

DIY

Ideen von Kindern für Kinder



**Ein Buch von Kindern des
Offenen Treffs Elte (OT Elte)**

INHALT

| | |
|---------------------------------------|-------|
| 1,2 oder 3 | S. 2 |
| BaKiAp-Smoothie | S. 4 |
| Bunter Fantakuchen | S. 6 |
| Bezaubernde Feenlichter | S. 8 |
| Fotopotch | S. 10 |
| Malwettbewerb "Verrückte Tiere" | S. 12 |
| Fruchtig-süße Monstershakes | S. 14 |
| Obsttiere | S. 16 |
| Pizza-Allerlei | S. 18 |
| Schokopralinen | S. 20 |
| Schürze - mal anders | S. 22 |
| Spaghetti á la OT Elte | S. 24 |
| Tassen bemalen | S. 26 |
| | |
| Entstehung des Buches | S. 28 |

Zu jeder Aktion haben wir eine Einschätzung zwecks Schwierigkeit abgegeben. Halte hierzu Ausschau nach:



leicht



mittel



schwer



1, 2 oder 3



Ihr benötigt:

10 Fragen mit jeweils 3 Antwortmöglichkeiten

Die Zahlen 1, 2 und 3

3 Seile als Spielfeldbegrenzung

Gewinne pro Runde

Quizmaster = Fragensteller*in



So wird es gemacht:

- Such dir ein Quizthema aus und erstelle einen passenden Fragebogen mit 10 Fragen zum Thema.
- Machst du das Quiz selbst? Dann suche für jede Frage die richtige Antwort heraus und füge noch zwei Antworten die falsch sind dazu. Vielleicht kann dir ein Erwachsener dabei helfen.
- Lege die Seile so hin, dass du 3 Spielfelder hast und lege oder klebe die Zahlen 1, 2 und 3 in jeweils ein Spielfeld.
- Bereite die Gewinne pro richtig gegebener Antwort vor.
- Jetzt kann es losgehen. Der Quizmaster stellt eine Frage und gibt drei mögliche Antworten dazu.
- Es heißt loshüpfen – 1, 2 oder 3. Steht ihr richtig, bekommt ihr einen Gewinn und es geht weiter in die nächste Fragerunde.
- Das Kind mit den meisten Punkten hat gewonnen.



- Tipps -

- Im Internet findest du viele Quizze für Kinder.
 - Mit Kreppband oder Kreide kannst du die Spielfelder ebenfalls markieren.
- Die Anzahl der Kugeln errechnest du so: Anzahl der Mitspieler mal die Anzahl der Fragen
 - Ihr könnt das Spiel auch als Gruppe spielen. Dazu bildet ihr einfach Teams.
- In der Hüpfzeit kann man super Musik anspielen oder einen Hüfpruch rufen. Wenn es leise wird, weiß jeder, dass man sich für ein Feld entscheiden muss.



BaKiAp-Smoothie



Du benötigst:

- 1/2 Banane
- 1 Kiwi
- 1 Apfel
- 50 ml Saft (z.B. Orangensaft)
- etwas Wasser
- Mixer
- Messer
- Schneidebrett
- Glas

4



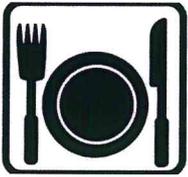
So wird es gemacht:

- Zuerst schälst du das Obst.
- Danach schneidest du dein gewähltes Obst. Es muss gut in den Mixer passen.
- Fülle nun ein bisschen Saft mit in den Mixer und mixe alles gut durch.
- Danach kippst du die Flüssigkeit in ein Glas.
- Schon fertig. Gesund, lecker, selbst gemacht und du weißt was drin ist!



- Tipps -

- Nicht alles muss geschält werden, viele Vitamine sind in der Schale versteckt.
- Wir haben uns bei unserem Smoothie für einen Mix aus Banane, Kiwi, Apfel und Saft entschieden. Blattspinat haben wir leider nicht bekommen. Der passt da nämlich super zu.
- Solltest du dir unsicher sein, welches Obst zu welchem Gemüse passt, oder möchtest du einfach mal etwas Neues ausprobieren, dann schau doch im Internet nach Smoothie-Rezepten. Da gibt es ganz Viele.



