GRUBISO-Materialien für Angebote im Sozialraum

	Seite
1. Lese-Schreib-Schwierigkeiten erkennen und ansprechen	3
2. Rezepte in Einfacher Sprache	7
Switchel gegen Erkältung	7
Obstkuchen vom Blech + Aufgaben	9
Mit Zwiebelschalen Ostereier natürlich färben	13
Quark mit frischen Kräutern + Aufgaben	15
Apfel-Bananen-Aufstrich + Aufgaben	19
Wintermenü: Kartoffel-Eintopf	21
Wintermenü: Kohlrabi-Schnitzel	23
Wintermenü: Wintersalat mit Orangen und Datteln	25
Wintermenü: Apfelstrudel + Vanillesoße	27
3. Kreativangebote: Anleitungen in Einfacher Sprache	31
Weihnachtsstern aus Butterbrottüten	31
Weihnachtsbaum	33

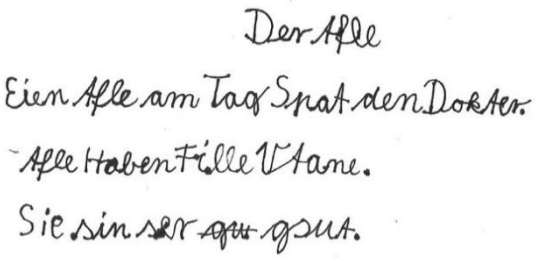
CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO.

Leben mit geringer Literalität

Eine Bewerbung schreiben, den Kindern bei den Hausaufgaben helfen oder eine längere E-Mail lesen – für einige Menschen ist das kaum zu schaffen. Geringe Literalität bedeutet, dass eine Person nicht, nur Wörter oder allenfalls einfache Sätze lesen und schreiben kann. Der Begriff „Analphabet:in“ wird nicht mehr verwendet, er gilt als stigmatisierend und daher ungeeignet. In Deutschland sind rund 6,2 Millionen Erwachsene (12,1 Prozent der erwerbsfähigen Bevölkerung) gering literalisiert und damit von einer umfänglichen selbstständigen Teilhabe an der Gesellschaft ausgeschlossen. Hinzu kommen weitere 10,6 Millionen Erwachsene, die größere Schwierigkeiten mit der Rechtschreibung haben.

Diese Daten wurden 2018 in der zweiten LEO-Studie der Universität Hamburg erhoben, mehr als die Hälfte der Betroffenen sind Menschen mit Deutsch als Muttersprache. Alle Altersklassen sind betroffen, Männer und ältere Menschen im Schnitt etwas häufiger.

Textbeispiel der Teilnehmerin eines Grundbildungsangebots:



Der Apfel

Ein Apfel am Tag spart den Doktor.

Äpfel haben viele Vitamine.

Sie sind sehr gesund.

Grundbildung

Mittlerweile werden in vielen Städten und Regionen niedrigschwellige Angebote im Bereich Lesen, Schreiben, Rechnen, Computerkenntnisse und Basis-Englisch gemacht. Grundbildung umfasst auch Themen wie Ernährung, Gesundheit, finanzielle und digitale Kompetenzen sowie Familienthemen. Die Kurse sind meistens kostenfrei. Sogenannte offene Angebote – etwa Lerncafés – können außerdem ohne Anmeldung besucht werden.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Illustration: Anna Albert Design

Gründe für Analphabetismus

Meist ist ein Ursachenmix (individuelle Bedingungen, Elternhaus und Schule) dafür verantwortlich, dass ein Kind nicht ausreichend lesen und schreiben lernen kann: schwierige soziale Bedingungen und/oder ein Elternhaus, in dem Schriftsprache eine geringe Rolle spielt, häufige Umzüge und Schulwechsel, Krankheit, Schwierigkeiten mit dem Lernen sowie Schriftsprachenerwerb und zu wenig Förderung durch die Schule etc.

„Du kannst ja nix!“ oder „Du lernst das nie“ sind Äußerungen, mit denen Betroffene schon in der Schulzeit konfrontiert wurden. Daraus resultieren oft ein mangelndes Selbstwertgefühl und wenig Vertrauen in sich selbst, Lesen und Schreiben doch noch zu lernen.

