

Liebe Eltern der 5. - 7. Klassen,

immer wieder hören wir von Kindern, dass sie die gemeinsame Zeit mit ihren Eltern genießen, auch wenn sie „nach außen“ manchmal schon sehr „cool“ erscheinen.

Hier nun vom Tagheim-Team eine Anregung für einen Bastel-Familiennachmittag im Advent und von einer Familie an unserer Schule eine Anleitung für das Herstellen von „Bountys“.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Kindern viel Freude beim gemeinsamen Tun, Lachen und Reden.

Fragen, Anregungen, Kritik? Bitte wenden Sie sich direkt an das Beratungsteam unter beratung@heidehofgymnasium.de



SIE BRAUCHEN

- Vorlagen für 6 Pfefferkuchen
- Filz in Rot oder Hellbraun ca. 21 x 45 cm
- Filz in Weiß, ca. 16 x 21 cm
- Nähgarn in den Filzfarben
- Rocailles in Silber
- Karoband, 5 mm breit, 3 m lang
- Polyesterfüllung
- 7 Glöckchen in Silber, ø 2 cm
- Nadel, Schere, Stecknadeln, Bleistift

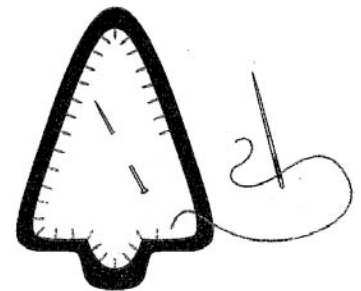
Die Pfefferkuchen können auch einzeln verwendet werden: Als Geschenkanhänger, Schlüsselanhänger, Adventsdekoration oder Christbaumschmuck.

PFEFFERKUCHENGIRLANDE aus Filz

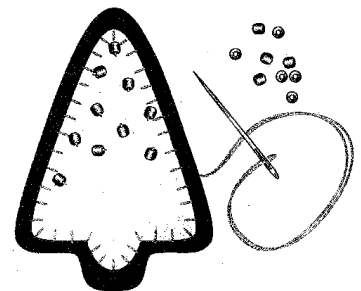
Eine Girlande aus lauter leckeren Pfefferkuchen, verziert mit weißer Filzglasur und silberfarbenen Streuseln. Hängen Sie die Girlande an Ihren Kamin oder an den Weihnachtsbaum, oder befestigen Sie größere Schlaufen an den Keksen und verwenden Sie sie so als einzelne Anhänger. Sie können statt rotbraunem auch hellbraunem Filz verwenden und erhalten so einfache Weihnachtsplätzchen.

1 Schneiden Sie die Teile für die Girlande nach den Vorlagen aus. Sie benötigen für jeden Pfefferkuchen eine weiße Glasur (dargestellt durch die gestrichelte Linien auf der Vorlage) und zwei Kekse.

2 Stecken Sie eine der weißen Filzstücke als Glasur auf einen passenden Keks. Nähen Sie mit weißem Nähgarn und geraden Stichen den Rand fest. Entfernen Sie die Stecknadeln. Wiederholen Sie das Ganze für alle Glasuren.

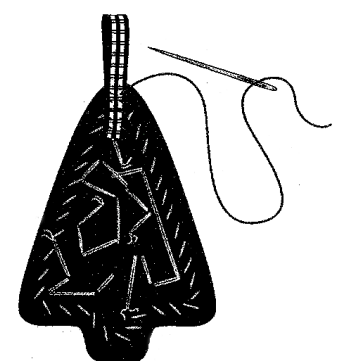


3 Nähen Sie silberfarbene Rocailles als Streusel auf die Glasuren. Nehmen Sie dazu weißes Nähgarn doppelt und befestigen Sie die Perlen mit je einem Stich. Sie können auch Rocailles in verschiedenen Pastellfarben anstatt der silberfarbenen Rocailles verwenden.

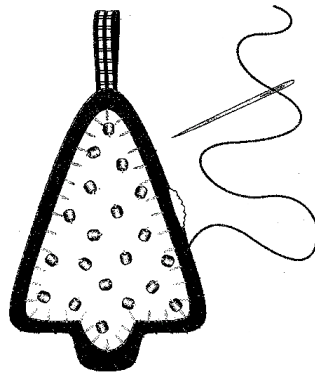


4 Schneiden Sie für jeden Keks ein Stück Karoband ab: Für die Girlande 7 cm, für einzelne Anhänger 10 bis 13 cm. Für meine Girlande habe ich rotweiß kariertes Band verwendet. Sie können aber auch Rot oder eine andere festliche Farbe wählen.

Falten Sie das Band jeweils zu einer Schlaufe und nähen Sie die Enden auf einer Länge von 1 cm mit Überwendlingstichen auf die Rückseite des glasierten Kekses. Nähen Sie dabei nur durch den braunen Filz, sodass die Naht auf der Vorderseite nicht zu sehen ist.