Bunter Fantakuchen



Du benötigst:

Für den Teig:

- 300 g Zucker
- 350 g Mehl
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Öl
- 175 ml Fanta

Sonstiges:
Backpapier,
Backblech,
Schneebesen/Mixer,
2 Schüsseln

Für die Deko:

- 250 g Puderzucker
- 4 EL Orangensaft
- Lebensmittelfarbe (wenn du den Guss bunt haben willst)
- Deko aus Esspapier, bunte Streusel oder Süßigkeiten



So wird es gemacht:

- Heize den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vor.
- Belege ein tiefes Backblech mit Backpapier.
- Vermische Zucker, Vanillezucker und Eier und rühre sie mit einem Schneebesen oder Handrührer gut durch.
- Danach vermischt du Mehl und Backpulver in einer anderen Schüssel und gibst sie mit Öl zusammen in die Vanille-Zucker-Eier-Mischung. Alles zusammen gut durchrühren.
- Als nächstes kippst du die Fanta dazu, vermischt alles noch einmal kurz und verstreichst den Teig auf dem Blech.
- Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten goldgelb backen.
- Herausnehmen und abkühlen lassen. Lass dir dabei am besten von einem Erwachsenen helfen.
- Verrühre Puderzucker und Orangensaft zu einem glatten Guss und streiche ihn auf den kalten Kuchen.
- Möchtest du den Guss bunt haben? Dann gib noch etwas Lebensmittelfarbe mit rein.
- Anschließend kannst du den Kuchen noch schön dekorieren. Wir haben zum Beispiel Esspapierblüten, bunte Streusel und buntes Dekor verwendet.
- Als letztes schneidest du den Kuchen in Stücke – Guten Appetit.



- Tipps -

- Wenn du Lebensmittelpaste verwendest wird die Farbe des Gusses kräftiger.
- Du kannst den Teig auch in kleine Muffin-Förmchen füllen. So hast du zum Schluss viele kleine Küchlein. Achte nur darauf, dass der Kuchen noch etwas aufgeht. Also nicht bis oben befüllen – sonst läuft es über.



Bezaubernde Feenlichter



Du benötigst:

Schraubglas bzw. Einmachglas
Feen aus einem blickdichten Material (schwarzer
Tonkarton)
Heißklebepistole
Bastelkleber
Taschentücher
Deko (Glitzer, Paketband, bunte Bänder usw.)
LED-Teelichter



So wird es gemacht:

- Für die Fee suche dir im Internet ein Bild, drucke es aus, übertrage es auf dicken Tonkarton und schneide es aus. Es kann natürlich auch ein anderes Motiv sein.
- Gib etwas Heißkleber auf die Fee und platziere sie im Glas.
- Streiche eine Seite vom Glas mit Bastelkleber ein.
- Lege 1 bis 2 einzelne Lagen des Taschentuchs auf den Kleber und streiche alles so gut glatt, dass es keine unschönen Falten gibt.
- Nun bestreichst du die andere Seite mit Kleber, dann den Boden.
- Nach dem Trocknen sieht das Glas schön milchig aus.
- Willst du dein Glas noch mit Deko gestalten, dann klebe alles was du magst, mit Sekundenkleber oder einer Heißklebepistole fest.
- Nun musst du nur noch das LED-Teelicht ins Glas stellen.



- Tipps -

- Wenn du keine Heißklebepistole hast, kannst du auch Sekundenkleber nehmen.
 - Falls deine Hand nicht ins Glas passt, kannst du ein Lineal als Hilfe nutzen.
- Warte bis der Bastelkleber trocken/angetrocknet ist. Machst du vorher weiter, könnte es reißen.



