



Liebe Leut`,

die Sommerferien sind da. Endlich haben die Kinder Zeit für die schönen Dinge des Lebens. Doch wie beschäftigt man die Kleinen sechs Wochen lang sinnvoll, vor allem, wenn es nicht in den Urlaub geht? Heute wollen wir Ihnen ein Spiel vorstellen, welches man entweder in kleiner oder großer Gruppe, drinnen oder draußen zuerst basteln und dann spielen kann. Dieses Spiel haben wir auf der Seite vom JBN, der Jugendorganisation des Bund Naturschutz entdeckt. Dort gibt es eine Spielebörse, in welcher man viele sinnvolle, witzige und alternative Spielideen findet.



Energiememory selbst basteln und damit spielen:

Bei einem Brainstorming werden Geräte, die nur mit Strom

funktionieren, gesammelt und auf einem großen Stück Papier aufgeschrieben bzw. durch Zeichnungen dargestellt.



Nun wird versucht, das Gegenstück ohne Strom zu finden. Bei einer Waschmaschine also z. B. das Waschbrett, bei einer Heizung, das Lagerfeuer. Weitere Paare können auch Dinge sein, die die Kinder kennen und zu denen es eine umweltfreundlichere Alternative gibt z. B. Auto & Bahn oder Atomkraft & Windenergie usw.

Wurden genügend Paare gefunden (15 - 20), kann die Spielegruppe beginnen, die Memory-Kärtchen zu gestalten. Es kann gezeichnet, fotografiert oder aus alten Zeitungen und Zeitschriften Bilder ausgeschnitten werden. Wichtig ist, dass alle Memory-Kärtchen eine gleich aussehende Rückseite haben.

Am besten kleben die Kinder die Bilder auf gleichgroße Pappstücke. Sind die Kärtchen gestaltet, kann das Memory-Spiel beginnen. Die Spielregeln sind die gleichen wie beim klassischen Memory.

Beispiele für Paare:

- Auto vs. Rad od. Bahn
- Trockner vs. Wäscheleine
- Rührgerät vs. Schneebesen
- Glühlampe vs. Kerze
- Elektrische Zahnbürste vs. Zahnbürste
- Ventilator vs. Fecher
- Atomkraft vs. Solarzelle
- Müllberg vs. Recycling



Viel Spaß beim Basteln und Spielen!
Eine tolle Ferienzeit wünschen Ihnen

Ihre Hutzelhöflinge 🐝

KLEINERES BÄCKERSORTIMENT ÜBER DIE FERIEENZEIT

Zwar macht in diesem Jahr unsere Bäckerei keinen Sommerurlaub, trotzdem haben sich alle Bäcker eine Verschnaufpause verdient. Deshalb gibt's vom 12.08. - 30.08.2019 bei uns nur Brote und Süßes. Worauf Sie sich also in diesen Wochen freuen können:

Rogg'n'Brot, Das Sonnige, Bauern-, Dinkelvollkorn-, Saaten-, Schrot-, Kartoffel-, Zwiebel-, Walnussbrot, Brot der Essener, französisches Landbrot, Dinkel-Buttertoast, Rogg'n'Kastenbrot und Mandelecken

sowie Mandelhörnchen. Auch das **kleine Brotrondell** macht Ferien. Ab 02.09. geht's wieder wie gewohnt weiter.



Pinot Grigio

*Italienisch, weiß, leicht, pikant und erfrischend fruchtig.
Von der Azienda Agricola Pizzolato, AgriEco Bio, kbA*



0,75l **6,99** Euro

Italienisches Urlaubsfeeling für daheim!

- Tomaten** 4,95 Euro/kg
Farbe, Geschmack und erfrischende Wirkung machen Tomaten so beliebt. Vom Hutzelhof, *demeter*
- Cherry-Tomaten** 9,95 Euro/kg
Klein, rund und lecker. Aus Deutschland, *Bioland*
- Crema con Aceto Balsamico** 150ml 5,79 Euro
Zum Dekorieren oder Verfeinern. Klasse zu Mozzarella und Tomaten. Von Naturata, *demeter*
- Basilikum im Topf** Stück 2,95 Euro
Diese aromatische Gewürzpflanze ist nicht nur aus der italienischen Küche nicht mehr wegzudenken. Aus Deutschland, *Bioland*
- Mozzarella** 125g 1,69 Euro
Was wäre der Sommer ohne köstliche Tomate-Mozzarella-Scheiben mit feinem Basilikum? Wohl nur halb so gut! Von der ÖMA aus Deutschland, *Naturland*
- Büffelmozzarella** 125g 3,95 Euro
Ein saftiger Kern, eine etwas festere Hülle und der feinsäuerliche Geschmack prägen den unvergleichlichen Charakter. Von der ÖMA aus Deutschland, *kbA*
- Olivenöl Vitaverde** 0,5l 11,95 Euro
Nativ extra, erste Güteklasse. Fein-mild und fruchtig im Geschmack. Von der Peloponnes aus Griechenland, *kbA*.
- Französisches Landbrot** 500g 3,45 Euro
Auch als Pain de Campagne bekannt. In runder Form ausgebacken wird es außen krustig und innen fluffig. Aus der Hutzelhof-Bäckerei, *demeter*

Übrigens: Wir drucken auf FSC-zertifiziertem Papier!



Rote Bete-Aufstrich

Zutaten

1 Knolle Rote Bete, 1 kleine Zwiebel, 1 Tomate, 2EL Olivenöl, 2EL Sonnenblumenkerne, 1EL Apfelessig, 1EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Von der Roten Bete den Stiel- und Wurzelansatz abschneiden. Die Rote Bete und die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nun das Olivenöl darüber geben. Auf dem Backblech etwa 45 Minuten auf 170°C backen


Gebackene Zwiebel und Rote Bete in einen Mixer geben. Tomaten nach dem Waschen und Zerkleinern mit Sonnenblumenkernen, Apfelessig und Zitronensaft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer glatten Masse mixen.

Passt hervorragend zu Brot und Baguette und zu Gegrilltem.

Guten Appetit!

EINLADUNG ZUM HUTZELHOF-HOFFEST AM 15.09.2019

So lange ist's gar nicht mehr hin. Am Sonntag, den 15. September 2019 darf von 10 - 17 Uhr wieder geschlemmt, gelauscht, gehüpft, gestaunt, informiert, entspannt, gespielt, gekauft und gebastelt werden. Bei uns am schon traditionellen Hutzelhof-Hoffest. Kommen Sie vorbei und bringen Sie die Familie, Freunde und Sonnenschein mit! Wir freuen uns auf Sie!

 Auch in diesem Jahr wieder mit gratis Bus-Shuttle vom Bhf. Sulzbach-Rosenberg!

