



Liebe Eltern,

am Freitag den 20.10.2023 luden wir Sie von 14:30 -16:30 Uhr zu einem besonderen FamilienMitmachNachmittag ein, der ganz dem Thema Essen & Co gewidmet war und darum „**ESSFEST**“ hieß.

Wir geben zu, dass der Name des Festes etwas ungewöhnlich ist. Aber es ging bei diesem Fest thematisch um gesunde Ernährung und Ernährungsbildung, darum entschieden wir uns kurzum für den Namen.

Wir freuten uns auf einen schönen Nachmittag mit allen Familien und entwickelten tolle Idee, die wir für Sie und Ihre Kinder in den verschiedenen Räumen des Kindergartens in die Tat umsetzen.

IM ATELIER TASTING-STATION: Riechen -Schmecken-Fühlen

Sandra, Isaias und Ellen eröffneten im Atelier eine TASTING-Station, die die Sinne unserer Gäste herausfordern sollte. Hier konnten die Familien SCHMECKEN, FÜHLEN UND RIECHEN.

Groß und Klein hatte sichtlich Spaß an den Aktionen und es wurde auch viel gestaunt und gelacht.



Schmeckt Paprika eigentlich immer gleich, egal welche Farbe sie hat? Sind die verschiedenen Apfelsorten immer süß oder auch mal sauer?



FÜHLEN



Welche Form verschiedene Obst- und Gemüsesorten haben, konnten die Kinder ertasten. Einfach zu erkennen war die Form einer Banane und einer Birne. Auch eine Kiwi konnten die Kinder gut erfühlen. Etwas schwieriger wurde es, die Unterschiede einer Pastinake und einer Möhre zu ertasten. Oder allein mit den Fingern Fenchel zu (er)fühlen.



Auch der Riechsinn konnte getestet werden. Sandra füllte verschiedene Düfte in kleine Dosen und die Besucher konnten daran riechen. Die besondere Herausforderung bei dieser Station war es, Düfte wiederzuerkennen ...denn so funktioniert das Duftmemory, bei dem wir Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Minze in jeweils zwei Dosen füllte und die Gäste aufforderte „die Pärchen“ zu finden.



RIECHEN



IM BISTRO
wurde probiert und „lecker gematscht“



Im Bistro konnten die Besucher des Festes leckere selbstgemachte Dips auf frisch gebackenem Brot probieren. Nici präsentierte selbstgemachte Leckereien, die unsere Köchin frisch zubereitete. Peggy ließ es sich nicht nehmen, für die Gäste des Festes unser Mittagsbrot frisch zu backen und dazu selbstgemachte Dips zuzubereiten. Die Rezepte der Dips sind kinderleicht nachzumachen und auch das Backen des Brotes ist kein Hexenwerk.

Roggenbrot

450 ml Wasser
1 Teelöffel Zucker
½ Würfel Hefe
2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Essig
500 g Roggenmehl
150 g Körner

Warmes Wasser, Zucker und Hefe verrühren -
3 Esslöffel Mehl dazugeben, vermischen und 10 min
ruhen lassen - Mehl, Körner, Salz, Essig dazugeben
und mischen und in gefetteter Form füllen - weitere
40 min ruhen lassen - bei 200° für 60 min backen!

Avocado-Creme

1 Stängel Glatte Petersilie
½ Bio-Limette
1 reife Avocado
1 Knoblauchzehe
Salz/Pfeffer

Petersilienquark

Bund Petersilie
Magerquark
Etwas Milch
Salz/Pfeffer

Kräuterbutter

Butter
Kräuter
Salz/Pfeffer

Linsen-Gemüse-Dip

Rote Linsen
Möhren/Knollensellerie/Zwiebeln
Olivenöl
Sonnenblumenkerne
Petersilie
Salz/Pfeffer/Zitronensaft



Ein besonders interessanter Stand im Bistro war auch die Trinkstation. Rike aromatisierte Wasser mit Gurke, Äpfeln, Zitrone und

Minze und ließ die Besucher probieren, was ihnen am Besten schmeckt. Hier wurde schnell deutlich, dass es sehr unterschiedliche Geschmäcker gibt, denn einer bevorzugte das Apfelwasser, der nächste das Wasser

mit Gurkengeschmack und andere wiederum das Minz-Wasser. Am intensivsten schmeckte das Wasser, das mit Zitrone aromatisiert wurde.



