

AWO Schülerbetreuung an der Hans-Quick-Schule

Dez.2020



Liebe Kinder, liebe Eltern und Erziehungsberechtigte,
Ein ganz außergewöhnliches Jahr geht zu Ende und es hat uns gelehrt, dass so viele Dinge im Leben, die uns wichtig erschienen, letztendlich zweitrangig sind. Was wirklich zählt, sind Familie, Freunde und Gesundheit.
Wir wünschen trotz dieser besonderen Umstände fröhliche Weihnachten, Zeit zur Entspannung, Besinnung auf die wirklich wichtigen Dinge und viele positive Lichtblicke im kommenden Jahr. Wir möchten uns bei Ihnen für das vertrauensvolle Miteinander und Ihre Unterstützung in dieser schwierigen Zeit bedanken. Wir wünschen allen Kindern und Familien frohe und besinnliche Weihnachten und ein gesundes neues Jahr 2021!

Ihr Inselteam



Ferienbetreuung Winter

Die Ferienbetreuung in den Weihnachtsferien findet dieses Jahr vom 04.-08.01.2021 statt. Wir freuen uns schon jetzt auf eine tolle Zeit mit Ihren Kindern!



Viel Spaß beim Ausprobieren mit Mama oder Papa

Stockbrot

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe (oder 0,5 Würfel frische Hefe)
- 2 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 230 ml lauwarmes Wasser
- etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Anleitung:

- Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermischen.
- Olivenöl und lauwarmes Wasser zum Teig geben und alles 3 Min. auf höchster Stufe mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 8 Portionen teilen.
- Zu ca. 20 cm langen Teigsträngen formen und um ein Holzstock (oder auch Kochlöffelstiele, dicke Schaschlickspieße) wickeln. Aufgewickelten Teig auf ein Stück Backpapier legen und zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.
- Über der heißen Glut eines Lagerfeuers vorsichtig von allen Seiten goldbraun backen. Alternativ im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und lauwarm genießen.



Eine kleine Idee zum Nachbasteln

Schneegestöber Teelicht

Du brauchst:

Zeitungspapier zum Unterlegen

Haarspray oder Eiweiß

Zucker

Glas

Zubereitung

- Das Glas von innen gleichmäßig mit dem Haarspray besprühen (oder mit dem Eiweiß dünn bestreichen)
- Den Zucker im Glas gleichmäßig verteilen durch schütteln und bewegen des Glases
- Den restlichen Zucker aus dem Glas heraus schütten
- Bevor ihr die Kerze reinstellt, lasst es lieber noch trocknen (ca. 30-60 Minuten)
- Wer möchte kann das Glas noch dekorieren

Viel Spaß beim Basteln und genießen 😊



Viele Grüße aus dem Inselteam 😊