

## **Cloefi-Post 13**

**Dezember 2023 – Februar 2024**



**Liebe Kinder und Jugendliche, liebe Pflegeeltern,**

nun ist dies schon der letzte Cloefi für dieses Jahr, und definitiv der letzte Cloefi aus „meiner“ Feder, da ich (Heike Sutor) mich im Februar in die Rente verabschiede.

Es war eine schöne -und manchmal auch herausfordernde- Zeit im Pflegekinderdienst und ich werde sicher an manche von Ihnen zurückdenken können, mit einem freundlichen Schmunzeln im Gesicht, da ich die Dinge aus der Ferne betrachten darf und sie deshalb deutlich entspannter sehen kann.

Außerdem sind mir sog. „alte“ Familien auch durchaus ans Herz gewachsen....

Es war mir eine Freude, sie ein Stück begleiten zu dürfen!





## Info und Neuigkeiten

Am 1. Dezember findet unser alljährliches **Weihnachtsfest für Pflegeeltern** statt, in dem Fall in Form eines abendlichen Essens ohne Kinder. Entsprechende Einladungen sind bereits an Sie verschickt, die Anmeldefrist abgelaufen.

Wir freuen uns sehr, falls Sie sich angemeldet haben und an dem Termin teilnehmen. Es wird ein gemütliches Beisammensein mit leckerem Essen in schöner Umgebung sein.

Wir möchten Ihnen bewusst einen „kinderfreien“ Abend schenken, damit sie ihre „Batterien“ mal wieder aufladen können!

Zu diesem Essen wird auch noch einmal Frau Derst zugegen sein, die unseren Pflegekinderdienst und den Landkreis leider zum 1. November verlassen hat.



Es gibt nach wie vor leider wenig bis keinen „Pflegeelternnachwuchs“.

Darum sind wir auf Ihre Mithilfe und „Werbung“ angewiesen!

Wir suchen weiterhin **dringend vor allem Bereitschafts- und Dauerpflegefamilien**, die ein oder mehrere Kinder bei sich im Haushalt aufnehmen wollen und können. Ein Pflegeelternseminar haben wir gerade durchgeführt, um Bewerber auf diese Aufgabe vorzubereiten. Für das nächste Quartal werden gerne neue Bewerber für ein weiteres Seminar aufgenommen. ☺

Vielleicht fallen Ihnen Menschen aus dem Bekanntenkreis ein, die möglicherweise dafür in Frage kommen könnten? Bitte weitersagen! Danke!

**Infotelefon:** 06861/ 80-160    Mail: [pfegekinderdienst@merzig-wadern.de](mailto:pfegekinderdienst@merzig-wadern.de)

# Kreative Aktivitäten im Spätherbst/Winter

## 1. Eine „Kuschelhöhle“ mit Kindern bauen und darin picknicken

Wenn es draußen sehr ungemütlich ist, unternimmt man vielleicht lieber ein „Indoor-Picknick“. Dazu werden Stühle und/oder Tische zusammengeschoben, auch das Bügelbrett leistet hier hervorragende Dienste, und mit Decken oder Tüchern zur „Höhle“ umfunktioniert. Kinder lieben so etwas! Die Tücher bzw. Decken können mit Klammern und Bindschnur befestigt werden, damit das Ganze auch stabil bleibt. Darin kann man eine kleine Tischlampe unterbringen oder Lichterketten, ein paar Kissen für die Gemütlichkeit und dann darf nach Herzenslust darin gefuttert werden, was nicht so leicht die Umgebung bekleckert: Obst, Nussriegel, Nüsse, auch belegte Brote, Lebkuchen, etc. Tee wie in der Wüste bei den Beduinen passt auch gut dazu.

Wer mag, kann dann noch eine „Kuschelgeschichte“ vorlesen und/oder mit Phantasie eine erfinden, gemeinsam mit den Kindern. Das schult deren Vorstellungskraft und hilft ihrer Kreativität auf die „Sprünge“....



## 2. Fotoshooting

Etwas Besonderes: die Kinder dürfen sich nach Herzenslust verkleiden und bemalen (lassen). Das macht schon mal richtig Spaß, besonders, wenn man noch alte Hüte, Stöcke und „Opas Jacken“ hat. Dann werden Fotos davongemacht, über die man später gemeinsam lachen kann. Man kann dazu Rollen erfinden und ein Theaterstück spontan entstehen lassen. Es muss ja nicht sehr tiefsinnig sein, nur Spaß muss es machen...;-)

## 3. Weihnachtskarten und Weihnachtsbaumschmuck mit Kartoffeln

Das klingt jetzt erst mal etwas abwegig, ist es aber nicht! Wir nehmen Kartoffelhälften und schnitzen daraus „Stempel“ mit Sternen etc.! (Trick: mit Gebäckförmchen ausstechen bzw. Schablone in die Kartoffelhälfte drücken!) Diese werde mit verschiedenen Farben bemalt, ganz nach Lust und Laune. Dann bedrucken wir festes Papier oder Pappe (z.B. Tonkarton) und verzieren damit Weihnachtskarten, Geschenkanhänger, Servietten und den Baum.