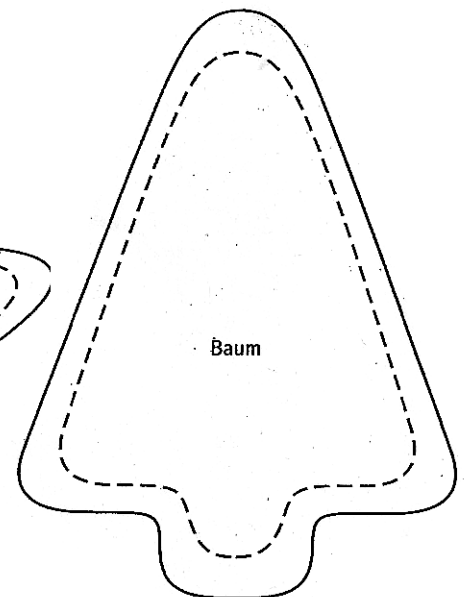
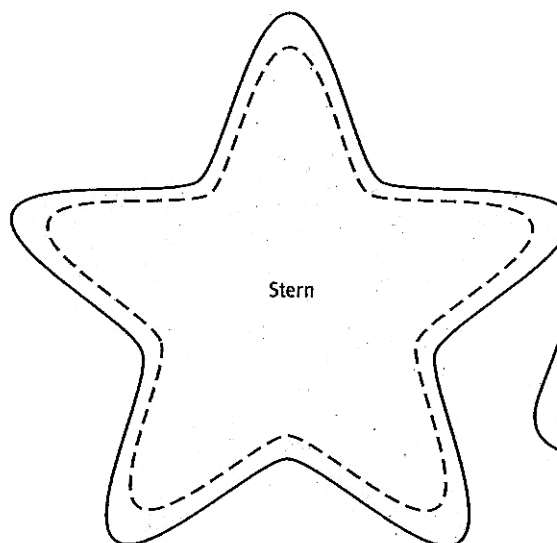
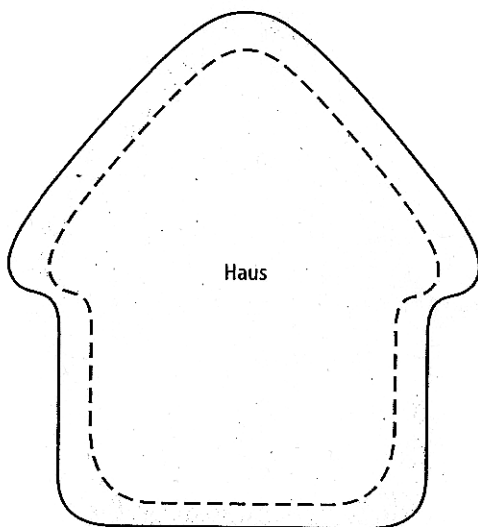
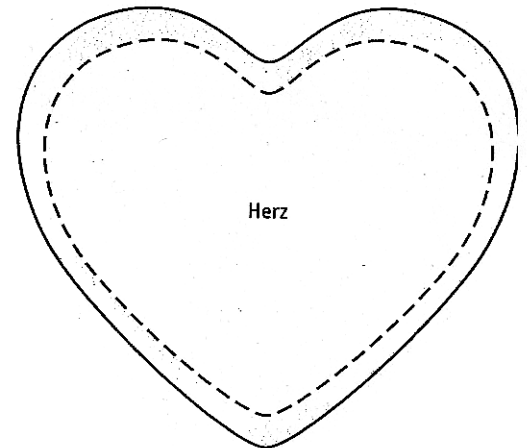
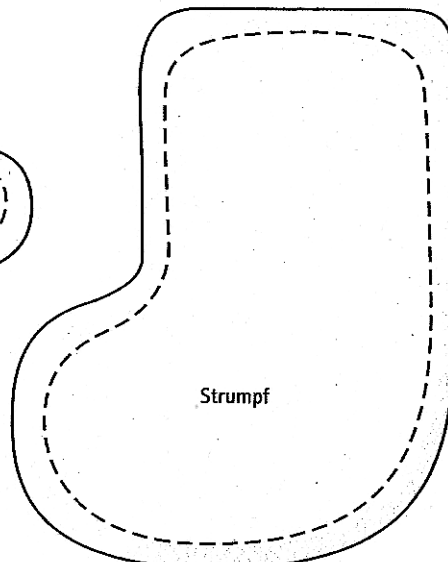
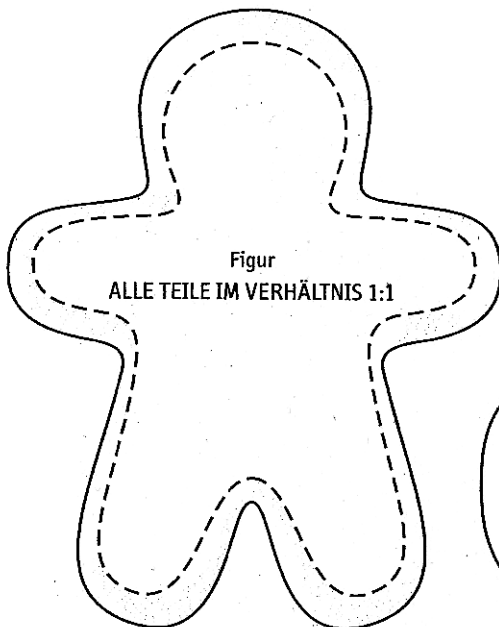


