

Cloefi-Post 10

April – Juni 2023



Liebe Kinder und Jugendliche, liebe Pflegeeltern,

juhu, bereits das 10. Exemplar unseres Cloefi! Ein erstes Jubiläum!

Das muss gewürdigt werden durch entsprechende Beiträge und Infos!

Wir wollen den Cloefi darum dieses Mal wieder umfangreicher gestalten als das letzte Mal und Ihnen neue Ideen und Anregungen weitergeben für einen kreativen, erfüllten Frühling bzw. Frühsommer und schönen Osterideen. Viel Freude damit!





Info und Neuigkeiten

Unser Umzug in den zweiten Stock des Landratsamtes verzögert sich nach wie vor auf unbestimmte Zeit. Momentan befinden wir uns noch immer im dritten Stock in den Büros 333 und 334.

Wir bekommen zum 1. April wieder eine zweite neue Vollzeitkraft, die den Ausfall von Frau Burger und den Anstieg der Fallzahlen ausgleichen soll. Wir sind natürlich freudig aufgeregt, wer da kommen und unser Team erweitern wird.

In den letzten Monaten ist eine weitere Überarbeitung und Erweiterung unserer bisherigen Richtlinien erfolgt, die die Bedingungen für unsere Pflegefamilien (hoffentlich) wesentlich verbessern wird. Es ist eine „Elterngeld-analoge Zusatzzahlung“ für Pflegeeltern mit Babys und Kleinkindern, die in Elternzeit gehen, geplant, sowie eine Verbesserung für Bereitschaftspflegeeltern. Noch ist allerdings diese Veränderung nicht beschlossen. Verschiedene Ausschüsse und Gremien muss erst noch zustimmen. Wir sind jedoch nach wie vor optimistisch!

Über praktisch umsetzbare Neuerungen werden wir Sie rechtzeitig informieren!

Wir suchen weiterhin **dringend Bereitschafts- und Dauerpflegefamilien**, die ein oder mehrere Kinder bei sich im Haushalt aufnehmen wollen und können.

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

Kreatives Basteln für verschiedene Altersstufen

1. Eierbecher aus Eierkarton fürs Osterfrühstück

Hierfür braucht ihr handelsübliche Eierkartons, die ihr, entweder selbst oder mit Hilfe der Eltern, wie auf dem Bild ausschneidet, so dass ein Eibehälter mit einem „Turm“ bleibt. Diese könnt ihr dann entweder weiß-beige lassen oder gelb anmalen. Auf der Vorderseite des „Turms“ werden aus rotem Tonpapier Schnabel und Hahnenkamm aufgeklebt, sowie Augen gemalt (oder aufgeklebt, je nach Bedarf). Für das „Federkleid“ nimmt man einfach ein paar gefundene kleine Federn, die ihr am „Schwanz“ der Hühner oder Hähne anbringen könnt, am besten auch mit Kleber. Es dürfen natürlich auch bunte, gekaufte Federn sein.

Jetzt noch: Eier kochen und in den gebastelten „Bechern“ zum Osterfrühstück stilecht servieren! Ein tolle Tischdekoration!



Dazu könnt ihr Ostereier natürlich färben, zum Beispiel auf gesunde Art und Weise mit Kurkuma, Spinat oder Rotkohl. (Jeweils 10 g Kurkuma(-pulver) in ½ l heißem Wasser kochen lassen und (weiße) Eier im Sud 10 Minuten goldgelb werden lassen. Für grüne Spinat Eier 300g Spinat in Wasser ca. 35 Minuten kochen (evtl. mit Petersilienstängel und Brennessel) und Eier 10 Minuten darin mitkochen. Blaue Eier kriegt man mit Rotkohl: 200 g in 1 Liter Wasser kleingeschnitten eine halbe Stunde kochen, dann Eier ins Wasser und 10 Minuten ziehen lassen. WICHTIG! Bevor die Eier ins Farbwasser kommen, bitte Gemüse entfernen, sonst gibt es Geklecker! ;-) Garantiert ungiftig!)

2. Ein Osternest aus „Tortenspitze“



Material

- Luftballon
- runde Tortenspitze
- Schere
- Pinsel
- Tapetenkleister
- Wasserfarbe,
Farbspray oder
Acrylfarbe

Anleitung: Ein schönes Osternest zum Selbstbasteln. Puste zuerst den Luftballon auf und verknote ihn so, dass keine Luft mehr entweicht. Dann fertige eine gut klebende Klestermischung und lasse diese gut ziehen (ca. 10 Minuten).

Schneide derweil die „Tortenspitze“ in 8 gleich große Tortenstücke, also spitz zulaufend, und klebe sie so auf den Ballon, dass die dekorative Randspitze oben den Abschluss bildet und die Tortenspitzen nach unten zeigen. Dazu braucht es mehrere Schichten, sonst ist das Nest nicht stabil genug. (Natürlich kannst Du auch anderes, weiches Papier zum Kleben nehmen und den Rand später verzieren mit aufgeklebten Motiven).