Ein besonderes Highlight boten Agnes und Philipp im neu gestalteten Projektraum an. Sie luden die Familien ein, leckere Pralinen selber herzustellen. Hätten wir in Vorhinein geahnt, dass dieses Angebot bei allen Familien so gefragt ist, hätten wir wahrscheinlich einen größeren Raum gewählt. 😊



Hafer-Joghurt-Pralinen

Was du brauchst:

-  30 Gramm Naturjoghurt
-  125 Gramm Haferflocken
-  15 Gramm Zucker
-  5 Gramm Vanillezucker
-  Topping: Kokosflocken-Backkakao-Mix

Hafer-Joghurt-Pralinen

Wie du es machst:

SCHRITT 1 Rühre den Naturjoghurt, die Haferflocken, den Zucker und den Vanillezucker zu einer festen Masse.

SCHRITT 2 Forme aus der Masse kleine Kugeln in der Größe einer Firsche.

SCHRITT 3 Walze die Kugeln abschließend in dem Topping.

Lass es dir schmecken!





Die Pralinen sind genaugenommen Hafer-Joghurt-Kugeln, die wir seit geraumer Zeit am GOLDENEN TISCH reichen.

Wie Sie wissen laden wir Ihre Kinder in dem Monat, in dem sie Geburtstag haben, zum GOLDENEN TISCH ein. Der GOLDENEN TISCH ist ein festlich dekoriertes Tisch, mit goldenen Tischsets, besonderem Porzellan und Servietten. Jedes Kind findet ein individuelles Tischkärtchen mit seinem Namen und erkennt spätestens dann, dass der GOLDENE TISCH etwas ganz Besonderes ist.

Den Mehrwert des Projektes ist enorm. Die Kinder genießen die Atmosphäre, fühlen sich außerordentlich wohl und wertgeschätzt und zelebrieren das Essen im besonderen Maß ... Und wir machen

eine besondere Beobachtung. Am GOLDENEN TISCH finden ganz andere Tischgespräche statt.

Themen wie Lieblingsessen, Tischkultur und kulturelle Unterschiede finden Beachtung und wir können zudem beobachten, dass die Kinder ein anderes soziales Miteinander erleben. Am GOLDENEN TISCH sitzen z.B. Kinder zusammen, die im Alltag wenig miteinander im Kontakt stehen. Auch für uns Pädagogen war, dass eine besondere Erkenntnis.



IN UNSEREM FOYER

Konnten die Besucher Spiele spielen.



Rund um das Thema Essen und Ernährung gibt es viele Spiele, die die Besucher miteinander spielen konnten. Darunter der Klassiker Obstgarten, Memory und Puzzle zum Thema Essen und Ernährung. Inga und Dilara suchten gezielt diese Spiele und Puzzle aus unserem vielfältigem Spiele-Repertoire aus und begleiteten während des Festes diese Aktion mit Rat und Tat. Viele Familien spielten miteinander und verbrachten eine wertvolle gemeinsame Zeit miteinander.



IM FLUR

Frau Drobners Zuckerausstellung



Informativ wurde es am Stand einer Mitarbeiterin des Gesundheitsamtes, die wir für das Fest gewinnen konnten. Frau Drobner ist unseren Kindern gut bekannt. Sie kommt als Vertreterin des „Arbeitskreises Zahngesundheit“ jährlich zu uns und übt gemeinsam mit ihrer Handpuppe Lucy mit allen Farbklecksen das Zähneputzen.

Frau Drobner, die auch an diesem Nachmittag natürlich in Begleitung ihre Handpuppe Lucy kam, baute an ihrem Stand eine Zuckerausstellung auf, bei der ersichtlich wurde, wieviel versteckter Zucker in verschiedenen industriell hergestellten Lebensmitteln steckt. Zudem gab sie den Besuchern des Festes wertvolle Tipps zur Zahnpflege.