Schwierigkeiten in verschiedenen Lebensbereichen

76 Prozent der Erwachsenen mit geringen Lese- und Schreibkompetenzen haben einen Schulabschluss.
Fast 13 Prozent sind arbeitslos, die meisten arbeiten allerdings in ungelernten Berufen – etwa auf dem Bau, als Hilfskräfte in der Gastronomie oder als Reinigungspersonal. Sie alle meistern ihren Alltag und haben dazu viele Strategien entwickelt:
Sie finden sich im Supermarkt zurecht, lernen Busfahrpläne auswendig, fragen sich geschickt durch, manche schaffen sogar den Führerschein. Gering literalisierte Menschen zeichnen sich häufig durch Kreativität und ein sehr gutes Kurzzeitgedächtnis aus, sie sind empathisch, sensibel, schlagfertig. Oft haben sie jedoch nur wenige Menschen, denen sie sich anvertrauen und die sie unterstützen. Sie schämen sich und der Druck, der auf ihnen lastet, ist groß.

Geringe Literalität erkennen

Menschen, die nur unzureichend lesen und schreiben können, vermeiden entweder bestimmte Situationen oder haben gelernt, diese zu durchstehen, ohne dass ihre Schwierigkeiten auffallen.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Illustration: Anna Albert Design

Häufige Ausreden sind:

Oft werden Informationen scheinbar übersehen oder beispielsweise Termine, die schriftlich ausgegeben wurden, nicht eingehalten. Schriftlich zu erbringende Nachweise oder Unterlagen fehlen. Vielleicht schlägt sogar jemand eine Beförderung aus – aus Angst, in der neuen Position mehr schreiben zu müssen. Auch am Schriftbild und an der Art und Weise, wie jemand seinen Namen schreibt, kann man erkennen, dass er oder sie wenig Übung mit dem Schreiben hat.

Ansprechen oder nicht?

Vielleicht haben Sie eine Vermutung, dass eine bestimmte Person beim Lesen und/oder Schreiben Schwierigkeiten hat. Sollten Sie sie darauf ansprechen? Und wenn ja, warum?

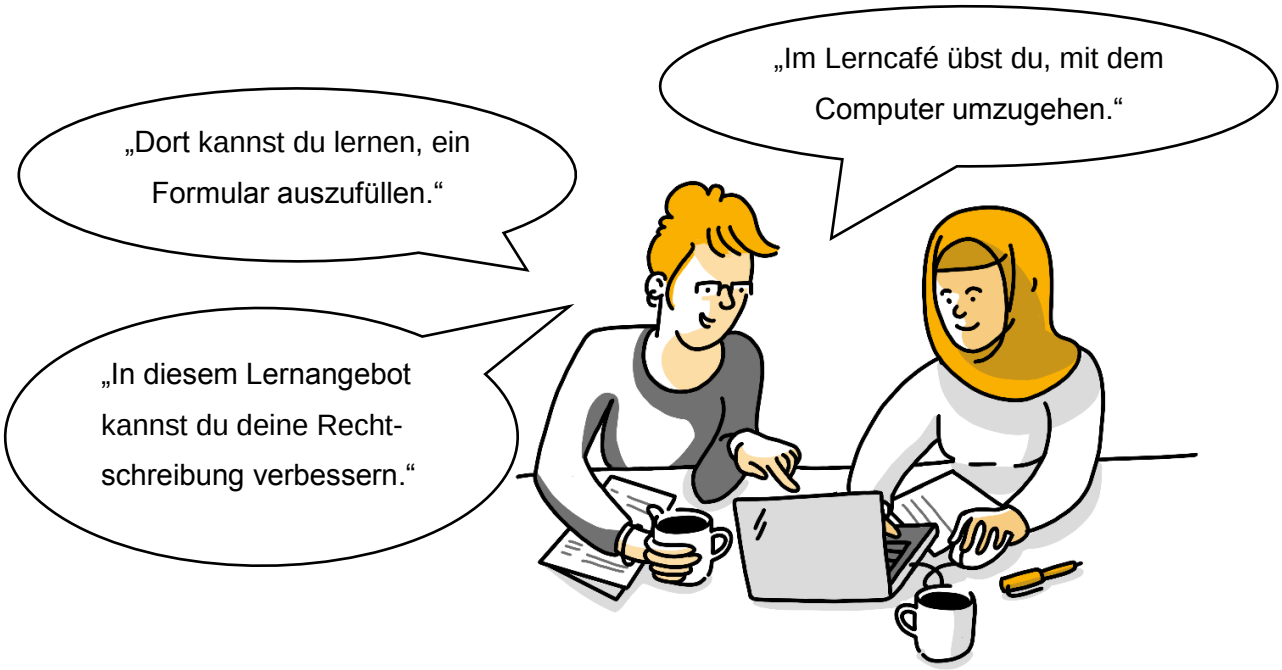
Denken Sie einmal kurz darüber nach, welche Texte Sie heute schon gelesen haben und was alles nicht möglich wäre, wenn Sie nicht lesen und schreiben könnten: Sie könnten sich nur schwer im Alltag zurechtfinden. Sie würden vielleicht den Gang zum Facharzt vermeiden, weil Sie dort Formulare ausfüllen müssten. Sie könnten Ihren Kindern oder Enkelkindern nichts vorlesen, nicht bei den Hausaufgaben unterstützen, keine Einladungen zum Kindergeburtstag schreiben. Sie hätten keinen Zugang zum Internet oder zu sozialen Medien. Zeitungen, Zeitschriften, Sachbücher – viele Informationen könnten Sie sich nicht erschließen. Wahrscheinlich könnten Sie Ihren jetzigen Beruf nicht ausüben. Und nicht zuletzt müssten Sie darauf verzichten, ein schönes Buch zu lesen, oder auf die Freude, Ihre Lieben mit einer Geburtstagskarte zu überraschen.