Wenn das Papier gut fest geworden und durchgetrocknet ist, kann der Ballon durch Platzenlassen entfernt werden. Nun kann man nach Lust und Laune das Nest so lassen, dekorieren, bemalen und füllen mit Heu oder Stroh. Dann kann der Osterhase kommen. Viel Spaß dabei!

3. Osterdeko aus Klopapierrollen

Pro Osterhase wird eine Klopapierrolle benötigt, Tonpapier in verschiedenen Farben, ein dicker Malstift fürs Gesicht, evtl. Farben zum Bemalen der ganzen Papprolle.

Zunächst wird die Klopapierrolle bei Bedarf angemalt. Dann werden „Hasengesichter“ mit einem dicken Stift aufgemalt und aus Tonpapier lange Hasenohren geschnitten. Die Ohren werden an die oberen Ränder der Rollen angeklebt. Dann kann man aus dünnen Papierstreifen die Schnurhaare des Hasen ausschneiden und an die Stelle neben dem Mund ankleben (siehe Foto). Fertig ist die lustige Osterdeko!



Als Variante kann man die Ohren auch aus Filz ankleben und entsprechende Füße anbringen, die Augen aufkleben und Schnurhaare können auch gemalt werden- je nach Alter des Kindes in unterschiedlichen Varianten umsetzbar. Mit etwas Hilfe können das schon ganz Kleine. Und sind stolz, wenn das Häschen auf dem Ostertisch landet... 😊 (Man kann auch Männchen so basteln, mit Mützen aus Filz etc...)

Frühjahrsspiele für Drinnen und Draußen

1. Ein lustiges Konzentrationsspiel

Alle Teilnehmer sitzen im Kreis auf Stühlen- mit nackten Füßen! Mit den Zehen werden nun von einem zum anderen Socken an die Sitznachbarn weitergereicht. Diese sollen nicht zu Boden fallen! Das macht Spaß und übt Konzentration und Geschicklichkeit!



2. Balanceübung „Waage“

Fokussiert und beruhigt unruhige Kinder, auch beim Hausaufgaben-machen. Man stellt sich dazu auf ein Bein, welches leicht gebeugt ist.

Dann wird der Oberkörper nach vorne und das andere Bein nach hinten gestreckt, möglichst waagrecht. Die Arme können entweder zur Seite oder nach vorne ausgestreckt werden zum Balance zu halten.

Diese Position sollte für ein paar Minuten oder mindestens 60 Sekunden gehalten werden. Das schult Motorik und Koordination.



3. Gewinne „erwürfeln“

Sie stellen eine Schale mit kleinen Gewinnen, z.B. Gummibärchen, Bonbons, kleine Figürchen, etc. in die Mitte.

Dann braucht es einen Würfelbecher und zwei normale Würfel darin.

Jedes Kind, das an der Reihe ist, würfelt die Würfel im Becher durcheinander, hält aber die Hand noch auf dem Becher bzw. den Becher noch über der Würfelfläche, denn die anderen sollen die erwürfelte Zahl raten. Wer am nächsten an der erwürfelten Zahl dran ist oder sie gar genau errät, darf sich einen der Gewinne aus der Schale nehmen- solange, bis die Schale geleert ist.



Rezepte zum Frühling

1. Gemüsefrikadellen mit Radieschensalsa

Gebraucht werden für 4 Personen: 500g Brokkoli, 1 Bund Lauchzwiebeln, Salz und Pfeffer, 100 g Mehl, 2 Eier, 60 g Haselnüsse, 1 Bund Radieschen, 1 Zwiebel, 2 TL Essig, 1 TL Senf, 6 EL Olivenöl



Brokkoli putzen und waschen, in Röschen teilen und 4-5 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Inzwischen die Lauchzwiebeln klein schneiden und zur Seite stellen. Brokkoli abgießen und etwas abkühlen lassen, dann grob hacken. Mit 2/3 der Lauchzwiebeln, Mehl, Eiern und Nüssen vermischen und gut würzen. Ziehen lassen.

Dann die Radieschen putzen, waschen, ganz fein würfeln (oder raspeln). Die Zwiebel schälen und würfeln. Essig, Senf, Salz und Pfeffer nach Geschmack unterrühren. 2 EL Öl unterrühren und zum Schluss die restlichen 1/3 Lauchzwiebel dazugeben. Unterheben.

Aus der Brokkoligemüsemasse ca. 12 kleine Frikadellen formen (am besten mit feuchten Händen. 4 EL Öl portionsweise in einer Bratpfanne erhitzen und die Frikadellen je Seite ca. 3 Minuten goldbraun braten- nicht zu heiß- sonst verbrennen sie.

Dann mit der Radieschensalsa, die nach Lust und Laune mit Schmand verrührt werden kann, servieren. (geht auch mit Tzatziki oder natürlich auch anderen Dips nach Geschmack- Brokkoli kann durch jedes weiche Gemüse ersetzt werden!)

