

Ausgabe
Frühling 2022

Mülforter Zwergenpost

Die Zwergenpost mit Spiel,
Spaß und Spannung für die
ganze Familie

Ev. Familienzentrum Mülfort

Mülgastraße 220
41199 Mönchengladbach
Telefon: 02166-9742492
E-Mail: familienzentrum.muelfort@ekir.de

KARNEVAL IM ORIENT

Ausgabe
Frühling 2022

Trotz Corona haben wir es geschafft und hatten eine tolle Karnevalsfeier mit den Kindern. Diese fand zwar nicht an Altweiber Donnerstag statt, da mittwochs mal wieder der Pool positiv war, aber es gab ja noch den Freitag.

Da wurde getanzt und getobt, genascht und gesungen und die Kinder zeigten sich in den tollsten Kostümen.

Vielen Dank an alle edlen Spender. Durch die mitgebrachten Sachen, konnten wir ein tolles Buffet zaubern und die Kinder schlemmen lassen. Mittags gab es dann noch das Karnevalsbuffet von unserem Cateringservice, so dass auch kulinarisch Karneval ein Knaller war.

Die Kinder hatten Spaß an Stoptanz und Schokokuss Wettessen und natürlich daran, sich im Kostüm zeigen zu können.

Doch auch in wilden und lustigen Zeiten haben wir andere nicht vergessen. Wir haben wieder fast 100 Tüten gepackt mit Luftballons, Süßigkeiten, Luftschlangen und vielem mehr und haben diese an das Alloheim (Seniorenresidenz an der Niers) und dem Wohnheim von Hephata nebenan übergeben- da war die Freude groß.

Aber auch wir wurden beschenkt und bekamen Berliner für alle Kinder vom Karnevalsverein RuetWiss Okerke-
vielen Dank dafür.

KARNEVAL IM ORIENT

Ausgabe
Frühling 2022



Ausgabe Frühling 2022



**Ausgabe
Frühling 2022**



Die Sonnenblumengruppe verändert sich

Lange haben wir drauf gewartet, aber das Warten hat sich gelohnt.

Endlich ist die alte Küchenzeile aus der „Sonnenblumengruppe“ verschwunden und die Gruppe hat in diesem Zuge auch einen neuen Anstrich erhalten.

Da die Gruppe Frau Maschowskis Herzblut ist, musste auch schnell noch eine Idee umgesetzt werden. Ein neuer Bereich zum Bauen und Konstruieren wurde geschaffen. Hier haben die Kinder die Möglichkeit, in Ruhe zu bauen und sie können das Gebaute sogar stehen lassen und am nächsten Tag weiter spielen.

Was für ein Luxus....

Die Kolleginnen machen natürlich alles möglich und bauen Möbel auf, was das Zeug hält.

Was für ein tolles Team!!!

Ausgabe
Frühling 2022



Die Schulkinder haben
zusammen mit dem
Polizisten Herrn Kreu-
zer den Schulweg ge-
übt.



**Ausgabe
Frühling 2022**



**Der Frühling breitet sich
in der Kita aus.**

Schokoladen - Maske zur Entspannung

Ausgabe
Frühling 2022

Diese Gesichtsmaske kann beim normalen bis trockenen Hauttypen genutzt werden. Das Tolle an dieser Maske : sie riecht lecker & kann nach dem Entspannen auch prima abgeschleckt werden.

Zutaten für die Herstellung:

- Back - Kakaopulver
- Honig
- Olivenöl

Zubereitung:

- Kakaopulver (2 TL), Olivenöl (3 TL) in eine Schüssel geben. Dann das Ganze kurz in der Mikrowelle warm werden lassen, so kann man die Masse besser verrühren.
- Wenn die Masse gut vermischt ist, gib einen halben Esslöffel Honig dazu und verrühre erneut alles gut.
- Wenn du die Masse auftragen möchtest, nimm einen Make-Up-Pinsel. Wenn du keinen hast, nimm einen sauberen Malpinsel. Aber sei vorsichtig: Teste am besten mit dem Finger, wie warm die Masse ist und ob man sie schon auftragen kann.
- Lass die Maske ca. 10 Minuten einwirken und entferne sie dann mit einem nassen Lappen. Oder schleck sie ab ;o)

Schokoladen - Maske zur Entspannung

Ausgabe
Frühling 2022



Lecker, lecker....

Osterhäschen backen

Super einfach!

Super lecker!

Was brauche ich an Zutaten?

1 Möhre

50 g gemahlene Mandeln

**200 g Dinkelmehl (Typ
1050)**

½ Paket Trockenhefe

50 g Butter

**80 ml heller Traubensaft/
Apfelsaft**

1 Prise Salz

Rosinen

Pinienkerne

1 Eigelb

Wie wird's gemacht?

Die Mandeln, das Mehl und die Trockenhefe werden in einer Schüssel vermischt. Die Butter wird im erwärmten Saft geschmolzen. Das Salz wird dann hinzugefügt.

Im Anschluss die Möhre schälen und sehr fein reiben. Die geriebene Möhre wird dann unter die Saft-Butter-Mischung gerührt. Diese Masse zum Mehl gießen und so lange miteinander verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig werden vier kleine Osterhasen geformt. Dazu eine flach gedrückte Teigkugel als Körper nehmen, aus kleineren Teigkugeln Beine, Arme und Kopf mit Ohren formen.

Das Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen. Das dient als Schicht, die auf die Hasen gepinselt wird. Aus Rosinen die Nase und die zwei Augen bilden, aus Pinienkernen die Schurhaare formen. Das Blech mit den Teighasen in den kalten Backofen schieben, bei 200 Grad Ober-Unterhitze 20 Minuten goldbraun backen.