Lesen und Schreiben öffnet viele Türen, ist die Voraussetzung für Wissensaneignung, notwendig für die Kommunikation mit anderen – der Schlüssel zur Welt. Und ist es das alles nicht wert, sich dafür noch einmal auf den Weg zu machen? Jeder muss sich diese Frage selbst beantworten. Es ist aber wichtig, darauf aufmerksam zu machen, dass es Möglichkeiten und Hilfsangebote gibt.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Illustration: Anna Albert Design

Wie soll man das Thema ansprechen?

Betroffene sind oft gewohnt, sich zu verstecken und ihre Schwierigkeiten zu verschweigen. Nehmen Sie eine Zurückweisung nicht persönlich und gehen Sie sehr sensibel vor. Eine wertschätzende Grundhaltung, der richtige Zeitpunkt, eine vertrauensvolle Atmosphäre können helfen, dass die Person sich Ihnen anvertraut. Nehmen Sie sich Zeit für die persönliche Geschichte dieser Person. Signalisieren Sie Ihren Respekt vor der Leistung, ohne Lesen und Schreiben durch den Alltag zu kommen. Bauen Sie Brücken, indem Sie je nach Situation der oder des Betroffenen Hilfsangebote vorsichtig verpacken:



Wo finden Menschen mit Lese-Schreib-Schwierigkeiten Hilfe?

Helfen Sie bei der Suche nach dem richtigen Lernangebot. Nennen Sie Hilfsangebote in Ihrer Stadt oder Region und bieten Sie an, den Kontakt herzustellen. Ermutigen Sie die Person und – wenn Sie möchten – schlagen Sie ihr vor, sie beim ersten Besuch zu begleiten.

Über das ALFA-Telefon des Bundesverbands für Alphabetisierung und Grundbildung erhalten Sie notwendige Informationen zu Angeboten in Ihrer Region. Sie können auch in der Volkshochschule vor Ort fragen oder recherchieren, ob es ein Grundbildungszentrum in Ihrer Nähe gibt.

ALFA-Telefon

0800

53 33 44 55

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Illustration: Anna Albert Design

Switchel gegen Erkältung

Zutaten:

1 Knolle Ingwer

3 Tassen Wasser

2 EL Honig

4 EL Apfelessig

etwas Zitronensaft

EL = Esslöffel

Zubereitung:

Zuerst schäle und schneide ich den **Ingwer**.

Ich gebe Ingwer und das **Wasser** in einen Topf.

Ich koche es 2 Minuten.

Ich lasse es dann in einer Thermoskanne 20 Minuten ziehen.

Ich vermische **Honig**, **Apfelessig** und **Zitronensaft** in einer Tasse.

Ich gebe die Mischung in die Thermoskanne.

Fertig.

Switchel ist ein tolles Getränk gegen Erkältung.

Trinken Sie es am besten heiß.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de. Illustration: Anna Albert Design

Obstkuchen vom Blech

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl

50 g Zucker

1 ½ Päckchen Backpulver

1 kleine Prise Salz

125 g Butter

½ Liter Milch

2 Eier

Obst (Äpfel oder Pflaumen)

etwas Zucker und Zimt

g = Gramm

½ = halb

Zubereitung Teig:

Ich vermische **Mehl**, **Zucker**, **Backpulver** und **1 kleine Prise Salz**.

Dann vermenge ich alles mit der **Butter**.