Kinder sollten vorher ein altes, ausgedientes Hemd von Papa oder Opa, überziehen, um die Kleidung zu schützen.

Dann können die kleinen „Picassos“ loslegen...



## Kinderrezepte

### 1. „Pfannkuchen spezial“

150 g Mehl  
250 ml Milch  
Salz  
¼ TI Chiliflocken  
2 Eier (Kl. M)

2 Frühlingszwiebeln  
1 Birne (z. B. Forelle)  
2 Rote Beten (à 80–100 g; vorgegart; vakuumiert)  
3 Stiele krause Petersilie  
4 El neutrales Öl (z. B. Maiskeimöl)  
150 g Ziegenkäserolle  
2 El Walnussöl (oder Kürbisöl)

□ Für den Pfannkuchenteig Mehl, Milch, 1/2 TI Salz und Chiliflocken mit dem Schneebesen glatt rühren. Eier unterrühren und den Teig 10 Minuten quellen lassen.

□ Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen und das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Birne waschen, trocken tupfen und längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rote Bete in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Petersilie mit den Stielen fein schneiden.

□ 2/3 der geschnittenen Petersilie und Frühlingszwiebeln unter den Pfannkuchenteig rühren. 2 El Öl in einer beschichteten Pfanne (20–24 cm Ø) erhitzen. Die Hälfte des Teiges in die Pfanne gießen, die Hälfte der Birnenscheiben und Beten darauf verteilen. Bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten

backen. Pfannkuchen mithilfe eines großen Topfdeckels wenden und in 2—3 Minuten fertig backen. Pfannkuchen auf einen flachen Teller gleiten lassen und mit einem Teller bedeckt im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert) warm stellen, bis der zweite Pfannkuchen ebenso gebacken ist.

□ Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und auf den Pfannkuchen verteilen. Mit restlicher Petersilie bestreuen und mit jeweils 1 El Walnussöl beträufeln. GUTEN APPETIT!

## 2. Gemüsecurry mit Reis

Zutaten: Brokkoli (Röschen), Möhren (klein in Scheiben geschnitten), auch Kürbiswürfel passen gut, Erbsen (tiefgekühlt), rote Paprika (frisch, in Streifen geschnitten), 1 Zwiebel (rot, kleine Würfel schneiden), Mehl, Frischkäse (oder Kokosmilch), Gemüsebrühe, Salz, Curry und Kreuzkümmel.

Dünste das Gemüse kurz bissfest an, stelle es zur Seite. Dann dünste in etwas Butter die Zwiebelwürfel glasig an, rühre das Mehl unter, ohne dass es braun wird (wenig Hitze!) und lösche mit etwas Gemüsebrühe ab. Lass es etwas köcheln.

Rühre dann Frischkäse, Salz, Curry und Kreuzkümmel ein und salze und pfeffere nach Geschmack. Du kannst statt Frischkäse auch Kokosmilch verwenden- sehr lecker! Wird schön sämig und schmeckt noch exotischer!

Dazu wird Reis gekocht und dekorativ dazu serviert! Das Gesicht des Bärchens kannst Du mit Balsamicocreame auftropfen.



### Witze des Monats

1. Unterwegs wirft Hanna eine Ansichtskarte für Zuhause in den Briefkasten, zusammen mit Reni, ihrer Freundin. Reni: "Aber Hanna, Du hast ja viel zu viel Porto auf die Karte geklebt!" Darauf Hanna: " Oh je, hoffentlich geht die Karte jetzt nicht zu weit!"

2. „Frau Lehrerin“, meldet sich Greta, „ich kann nicht lesen, was sie unter meinen Aufsatz geschrieben haben!“ „Was? Das kannst Du nicht lesen?“ wundert sich die Lehrerin. „Das heißt doch, Du sollst deutlicher schreiben!“



### **Zum Abschluss**

Hiermit verabschieden wir uns bis zum nächsten Mal im Februar-März 2024 und wünschen allen viel Freude, Gesundheit und auch schon mal frohe Festtage im Dezember sowie einen glücklichen Start ins neue Jahr 2024!

Bei Fragen und/oder Problemen dürfen Sie uns gerne jederzeit kontaktieren.  
(06861-80-160) Pflegekinderdienst Landkreis Merzig-Wadern, Bahnhofstr. 44,  
66663 Merzig (Impressum)

Bildquelle: [www.pixabay.de](http://www.pixabay.de)