2. Bärlauchschupfnudeln

Für 4 Portionen werden gebraucht: 1 großer Bund Bärlauch, 2 EL Butter, 2 Eier, 500 g mehliges Kartoffeln (bissfest gekocht), 150 g Mehl, 1 TL Salz, 20 g Grieß

Die noch warmen Kartoffeln durch eine Presse drücken, gewaschenen und klein geschnittenen Bärlauch (ohne Stiele) zu 2/3, Butter, Eier, Mehl, Salz und Grieß zufügen und gut verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und gleichmäßig je 2 cm dicke Stücke abschneiden und zu „Nudeln“ formen (fingerdick). Diese werden dann in kochendem Salzwasser 8-10 Minuten ziehen gelassen. In ein Sieb gießen und nach dem Abtropfen mit Butter leicht anbraten. Mit dem restlichen Bärlauch und mit Parmesan bestreuen- mmmh- lecker!

3. Grillgemüse mit Dip(-s) und/oder Kräuterbutter



Ein sehr schnelles und leckeres Gericht, das auch „Gemüsemuffel“ oft mögen: für 2 Portionen braucht man ca. 1 kg gemischtes, frisches Gemüse: Paprika, Zucchini, Tomaten, Maiskolben, große Champignons, Kürbisstücke, Pellkartoffeln, Zwiebel, usw. Kann variieren.

Das Gemüse sollte mundgerecht geschnitten auf einem Backblech verteilt werden (mit Backpapier- gibt weniger Fettschmutz) und der Grill auf 200 Grad gestellt werden. Während das Gemüse gart kann man Dips oder Kräuterbutter nach Belieben herstellen (oder fertig gekaufte in Schälchen arrangieren). Das Gemüse kommt- möglichst noch bissfest- auf die Teller und wird mit Beilagendips gereicht. Lecker hierzu ist auch ein Fladenbrot.

Witze des Monats:

- 1.** Marie geht zum Bäcker und fragt: „Was kostet die Schokolade?“. Der Bäcker ist ein Witzbold und antwortet: „Weil Du es bist, nur einen Kuss!“ Marie freut sich und sagt: „Dann nehme ich gleich zehn Stück!“ Der Bäcker reicht ihr zehn Tafeln. Marie bedankt sich strahlend und sagt zu dem verdutzten Bäcker: „Schreiben Sie es bitte auf. Morgen kommt meine Oma vorbei und wird die Schokolade bezahlen!“
- 2.** Die Lehrerin fragt: „Wer weiß, welches Tier das klügste ist?“ Da meldet sich Irmchen und ruft: „Der Kuckuck. Das ist das einzige Tier, das seinen eigenen Namen sagen kann!“



Empfehlungen für alle Pflegeeltern:

1. Online-Vortrag: #ElternUpdate – Apps, Trends, Chancen & Gefahren

Mittwoch, 18.10.2023 - 18.30 bis 20.30 Uhr

Die Veranstaltungen werden kostenfrei angeboten. Eine Anmeldung erfolgt per E-Mail unter gleichstellungsstelle@merzig-wadern.de. Weitere Informationen zu den Vorträgen und Seminaren der Gleichstellungsstelle des Landkreises finden Sie unter

https://www.merzig-wadern.de/media/custom/2875_9879_1.PDF?1674823220

2. Bettina Bonus gibt regelmäßig online-Kurse für Pflegeeltern:

www.pflegekinder-web.de

Wir freuen uns über Ihre Teilnahme an einer Schnupperstunde zum Seminarblock 2023 mit dem Thema:

„Mein Kind ist aggressiv-was ist zu tun?“

3. Kostenlose Filme zum Thema Pflegeeltern

Schauen Sie "Mama auf Zeit: Eine Ersatzfamilie für Babys in Not | WDR Doku" auf YouTube an: https://www.youtube.com/watch?v=thK4Q_v1ODU

Hier gibt es mittlerweile viele recht gut gemachte Dokus über Pflegefamilien, die informativ und hilfreich sein können.

Auch von Irmela Wiemann finden sich auf Youtube interessante Beiträge zum Alltag mit Pflegekindern. (z. B. „Für Kinder Worte finden“ in drei Teilen, wo es unter anderem darum geht, dem Kind seine Biografie kindgerecht zu erklären- je ungefähr 30-40 Minuten lang)

Vielleicht ermöglicht es Ihnen, im Zweifelsfall mit bestimmten Dingen anders umzugehen und Antworten auf Fragen zu finden?

Das würde uns natürlich freuen, besonders für die Kinder!

Zum Abschluss

Hiermit verabschieden wir uns bis zum nächsten Mal im Sommer 2023 und wünschen allen viel Freude, Gesundheit, ein frohes Osterfest und einen wunderschönen Frühling!

Bei Fragen und/oder Problemen dürfen Sie uns gerne jederzeit unter der Telefonnummer 06861/ 80-352 kontaktieren.

Impressum:

Pflegekinderdienst Landkreis Merzig-Wadern,

Bahnhofstr. 44,

66663 Merzig

Bildquelle: www.pixabay.de