Fotopotch



Du benötigst:

- Foto Transfer Potch (Foto Transfer Medium)
- Holz mit einer glatten Oberfläche
- Schere
- Pinsel
- Schwamm
- ausgedrucktes Bild (Laserdrucker)



So wird es gemacht:

- Wähle ein Bild aus und drucke es spiegelverkehrt mit einem Laserdrucker entweder in schwarz-weiß oder bunt aus.
- Schneide ein Bild so zurecht, dass es auf das Holzstück passt.
- Bepinsle die Holzfläche und die bedruckte Seite des Bildes dick und gleichmäßig mit dem Transfer Potch ein.
- Lege das Bild mit der bedruckten Seite auf das Holz und streiche vorsichtig alle Bläschen und Unebenheiten zwischen Bild und Holz heraus.
- Nun muss das Bild trocknen (bei uns hat es 24 Stunden gedauert)
- Mache vorsichtig mit einem feuchten Schwamm kreisenden Bewegungen über das Bild.
- Nach und nach lösen sich kleine Stückchen vom Bild.
- Siehst du das Bild? Ist kein Papier mehr zu sehen? Wenn ja, dann bist du fertig.



- Tipps -

- Du kannst auch mit dem nassen Finger über das getrocknete Bild kreisen. Das dauert dann länger, wird aber feiner.
- Es ist nicht schlimm, wenn sich an manchen Stellen auch etwas vom Bild mit ablöst und man das Holz dadurch sieht. Das macht das Bild zu etwas Besonderem.
 - Nachdem du alles abgerubbelt hast, kannst du das Bild noch einmal mit einer dünnen Schicht Transfer Potch bepinseln. Dann bleibt ein schöner Glanz auf dem Bild und es verändert sich nicht mehr.





Malwettbewerb „Verrückte Tiere“



Ihr benötigt:

- ein Thema
(wir hatten das Thema „verrückte Tiere“)
- Stifte
- Blätter
- Stoppuhr oder Wecker



So wird es gemacht:

- Entscheidet euch für ein Thema und bestimmt, wie viel Zeit ihr für den Wettbewerb habt. Wir haben uns für ca. eine Stunde entschieden.
- Nun wird gestartet. Alles ist erlaubt – außer beim Anderen zu schauen.
- Wenn du dir sicher bist, zeichne deine Formen und Figuren nach und male das Bild aus.
- Ist die Zeit abgelaufen wird entschieden. Solltet ihr alle mitgemacht haben, lasst doch einen Erwachsenen entscheiden. Vielleicht sogar, ohne zu wissen, wer welches Bild gemalt hat.



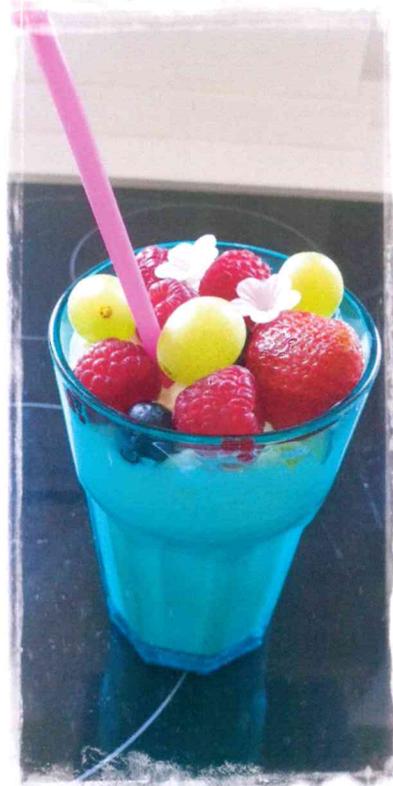
- Tipps -

- Du kannst dir die Formen und Figuren auch erst mit einem Bleistift vorzeichnen. So kannst du erst einmal schauen wie es aussieht und die Linien und Formen noch verändern.





Fruchtig-süße Monstershakes



Du benötigst:

200 ml Milch

2 Kugeln Vanille-Eis

Süßigkeiten

Sprühsahne

Deko (z.B. Erdbeeren, Trauben, Streusel,

Esspapierblumen, Zuckerwatte)

Mixer/Schneebeisen

14



So wird es gemacht:

- Als erstes vermischst du das Eis mit der Milch. Am einfachsten geht das mit einem Mixer, sonst aber auch mit einem Schneebesen.
- Den fertigen Milchshake füllst du nun in das Glas. Aber nicht bis zum Rand. Lass am Besten 2 cm Platz zum Rand (bei einem großen Glas).
- Nun kannst du zum Beispiel eine Sahnehaube auf den Milchshake sprühen und darauf weitere Süßigkeiten oder Obst legen. Je bunter, desto besser.
- Das Gute ist, dass sich jeder den Shake nach seinem Geschmack fertig machen kann.



