

Ein Schneckengruß aus der Kita



Liebe Kinder,

wenn es euch zu eng wird zu Hause, wenn ihr nicht mehr wisst, was ihr spielen sollt oder wie ihr der Mama noch helfen könnt beim Kochen und Waschen oder wenn euer Zimmer doch schon so schön aufgeräumt ist, dann geht raus!!! Sucht Schnecken!!! Sie sind klein, schleimig, schön, nackt oder mit Häuschen auf dem Rücken! Und sie sind ungeheuer langsam! Jetzt haben wir ganz viel Zeit die Schnecken zu beobachten! Wisst ihr, wo ihr sie finden könnt? Vielleicht in einer hohen Wiese, unter einem Stein, auf dem feuchten Waldboden, auf jeden Fall am Salat – falls im Garten schon einer wächst! Wer traut sich, eine Schnecke über die Hand kriechen zu lassen? Packt sie bitte nicht am Häuschen, das tut der Schnecke weh, am besten schiebt ihr ein flaches Holzstäbchen ganz vorsichtig unter ihren Fuß. Ein bisschen komisch oder, vielleicht auch ekelig??? Aber sehr interessant! Der Schleim schützt den Schneckenfuß vor Verletzungen.

Sieben kecke Schnirkelschnecken
saßen einst auf einem Stecken.
machten dort auf ihrem Sitze
kecke Schnirkelschneckenwitze.
Lachten alle so:
„Ho, ho, ho, ho, ho!“

Doch vor lauter Ho-ho-Lachen,
Schnirkelschneckenwitze-Machen,
fielen sie von ihrem Stecken:
alle sieben Schnirkelschnecken.
Liegen alle da.
Ha,ha,ha,ha,ha!



Mitmach – Gedicht:

Nun darf euch jemand die kleine Geschichte vorlesen und ihr spielt mit: Macht euch rund wie eine Schnecke im Häuschen, dann kriecht ihr langsam und vorsichtig durchs Zimmer, streckt euren Kopf vor, macht Fress- und Kaubewegungen, zieht euren Kopf wieder ein, wackelt mit dem Häuschen, ... so wie es in der Geschichte passiert.

Hey, wir sind die Schnirkelschnecken,
schön gestreift ist unser Haus.
Kriechen über grüne Wiesen
kreuz und quer und gradeaus.

Strecken uns're Köpfe vor,
schauen hin und schauen her.
Schaun nach oben, schau nach unten,
Schneckentempo, bitte sehr!

Ach, da gibt es tolle Sachen,
gelbe Blumen und Salat.
Los geht's Schnirkelschneckenrennen,
wer ist erster beim Spinat?

Hey, jetzt geht das Fressen los,
alles mampft still vor sich hin.
Manchmal hört man eine schmatzen,
schwups, da ist das Blatt schon drin.

Plötzlich kommt ein großer Schatten,
alle kriechen schnell ins Haus.
Kommen nach ein paar Sekunden
langsam, langsam wieder raus.

Kriechen noch ein wenig weiter,
wackeln mit dem Schneckenhaus.
Hey, wir sind die Schnirkelschnecken,
das Gedicht, das ist jetzt aus!



Katharina hat viele bunte Schneckenhäuschen gepflanzt!

Habt ihr ein Seil oder auch dicke bunte Wolle? So könnt ihr das Seil oder die Wolle aufwickeln wie ein Schneckenhaus.

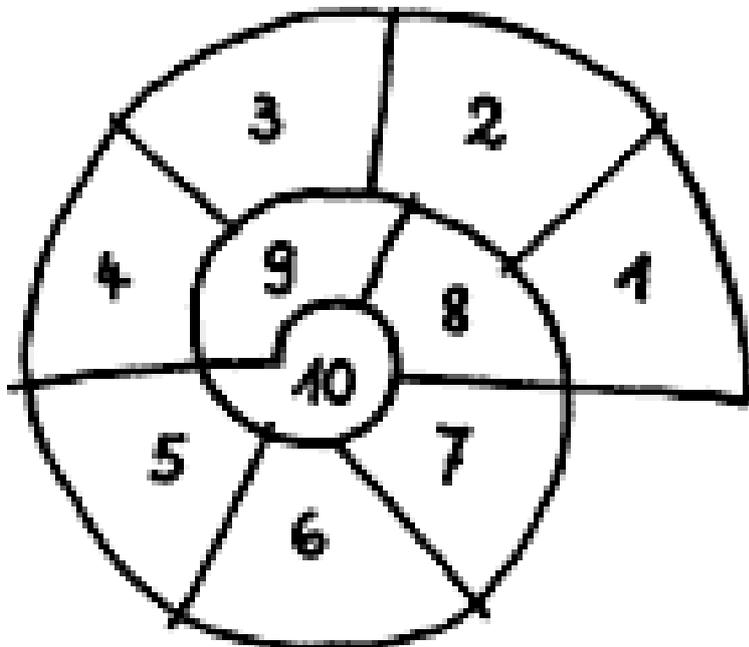




Nilay malt eine Schnecke mit Wasserfarben!



Mit Straßenmalkreide könnt ihr ein großes Schneckenhaus auf den Hof malen, in 10 Felder einteilen und dann vom Schneckenhauseingang zur Schneckenhausmitte hüpfen und wieder zurück, ohne auf die Striche zu kommen. Habt ihr das geschafft, könnt ihr in ein beliebiges Feld einen Stein legen. Dieses Feld muss dann beim nächsten Mal übersprungen werden



Jetzt noch ein Schneckenwitz:

Kriechen drei Schnecken über's Bahngleis.

Sagt die Erste: Vorsicht, da kommt ein Zug – knack!

Sagt die Zweite: Wo – knack!

Sagt die Dritte: Da – knack!



Könnt ihr mit bunten Steinen eine Schnecke legen?

Schnecken kann man auch backen:

Dafür braucht ihr:

300g Mehl

150g Speisequark

75g Zucker

30g weiche Butter

6 Eßlöffel Milch

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

Füllung:

100g Rosinen oder Korinthen

50g Zucker

50g gehackte Mandeln

Den Quark mit Milch, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und die Hälfte in den Quark rühren. Den Rest unterkneten. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Butter bestreichen. Die Rosinen mit dem Zucker und den Mandeln mischen. Die Masse auf dem Teig verteilen. Die Teigplatte von der kurzen Seite her locker aufrollen und mit einem scharfen Messer 1,5 cm breite Stücke von der Rolle abschneiden. Die Schnecken auf ein gefettetes Backblech legen, etwas flachdrücken. Bei 175-200 Grad Celsius 15-20 Minuten backen. Mhhh, lecker!

