

Der Herbst ist Ende Oktober für seine trüben, kalten und nassen Tage bekannt, sodass sich wieder mehr zu Hause im Warmen aufgehalten wird.

Des Weiteren sind wir dazu angehalten, durch die aktuell steigenden Zahlen der Covid-19-Erkrankten, zu Hause zu bleiben und möglichst wenig soziale Kontakte zu haben.

In diesem Newsletter geht es um das Thema Herbst und Laternen. Damit kann man sich die Zeit an einem Regennachmittag gut vertreiben.

Bleibt weiterhin gesund und viel Spaß

wünscht das  Team



## Regen und Gewitter

### **Es tröpfelt**

Mit einem Finger langsam und leicht auf einen Tisch klopfen.

### **Es regnet**

Mit fünf Fingern etwas stärker und schneller auf den Tisch klopfen.

### **Es gießt**

Mit den allen Fingern noch stärker und schneller auf den Tisch klopfen.

### **Es hagelt**

Hände zu Fäusten ballen, mit den Fingerknöcheln auf den Tisch klopfen.

### **Es blitzt**

Einmal die Hände zusammen klatschen.

### **Es donnert**

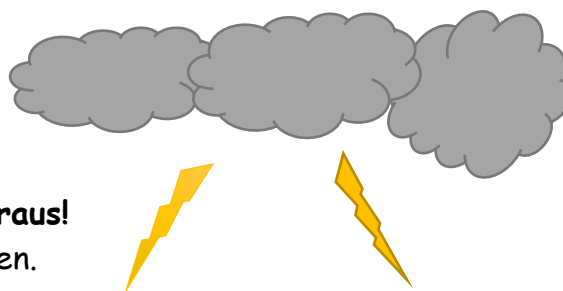
Mit den Fäusten auf dem Tisch trommeln.

### **Alle laufen schnell nach Haus.**

Hände hinter dem Rücken verstecken.

### **Und morgen kommt die liebe Sonne wieder raus!**

Mit beiden Händen einen großen Kreis andeuten.



## Mein Laternenlicht

Im Dunkeln der Nacht, da sehe ich nicht,  
darum nehme ich mein Laternenlicht.

Und stelle eine Kerze fein,  
in die Mitte hinein.

Nun zünde ich die Kerze an,  
damit ich etwas sehen kann.

Meine Laterne strahlt mit hellem Schein,  
in die dunkle Nacht hinein.

Leuchte hell Laternenlicht!

Dunkle Nacht ich fürcht' mich nicht.

Augen zuhalten.

Mit den Händen einen Kreis formen.  
Rechte Hand den Daumen hoch und  
in die offene Linke stellen.

Mit der linken Hand „anschnipsen“.  
Hand an die Stirn und  
umherschauen.

Mit den Armen einen großen Kreis  
zeigen.

Beide Hände schnell schließen und  
ruckartig öffnen (wie Lichtblitze).

Mit dem Kopf schütteln.



## Birnen schütteln

Birnen schütteln, Birnen schütteln.  
Guck da hin, guck dort hin.

Kind auf den Beinen reiten lassen.  
Nach links und rechts gucken.

Kommt jemand? Kommt niemand.

Stoppen und das Kind fragend  
angucken, mit dem Kopf schütteln  
Kind schneller reiten lassen.

Dann schütteln, schütteln, schütteln.

## Apfelstrudel

Apfelstrudel, Apfelstrudel  
essen alle Kinder gern.

Bauch reiben.

Große Kinder, kleine Kinder,  
Damen und auch Herren.

Arme hoch und Arme runter.  
Winken, auf die Brust klopfen.

Schneide, schneide Äpfel klein.  
Rolle, rolle Strudel ein.

Mit den Händen am Bauch schneiden.  
Kind hin und her wackeln.

Streue, streue Zucker drauf  
und die Mama isst ihn auf.

Mit den Fingern am Bauch kitzeln.  
Kind „anknabbern“





## Die Laterne hat heut ihren großen Tag!

Melodie von den blauen Bergen kommen wir

1. Die Laterne hat heut ihren großen Tag,  
die Laterne hat heut ihren großen Tag,  
die Laterne hat heut ihren,  
die Laterne hat heut ihren,  
die Laterne hat heut ihren großen Tag.