IM BAURaum die frechen Früchtchen

Im Bauraum hatten alle Besucher die Chance, zu „Frechen Früchtchen“ zu werden. Laura und Julia gestalteten liebevolle Utensilien, die

sich die Besucher anziehen konnten. Eine eigens aufgestellte Stellwand diente dann als Kulisse. Die „Frechen Früchtchen“ wurden fotografiert und erhielten als Erinnerung an den Familien-Aktions-Nachmittag ihr Familien-Foto.



IM FLUR

Experimentieren mit Rotkohlsaft

Als zertifiziertes „Haus der kleinen Forscher“ haben wir für unseren FamilienAktionsNachmittag natürlich auch ein Experiment vorbereitet.

Wussten Sie, dass man mit Rotkohlsaft die tollsten Experimente machen kann? Jule und Mar bereiteten ein Experiment vor, bei dem sie die „Eigenschaft des Rotkohlsaftes“ nutzen. Sie schütteten den Saft des Rotkohles in scheinbar mit Wasser gefüllte Gläser.... Und jedes Glas färbte sich auf wundersame Weise in eine andere Farbe.

Vielleicht haben Sie Lust, auch zu Hause mit Ihren Kindern zu experimentieren.





Sie brauchen sieben Gläser, die mit folgenden Zutaten gefüllt sind:

1. Zitronensaft,
2. Apfelsaft,
3. Zitronenlimonade,
4. Leitungswasser
5. Wasser mit Waschpulver,
6. Wasser mit Spülmittel,
7. Wasser mit Natron.

Die unterschiedlich gefüllten Gläser schütten Sie dann mit Rotkohlsaft auf, der an dieser Stelle die Funktion eines Indikators übernimmt. Wenn Sie jetzt sagen, dass Sie das alles sehr an den Chemieunterricht in Ihrer Schulzeit erinnert, geben wir Ihnen Recht. Der Rotkohlsaft enthält einen Farbstoff, der seine Farbe ändert, wenn er mit sauren (Zitronensaft, Apfelsaft, Limonade) oder basischen (Backpulver, Natron, Waschpulver) Stoffen gemischt wird.

Säure färbt den Rotkohlsaft rot bis violett und in Verbindung mit Lauge nimmt der Rotkohlsaft die Farbe gelb bis grün an. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Farbe	pH-Wert
stark sauer	0 1 2
schwach sauer	3 4 5 6
neutral	7
schwach alkalisch	8 9 10
stark alkalisch	11 12 13 14

IM BEWEGUNGSRAUM GRÜN Erzähltheater



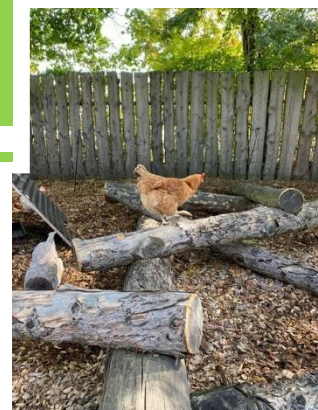
Andi und Pat luden unsere Gäste zu einem besonderen Erlebnis ein. Mit Hilfe des Kamishibai und einer Erzählschiene präsentierten sie ihrem Publikum zwei zauberhafte Märchen, die natürlich auch im weitesten Sinn das Thema Ernährung aufgriffen. „Der Kartoffelkönig“ und die Geschichte „Das Huhn die Ente und die Maus“.

Die vielen Vorstellungen waren bestens besucht und verzauberten die Zuschauer in besonderer Weise. Groß und Klein verfolgten die frei erzählten Geschichten gebannt und waren von der Methode des Erzählens fasziniert. Danke für dieses Erlebnis!

Eine besondere Überraschung hatte Andreas im Gepäck. Er lud alle Familien ein, unsere Hühner zu besuchen.

Unser Hühnerprojekt

Unsere gefiederten Gäste Elli, Flicki, HenniPenni, Lia und Gacki freuten sich sehr über jeden Gast, der sich an dem Nachmittag zu ihnen gesellte. Die 5 Hühner sind seit Anfang Oktober unsere Gäste und werden seither von den Kindern gepflegt und gehegt. Als Dankeschön schenken sie uns täglich frische Eier.