5 Stecken Sie die Vorder- und Rückseite zusammen und nähen Sie sie mit passendem Nähgarn und Überwendlingstichen am Rand zusammen. Lassen Sie eine ausreichend große Aussparung für die Füllung. Entfernen Sie die Stecknadeln.



6 Stopfen Sie die Kekse leicht mit Polyesterfüllung aus, schieben Sie dabei die Füllung mit einem Stift in die Ecken. Verschließen Sie den Rand mit Überwendlingstichen und vernähen Sie die Naht auf der Rückseite.

7 Fädeln Sie die Kekse auf ein etwa 1,50 m langes Band auf und befestigen Sie die Glöckchen dazwischen. Wenn Sie die Glöckchen weglassen, brauchen Sie weniger Band. Lassen Sie zwischen den Glöckchen und den Keksen einen Abstand von je 8 cm und an jedem Ende 20 bis 30 cm übrig, die Girlande daran aufzuhängen.



WIR MACHEN BOUNTY



WAS MAN BRAUCHT

- 1 Kokosnuß
- 1 Strohhalm
- 1 Blockschokolade
- 1 Säge
- 1 Schälmesser
- Eiswürfelbehälter aus dem Kühlschrank
- Kraft & Geduld

WIE DAS GEHT

Man warte – falls man auf einer Insel in der Südsee ist – bis einem eine Kokosnuss vor die Füße fällt. Kann man nicht solange warten, oder ist man zum Beispiel in Stuttgart und nicht in der Südsee, kann man sich dort eine Kokosnuß kaufen. Die sieht (mit der Palme) so aus:



Und dann kann man ganz gelehrte Vorträge von und mit und über die Kokosnuß, die ja keine Nuss sondern eine Steinfrucht ist, halten – zum Beispiel:

» Je nach Sorte und Standort werden Kokospalmen bis zu 30 Meter hoch. Die Kokospalme ist monotypisch und verfügt über einen diploiden Chromosomensatz. Alle Palmensorten sind miteinander kreuzbar. Die größte Formenvielfalt findet man in Südostasien. Diese starken Individualunterschiede werden für züchterische Zwecke genutzt. Dort kommen auch selbst-befruchtende Zwergformen vor, die aber auch mit Hochstämmen kreuzbar sind... «

Solche und ähnliche Informationen erhöhen die Spannung. Eine Quelle dazu:
<http://www.kokos-seite.de>

UND NUN GEHT'S LOS

Wenn ihr das Kokoswasser trinken wollt, guckt euch die Kokosnuss zuerst ein bisschen genauer an: Ihr seht drei Punkte, die wie ein Gesicht aussehen. Oben zwei „Augen“ - die sind ein bisschen kleiner- und darunter der „Mund“. Das ist der wunde Punkt der Kokosnuss: Stecht hier mit der Stricknadel einfach durch. Strohhalm rein und schon könnt ihr köstliche Kokosmilch schlürfen (nach: Wissen macht ah). Oder öffnet beide Löcher und gießt den Saft ab.

Dann kommt ein mittelschwerer Arbeitseinsatz, die Nuss wird hälftig (quer) zerteilt – am besten mit einer Säge. Dazu eignen sich Väter, Onkels, Opas und große Brüder. Auch das Herausschälen des Fruchtfleisches ist recht mühsam, soll doch die hübsche Schale nicht zerstört werden.

Das Fruchtfleisch – Kopra genannt – ist hart und muss nun geraspelt werden. Einfacher geht das vielleicht mit einer Küchenmaschine, wenn die Teilnehmer von den letzten beiden Arbeitsgängen schon zu erschöpft sind.
Blockschokolade durch Erwärmen verflüssigen.

Eiswürfelfächer bereitstellen, flüssige Schokolade als untere Lage eingießen, Kokosraspel in die einzelnen Gefache geben, obere Lage der flüssigen Schokolade aufgießen.

Und während die Schokolade abkühlt, kann man noch die Geschichte von der Meuterei auf der „Bounty“ erzählen – auch sehr spannend.

Schokoriegel an die Teilnehmer verteilen, 6 verspeisen, Kokoschale als Dach für Meisenknödel, Klappern (klingt wie Pferdehufe) etc. verwenden.

Viel Spaß, guten Appetit & gutes Gelingen!