




## „Post von mir “

Blanko-Postkarten bemalen und an Freunde, Oma und Opa verschicken oder lieben Nachbarn mit einem netten Gruß einwerfen 

Zum Briefkasten in die Gollierstr. spazieren und bei Vamuki ins Märchen-fenster schauen!



### Rezept zum Thema:

Blätterteigpackerl ( Taschen) backen  
Fertigen Blätterteig besorgen und Vierecke schneiden.

In eine Hälfte Apfelstückchen von ca. 2-4 Äpfeln legen.

Rand mit Eigelb (ein Ei) bestreichen  
Umklappen und fest drücken.  
Nach Packungsangabe backen.





## Wir spielen Post:

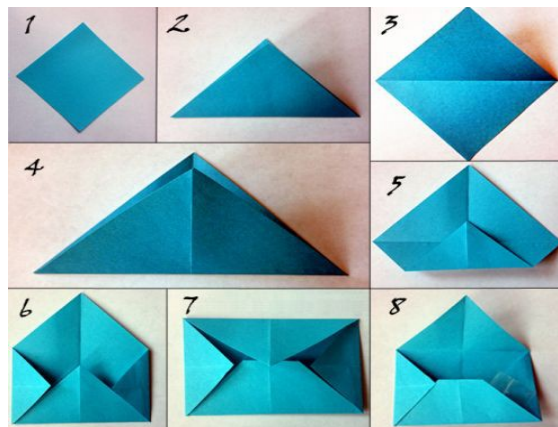


### 1. Post bauen :

Eine große Seite eines Kartons (evtl. bei Nachbarn, Läden erbitten) gelb bemalen und Flügelfenster ausschneiden (ca. obere Hälfte), mit einem schwarzen Stift "Post" darüber schreiben und mit Briefmarken, Umschlägen (selbst gebastelt oder aus Mamas Vorrat) und Postkarten bekleben, verzieren.



### 2. Briefumschläge selber falten



### 3. Briefmarken selber malen

4. Stempel (Büro Eltern) zum abstempeln der Post ( evtl. aus einer Kartoffel schneiden)

### 5. Päckchen mit den Kindern packen

( alte Schachteln oder Spielzeug verpacken, Zeitung als Packpapier verwenden)



### 6. Spiele!





**Bilderbuchkino mit der ganzen Familie "Post" für den Tiger" auf Youtube anschauen**

**<https://youtu.be/fniDH7BFWS0>**



**Und dabei Popcorn essen!**

**Zutaten für**

**4 Portionen Popcorn**

**100 g Mais (Popcornmais)**

**6 EL Zucker oder Puderzucker**

**8 EL Öl oder**

**4 Würfel**

**Kokosfett oder Sonnenblumenöl**

**Zubereitung:**

**Das Öl in einem großen Topf erhitzen.**

**HINWEIS! Den Topf und das Öl im Auge behalten! Ab 280 °C kann sich Öl von selbst entzünden - so heiß darf es NICHT werden!**

**Jetzt den Zucker einrühren. Nachdem man nun ca 10 Sek. gerührt hat, den Herd ausstellen. Sehr wichtig! Und jetzt wisst Ihr, warum das Öl heiß sein musste. Nun noch den Mais in den Topf, kurz den Mais in das Öl einrühren (Achtung: die Körner könnten schon anfangen durch die Gegend zu fliegen) und dann Deckel drauf (lustiger ist es natürlich, wenn man den Deckel weglässt, dann aber auf Abstand achten)**

**Zwischendurch nochmal schütteln, damit auch ja alles mal ein bisschen im Zucker-Öl geschwommen ist. Nach einigen Minuten ist das Popcorn fertig. Solltet Ihr Puderzucker verwenden erst über die Popcorn streuen und darutner mengen, wen sie fertig sind.**

**Nun schnell in eine andere Schüssel und lüften lassen. Das Lüften sorgt dafür, dass Flüssigkeit verdampft. Macht man das nicht, wird das Popcorn matschig.**

**Es kann vorkommen, dass die Flocken trocken aneinander haften. Das liegt einzig und allein am Trocknen und Festwerden des Karamells. Dies lässt sich aber durch leichtes Rühren beheben. Das passiert im Kino auch, da werden die Flocken allerdings maschinell getrennt.**