- Tipps -

- Du kannst den Glasrand mit Zuckerguss oder Schokolade bestreichen und Deko (z.B. bunte Streusel) anbringen. Das gibt dem Ganzen noch einen besonderen Schliff.
- Bei der Wahl der Süßigkeiten und des Obstes sind keine Grenzen gesetzt. Mache alles rein, was dir schmeckt.
- Es muss nicht überall ein Strohhalm dabei sein! Wenn du nicht auf einen verzichten möchtest schau doch mal nach Alternativen zu den Plastikstrohhalm.



Obsttiere



Du benötigst:

- 3 Kiwis
- 3 Bananen
- ein paar Weintrauben
- 1 Schale Erdbeeren
- Messer
- Schneidebrett
- Spieße/Zahnstocher
- Teller zum Dekorieren



So wird es gemacht:

- Als Erstes deine eigenen Hände und das Obst gründlich waschen.
- Befreie das Obst von Schalen, Kernen, Stielen.
- Bei unserem Obst haben wir zum Beispiel die Schalen der Kiwi und der Banane sowie den Strunk der Erdbeere entfernt.
- Danach schneidest du das Obst in Streifen, in Scheiben oder kleine Kreise, je nachdem welches Tier du damit Formen willst und wie bunt das Obsttier werden soll.
- Auf den Fotos siehst du Möglichkeiten, wie man ein Obsttier gestalten kann.



- Tipps -

- Oliven oder Rosinen eignen sich super als Augen.
- Manche Obstsorten verfärben sich nach einiger Zeit an der Luft. Daher: Tiere kreieren, Foto machen und essen.





Pizza-Allerlei



Du benötigst:

fertigen Pizzateig
Belag den du magst
(Thunfisch, Mais, Salami, Paprika etc.)
Streukäse
Schneidebrett
Messer
Löffel/Silikonpinsel
Backpapier
Backblech
Pizzaschneider/Pizzaschere



So wird es gemacht:

- Heize den Ofen wie auf der Teigpackung beschrieben vor
- Lege Backpapier auf das Backblech.
- Rolle den Teig aus und lege ihn auf das Backpapier.
- Bestreiche den Teig mit der Tomatensoße, die ebenfalls in der Teigverpackung vorhanden ist.
- Schneide den Belag in Streifen oder kleine Stückchen.
- Belege die Pizza nun ganz nach deinem Geschmack.
- Streue den Käse über die Pizza.
- Schiebe das Blech in den Ofen (wie lange die rein muss, steht auf der Verpackung des Teiges)
- Nimm das Blech aus dem Ofen (lass dir dabei gerne von einem Erwachsenen helfen, das Blech ist nämlich sehr heiß).
- Schneide die Pizza nun in kleinere Stücke. Guten Appetit.



- Tipps -

- Manche Kinder essen kein Schweinefleisch. Wenn ihr alle gemeinsam eine Pizza machen wollt, achte darauf, dass du in diesem Fall zum Beispiel eine Truthahnsalami oder Ähnliches verwendest.



Schokopralinen



Du benötigst:

Eiswürfelform aus Silikon
(am besten mit Motiven)

Schokolade

(weiß und/oder dunkel)

Topf und Schüssel zum Schmelzen der Schokolade

Schneebeesen oder Kochlöffel



So wird es gemacht:

- Erwärme Wasser in einem kleinen Topf, stelle eine Schüssel hinein und lass die Schokolade langsam im Wasserbad schmelzen.
- Rühre die langsam schmelzende Schokoladenmasse immer wieder vorsichtig um.
- Sobald die Schokolade vollkommen geschmolzen ist, nimmst du den Topf von der Herdplatte und füllst sie schnell mit einem Löffel in die Form.
- Ist die Schokolade schön gleichmäßig verteilt, stellst du sie für mehrere Stunden in den Kühlschrank.
- Nach ein paar Stunden nimmst du die Formen aus dem Kühlschrank und drückst die Pralinen vorsichtig aus der Form heraus.
- Anschließend kannst du sie noch schön verpacken und verschenken oder sie alle selbst essen.