Der Infostand im Flur

Besonders freuten wir uns, dass Daniel von der **Firma Feldling** die Zeit fand, und sein junges Unternehmen präsentierte. Die Firma Feldling ist seit geraumer Zeit unser neuer Obst- und Gemüselieferant. Die Firmenphilosophie des Unternehmens ist es, Kindergärten und Schulen einen direkten Zugang zu regionalen Produkten von Landwirten zu ermöglichen. Sie fahren morgens früh bei ihren Partnerhöfen vorbei und beliefern die Kindergärten und Schulen am gleichen Tag. Somit bieten sie uns 100% Regionalität.

Und diese Frische konnten die jungen Besucher des Festes schmecken, denn alle Kinder, die die Stationen des Festes erfolgreich absolvierten, konnten ihre Laufkarte gegen einen frisch geernteten Apfel bei Daniel eintauschen.



STATIONEN UNSERES Ess-FESTES	
 Rotkohl- Experiment	 Tasting Station
 Haferkugel selbstgemacht	 Spiele spielen



Ein zweiter Infostand wurde von Heiko Mezger begleitet. Herr Mezger ist koordinierender Koch und Praxisbegleiter der FRÖBEL Gruppe und unterstützt alle Kindergärten bei der Umstellung auf vegetarische Kost. Wir freuen uns sehr, dass Heiko die Zeit fand, und die Fragen der Eltern beantwortete. Sein Infostand war mit vielen Broschüren und Infolyern bestückt und bot zudem eine Auswahl empfehlenswerter Rezeptbücher, die sich die Familien gerne im Kindergarten ausleihen können.

UNSER FAMILIEN-QUIZ

Wir nutzten unser Fest, um unsere Familien auf besondere Weise herauszufordern. Jessi stellte an der Theke im Eingangsbereich folgende knifflige Frage:

FRÖBEL Kindergarten Farbkleckse 50354 Hürth
Argelès-sur-Mer-Straße 4 

FamilienQuiz

Schätzen Sie doch mal, wie schwer
ALLE Kürbisse zusammen sind? 😊

Jede Familie darf ein Gebot abgeben.

51 von 69 anwesenden Familien beteiligten sich an dem Quiz. Die Schätzungen der Familien reichten von 2 bis 54 kg. Wir geben zu, dass wir es Ihnen mit diesem Quiz nicht leicht machten.

Wir drapierten die Sammlung aus Zier- und Esskürbisse so, dass das Schätzen eine echte Herausforderung war. Dennoch lagen viele Familien sehr dicht am Ergebnis und verpassten nur knapp die Gewinnplatzierung.

Am Ende unseres Festes wurde dann das Ergebnis öffentlich gemacht ... die Gewinner bekannt gegeben und mit den phänomenalen Preisen beglückt.

Familie	Schreiber	0,612	8,25
Familie	Steinberg	0,612	8,25
Familie	Volk	0,502	8,36
Familie	Weith	0,462	8,4
Familie	Yoon	0,362	8,5
Familie	Enders	0,262	8,6
	Lösung		8,862
Familie	Stonkute	-0,138	9
Familie	Daugsch	-0,388	9,25
Familie	Schmelzer	-0,538	9,4
Familie	Reinhardt	-0,638	9,5
Familie	Klüsener	-1,008	9,87
Familie	Greger	-1,138	10
Familie	Jenneßen	-1,138	10
Familie	Sökeland	-1,188	10,05

The winner is...

- 1. Familie Stonkute**
- 2. Familie Enders**
- 3. Familie Yoon**

Herzlichen Glückwunsch

Gewinn des 1. Platzes – Ein Familienkochbuch

Gewinn des 2. Platzes – Ein gigantischer Gemüsekorb

Gewinn des 3. Platzes – 12 frische Eier unserer Hühner

Liebe Eltern,

wir haben während und nach unserem Fest viele positive Rückmeldungen aus Ihren Reihen erhalten und möchten herzlich dafür bedanken.



Sehr gerne haben wir das Lob an unsere Kollegen weitergegeben, denn sie waren die Ideengeber und haben ihre Stationen mit viel Engagement vorbereitet und während des Festes mit Leben gefüllt.

Auch wir finden, dass das Fest rundum gelungen war und wissen zu schätzen, was unsere Kollegen geleistet haben und auch, dass so viele Familien unserer Einladung am Freitagnachmittag folgten und unser Fest besuchten.

Herzlichst, Jessica Wilker & Carina Dreyer