In einer zweiten Schüssel verrühre ich **Milch** und **2 Eier** mit dem Quirl.

Dann gebe ich alles zusammen und knete es mit den Händen.

Ich fette das Blech ein und bestreue es mit Mehl.

Danach lege ich den Teig auf dem Blech aus.

Ich schneide **Obst** und verteile es auf dem Teig.

Ich streue etwas **Zucker** und **Zimt** darüber.

Dann bereite ich die **Streusel** zu.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de

Bringen Sie die Sätze in die richtige Reihenfolge.

Obstkuchen

Zubereitung:

	Danach lege ich den Teig auf dem Blech aus.
	Dann vermenge ich alles mit der Butter.
	Ich streue etwas Zucker und Zimt darüber.
1	Ich vermische Mehl, Zucker, Backpulver und 1 kleine Prise Salz.
	In einer zweiten Schüssel verrühre ich Milch und 2 Eier.
	Ich schneide Obst und verteile es auf dem Teig.
	Dann gebe ich alles zusammen und knete es mit den Händen.
	Ich fette das Blech ein und bestreue es mit Mehl.
	Dann bereite ich die Streusel zu.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Illustration: Anna Albert Design

Streusel

Zutaten für die Streusel:

300 g Mehl

80 g Zucker

125 g Butter

1 Prise Salz

g = Gramm

Zubereitung Streusel:

Ich verknete **Mehl, Zucker, Butter** und **Salz** gut.

Ich stelle alles eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Ich verteile den Streuselteig mit der Hand über dem Obst.

Ich heize den Ofen vor.

Ich backe den Kuchen bei **200 Grad** etwa **40 Minuten**.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de

Mit Zwiebelschalen Ostereier natürlich färben

Ich brauche:

Schalen von 10 Zwiebeln

1 großen Topf mit Wasser

2 EL Essig (5 Prozent Säure)

10 rohe Eier

Speck oder Öl

So geht es:

EL = Esslöffel

Zuerst schäle ich die äußeren **Schalen der Zwiebeln** ab.

Ich koche etwa **2 Liter Wasser** im Topf und gebe **2 EL Essig** hinzu.

Mit einem Holzlöffel rühre ich die Zwiebelschalen hinein.

Dann koche ich die Zwiebelschalen **10 Minuten**.

Es entsteht ein rot-brauner Sud.

Jetzt lege ich die **Eier** vorsichtig mit einem Esslöffel in den Topf.

Sie müssen ganz mit Wasser und Schalen bedeckt sein.

Ich drehe die Hitze ein wenig runter.

Dann koche ich die Eier bei schwacher Hitze **10 Minuten**.

Danach lasse ich die Eier eine **halbe Stunde** im Zwiebel-Wasser liegen.

Die Farbe wird mit der Zeit immer stärker.

Zum Schluss hole ich sie vorsichtig mit dem Löffel heraus.

Man kann die Eier noch mit **Speck** oder **Öl** einreiben.

Dann glänzen die Eier schön.

Frohe Ostern!

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de

Quark mit frischen Kräutern

Zutaten:

500 g Magerquark

200 g Joghurt (cremig gerührt)

100 g Schmand

Saft von ½ Zitrone

10 EL Kräuter (tiefgekühlt)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

Paprikapulver (süß oder scharf)

g = Gramm

½ = halb

EL = Esslöffel

Zubereitung:

Ich verrühre **Quark**, **Joghurt** und **Schmand** gut.

Ich presse die **halbe Zitrone** aus und gebe sie hinzu.

Ich gebe **10 EL Kräuter** dazu.

Ich presse die **Knoblauchzehe** durch.

Dann würfle ich die **Zwiebel** fein.

Ich vermische alles gut.

Ich würze mit **Salz**, **Pfeffer** und **Paprikapulver**.

Ich stelle den Quark für eine Stunde in den Kühlschrank und lasse ihn ziehen.

Ich verrühre alles und schmecke nochmal ab.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de

Ergänzen Sie die fehlenden Wörter im Text unten:

würfeln | vermischen | verrühren | auspressen

durchziehen | durchpressen | abschmecken

Zubereitung Kräuterquark:

Quark, Joghurt und Schmand gut _____.

Zitrone _____ und hinzugeben.

Knoblauchzehe _____ und Zwiebel fein _____.

Alles gut _____.

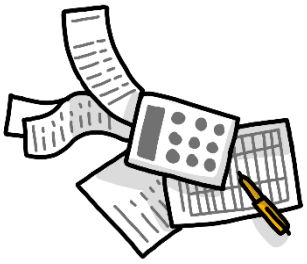
Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver _____.