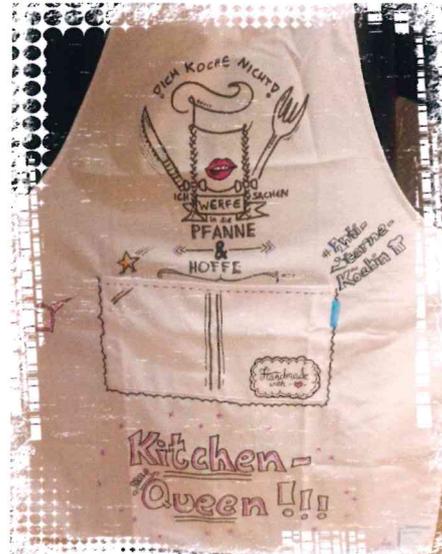


- Tipps -

- Wenn du möchtest, lege während die Schokolade schmilzt getrockneten Früchte (Vorsicht: nur kleine Stücke, sonst zerfällt die Praline beim Herausdrücken) und klein gehackte Nüsse in die Förmchen.
- Solltest du zweifarbige Pralinen herstellen wollen, dann fülle erst die erste Schokolade ein und lasse sie auskühlen (im Kühlschrank geht dies schneller). Erst nach dem Auskühlen kannst du die zweite Schokolade einfüllen.
 - Achte darauf, dass kein Wasser in die Schokoladenmasse kommt.
 - Die Förmchen eignen sich auch super, um Weingummi darin zu machen.



Schürze - mal anders



Du benötigst:

- weiße Kochschürze aus Stoff
- Textilstifte (dick und dünn)
- Pappe als Unterlage
- Bleistift
- Radiergummi



So wird es gemacht:

- Lege Pappe oder dickes Papier (es geht auch eine alte Zeitung) als Unterlage auf den Tisch.
- Breite deine Schürze aus. Achte darauf, dass sie keine Falten schlägt.
- Zeichne dir mit einem Bleistift Motive auf der Schürze vor.
- Bist du mit deinem Vorgezeichneten zufrieden? Wenn ja, suche dir nun passende Textilstifte raus und zeichne das Vorgemalte nach.
- Lasse nun die Farbe gut trocknen.
- Fertig ist deine eigene Schürze. Dir kann also in der Küche beim Kochen und Backen nichts mehr passieren. Ein echter Hingucker!



- Tipps -

- Du kannst auch im Internet nach lustigen Sprüchen und Back- oder Kochmotiven schauen und dir diese ausdrucken. Die Ausdrücke kannst du dann als Schablone verwenden.





Spaghetti à la OT Elte



Du benötigst:

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| 4 EL Öl | Topf |
| 1 kl. Sellerieknolle | Pfanne |
| 2 Möhren | Schneidebrett |
| 2 Zwiebeln | Messer |
| 350 g Hackfleisch | Kochlöffel |
| 2 EL Tomatenmark | Nudelsieb |
| 1 Päckchen Tomaten geschält | |
| Salz, Pfeffer, Oregano, Petersilie | |
| 2 EL Gemüsebrühe | |
| 400 gr. Spaghetti | |
| geriebener Hartkäse | |



So wird es gemacht:

- Zuerst schneidest du Sellerie, Möhrchen und Zwiebeln ganz klein.
- Dann gibst du etwas Öl in eine Pfanne, lässt es heiß werden und brätst darin den Sellerie, die Möhrchen und die Zwiebeln an.
- Dann gibst du das Hackfleisch dazu und brätst alles zusammen weiter an.
- Wenn die Masse gut durch ist, fügst du die Gewürze und die Gemüsebrühe hinzu.
- Gib nun 1-2 EL Tomatenmark sowie die passierten Tomaten hinzu. Bei Bedarf kannst du noch ca. 100 ml Wasser zugeben.
- Lass das Ganze dann etwa 30 Minuten weiter köcheln.
- In der Zwischenzeit kochst du die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser. Das dauert in etwa 15 Minuten.
- Sind die Spaghetti fertig, gieße sie in einem Nudelsieb ab.
- Gib die Spaghetti auf einen tiefen Teller und mache etwas Sauce geriebenen Käse drüber. Guten Appetit!