2. Anfangs war sie nur ein kleines Stück Papier ...

3. Dazu kam ein bisschen Farbe und ein Draht ...

4. Eine Kerze gibt der Farbe dann das Licht ...



5. Und so leuchte die Laternen heute Nacht ...



## Laterne, Laterne, Sonne, Mond und Sterne

1. Laterne, Laterne,  
Sonne, Mond und Sterne.  
Brenne auf mein Licht,  
brenne auf mein Licht,  
aber du meine liebe Laterne, nicht.



2. Laterne, Laterne,  
Sonne, Mond und Sterne.  
Sperrt ihn ein, den Wind,  
Sperrt ihn ein, den Wind,  
er soll warten, bis wir alle zu Hause sind.



3. Laterne, Laterne,  
Sonne, Mond und Sterne.  
Bleibe hell, mein Licht,  
Bleibe hell, mein Licht,  
denn sonst strahlt meine liebe Laterne nicht!





## Laternen basteln

### Upcycling: Laternen aus PET-Flaschen

#### Material:

- Leere Plastikflasche
- Kleister
- Transparentpapier
- Tonpapier
- Draht
- Evtl. Federn
- Messer



#### Anleitung:

1. Flaschenhals abschneiden. (Bei dem Fuchs zwei Ohren stehen lassen)
2. Transparentpapier in Schnipsel reißen.
3. Flasche mit Kleister einpinseln.
4. Schnipsel aufkleben.
5. Aus Tonpapier die restlichen Körperteile ausschneiden und ebenfalls festkleben.
6. Trocknen lassen.
7. Für den Draht zwei Löcher in die Laterne bohren und dort befestigen.

## Ratz-Fatz-Laternen

### Tütenlaternen



#### Material:

- Weiße Papiertüten
- Filzstifte
- Schere

#### Anleitung:

Mit den Filzstiften können die Kinder schöne Bilder auf die Tüten malen. Dann nur noch schnell ein kleines Loch in den Tütenboden schneiden und die Lampe vom Laternenstab hineinstecken.

## Becherlaterne

### Material:

- Leere Joghurtbecher oder ähnliches
- Klebstift
- Transparentpapier, Blätter, etc.

### Anleitung:

1. Transparentpapier in Schnipsel reißen.
2. Becher mit Kleber bestreichen.
3. Schnipsel oder Blätter auf den Becher kleben.
4. In den Boden ein passgenaues Loch für den Laternenstab stechen.



Tipp: Wer keinen Laternenstab hat, der nimmt ein LED-Teelicht und stellt es in den Becherboden. So kann die Laterne in der Hand gehalten werden.



## Bunte Herbstzweige

- Material:
- Vorlagen von Seite 9
  - Feste Pappe
  - Wolle
  - Garn
  - Evtl. Tesafilm

### Anleitung:

- Vorlagen ausdrucken und auf feste Pappe übertragen.
- Vorlage ausschneiden.
- Evtl. den Wollfaden mit etwas Tesafilm fixieren.
- Den Wollfaden willkürlich um die Vorlage wickeln.
- Die beiden Fadenenden verknoten.
- Einen Garnfaden zum Aufhängen befestigen.



Tipp: Wenn die Vorlagen nicht ganz sauber ausgeschnitten sind, lässt es sich besser wickeln bzw. hat der Faden besseren Halt.



## Kürbis- Pommes mit Joghurdipp

Vorbereitung: 10 Minuten

Garzeit: 20 Minuten

Menge: 1 Backblech

Zutaten: 1 kg Hokkaido-Kürbis  
2-3 Esslöffel Öl  
Salz  
1 Naturjoghurt  
Schnittlauch



### Zubereitung:

#### **Pommes:**

- Umluftofen auf 220 Grad vorheizen
- Hokkaido-Kürbis waschen und halbieren. (Schale kann mitgegessen werden)
- Mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen.
- Kürbishälften in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese wiederum in Streifenform schneiden (evtl. nochmals durchschneiden), sodass sie wie Pommes aussehen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
- Öl und 2-3 Prisen Salz darüber verteilen und für ca. 20 Minuten backen.