- Tipps -

- Gib die Spaghetti und das Salz erst in das Wasser, wenn das Wasser kocht.
Das geht schneller.
- Etwas Petersilie auf dem frisch angerichteten Teller lassen das Essen super aussehen.
Und es schmeckt dazu auch noch gut.
 - Achte auch bei diesem Rezept darauf, dass nicht jeder Schweinefleisch ist. Du kannst Rindergehacktes oder Alternativen nehmen. Vielleicht auch ganz ohne Fleisch. Wie du magst.



Tasse bemalen



Du benötigst:

- weiße Porzellantasse
- Porzellanstifte (z.B. von Edding im Set)
- feuchten Lappen
- Trockentuch
- ggf. Vorlagen/ Motive



So wird es gemacht:

- Säubere die Tasse und trockne sie gut ab.
- Überlege dir, was du auf die Tasse malen willst. Es können Muster, Motive, Blumen sein. Lass deiner Kreativität freien Lauf.
- Wenn du fertig gemalt hast, „backe“ die Tasse wie auf der Stiftverpackung beschrieben steht.
- Lass die Tassen im Ofen auskühlen.
- Sobald sie wieder kalt sind, kannst du die Tassen sofort benutzen.



- Tipps -

- Wenn du zu einem bestimmten Thema etwas malen willst, kannst du dir auch Anregungen im Internet oder Büchern holen. Wir haben zum Beispiel passend zum Thema Halloween Tassen bemalt. Demnach haben wir für Halloween typische Bilder und Figuren gezeichnet.
 - Solltest du dich mal vermalen, keine Panik! Du kannst das gemalte vorsichtig mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Tassen sind auch spülmaschinenfest. Allerdings kann die Farbe nach häufigem Spülen abgehen, daher empfehlen wir die Tasse mit der Hand zu spülen.
 - Macht direkt mehrere Tassen, dann lohnt es sich auch den Ofen dafür anzumachen.

Entstehung des Buches:

Das Kinder- und Jugendzentrum HOT Alte Dame Mesum (Träger: Katholisches Jugendwerk Mesum e.V.) trägt seit mehreren Jahren im Standort Elte, mit dem Offenen Treff Elte (OT Elte), zur Offenen Kinder- und Jugendarbeit bei.

Ein wichtiger und neu strukturierter Teil des OT Elte sind die Projektwochen, die von den Besucher*innen im Alter von 7-14 Jahren, vorgeschlagen und abgestimmt wurden. Die Kinder haben sich nicht nur für Projektthemen, sondern auch für unterschiedliche Aktionen zu den einzelnen Bereichen stark gemacht und diese mitgestaltet.

Um auch anderen Kindern zu zeigen, was man in seiner Freizeit selbstbestimmt machen kann, wurde dieses Buch von Besucher*innen des OT Elte in Zusammenarbeit mit den Fachkräften des HOT Alte Dame Mesum/ OT Elte entwickelt.

Finanziell wurden die Entwicklung und der Druck des Buches durch die RAG-Stiftung mit dem Projekt „Glückauf Jugend – Kohle für coole Projekte“ unterstützt.

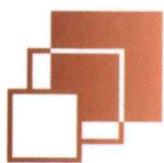
O-Ton, Gespräch zwischen zwei Besucherinnen:

„Und was macht man, wenn man die Sachen selbst nicht zu Hause hat oder kaufen kann?“ – „Na dann geht man ins HOT, die haben das bestimmt da.“

In diesem Sinne, viel Spaß beim Nachmachen. Kommt uns aber auch gerne besuchen. Unsere Öffnungszeiten gibt es auf der Homepage: www.hot-alte-dame.de

gefördert von:

RAGSTIFTUNG



2019 erstellt von:



T52839942