Die Pommes können später für die Erwachsenen nachgesalzen werden, bei Kindern sollte auf zu viel Salz verzichtet werden.

#### **Dipp:**

- Den Joghurt mit dem klein gehackten Schnittlauch vermengen.
- Auch hier können die Erwachsenen später Salz hinzufügen.

## Kürbisbrot

---

Vorbereitung: 15 Min.

Ruhezeit: gesamt 2 Stunden

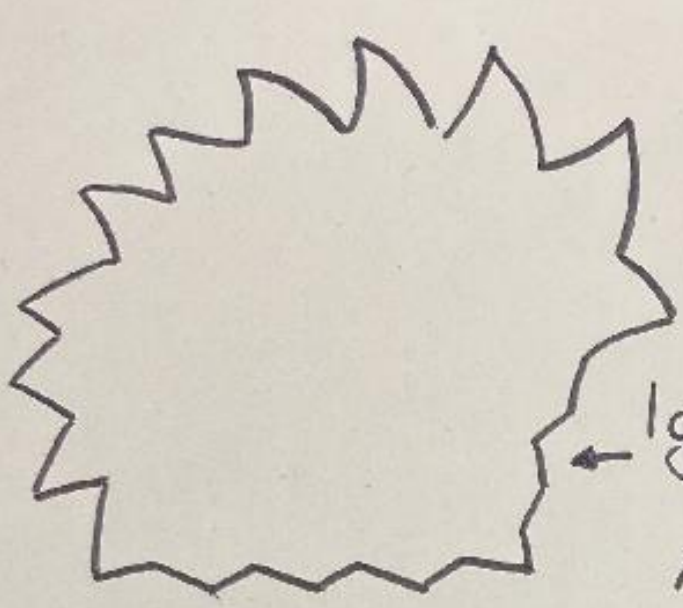
Backzeit: 40 Min.

---

Zutaten: 400g Kürbisfleisch (Butternut, Muskatkürbis oder Hokkaido)  
500g Mehl  
Salz  
1 TL Trockenhefe  
150ml Milch  
1 Ei

### Zubereitung:

1. - Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.  
- Kürbis waschen, putzen oder schälen.  
- Entkernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.  
- 400g vom Kürbis in das kochende Salzwasser geben und ca. 8 Minuten kochen.  
- Wasser abgießen, die weichgekochten Stücke mit einem Kartoffelstampfer gut zerstampfen.  
- Die Masse zum Auskühlen beiseitestellen.
2. - Mehl, 1,5 TL Salz und die Trockenhefe in einer Schüssel mischen.  
- Kaltes Kürbispüree und die Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.  
- Anschließend zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. - Teig nochmals durchkneten.  
- Zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.  
- Teig wieder abdecken und nochmals für ca. 30-45 Minuten gehen lassen. (er sollte sich ungefähr verdoppelt haben)
4. - Backofen vorheizen, Umlauf: 175°C, E-Herd: 200°C  
- Das Ei verquirlen und das Brot damit einstreichen.  
- Nun nur noch den Brotlaib 3-4 mal einschneiden und dann für ca. 40 Minuten backen.



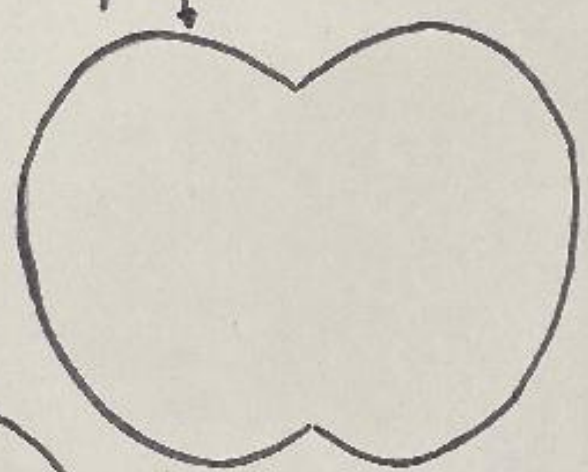
Igel



Kleber



Apfel



Kürbis



Blätter