Den Quark für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und _____ lassen.

Verrühren und nochmal abschmecken.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de

Rechnen Sie die Menge um:



g = Gramm

½ = halb

EL = Esslöffel

Große Schüssel:	**Kleine Schüssel:**
6 Portionen	**3 Portionen**
500 g Quark	_____ g Quark
200 g Joghurt	_____ g Joghurt
100 g Schmand	_____ g Schmand
Saft von ½ Zitrone	Saft von _____ Zitrone
10 EL Kräuter	_____ EL Kräuter
1 Knoblauchzehe	_____ Knoblauchzehe
1 Zwiebel	_____ Zwiebel
Pfeffer, Salz, Muskatnuss	

Kräuterquark schmeckt mit Pellkartoffeln oder aufs Brot.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Illustration: Anna Albert Design

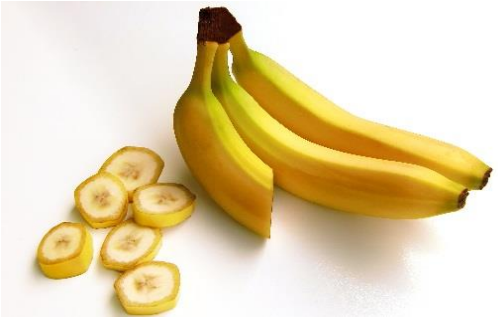
Apfel-Bananen-Aufstrich

Zutaten:

1 Apfel

2 EL Zitronensaft

1 Banane



125 g Frischkäse (oder Quark)

EL = Esslöffel

g = Gramm

Zubereitung:

Zuerst schäle ich den **Apfel**.

Dann schneide ich ihn in kleine Stücke.

Und gebe sie in eine Schüssel.

Dann gebe ich **1 EL Zitronensaft** darüber.

Jetzt schneide ich die **Banane.**

Ich schneide sie in dünne Scheiben.

Und gebe sie zu dem Apfel.

Dann gebe ich 1 EL Zitronensaft darüber.

Ich püriere die Obstmasse mit einem Pürierstab.

Zum Schluss rühre ich den **Frischkäse** gleichmäßig unter.

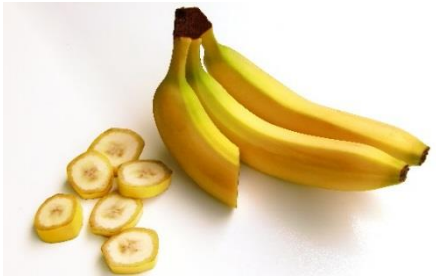
CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Fotos: pixabay.de

Ordnen Sie die Wörter zu und schreiben Sie sie auf:

APFEL • BANANE • QUARK • ZITRONENSAFT • SCHÜSSEL

_____

_____



_____

_____

_____

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Fotos: pixabay.de

Wintermenü: Kartoffel-Eintopf

Zutaten:

2 Zwiebeln

1 Bund Suppengrün

1 kg Kartoffeln

2 EL Butter

Salz, Pfeffer

2 Lorbeerblätter

1 ½ l Gemüsebrühe

6 Würstchen

Muskatgewürz

½ Bund Petersilie

1 kg = _____ g
1 Kilo = _____ Gramm

1 ½ l = _____ ml
1 ½ Liter = _____ Milliliter

Zubereitung:

Ich würfle die **Zwiebeln** fein.

Ich putze das **Suppengrün** und würfle es.

Dann schäle ich die **Kartoffeln**, wasche und würfle sie.

Ich dünste Kartoffeln, Zwiebeln und Suppengrün in der **Butter**.

Ich würze mit **Salz und Pfeffer**.

Ich gebe die **Lorbeerblätter** zu.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de

Danach gieße ich die **Brühe** zu.

Ich koche sie auf. Dann stelle ich mittlere Hitze ein.

Ich lasse sie mit Deckel **20 Minuten** köcheln.

Ich schneide die **Würstchen** in dünne Scheiben.

Nach 20 Minuten nehme ich etwas Gemüse heraus.

Ich stelle es auf einem Teller beiseite.

Die Lorbeerblätter nehme ich auch heraus.

Ich püriere den restlichen Eintopf leicht.

Jetzt gebe ich die Gemüsewürfel wieder zum Eintopf.

Ich gebe auch die Würstchen zu.

Dann lasse ich die Suppe **10 Minuten** köcheln.

Ich würze mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Ich zupfe **Petersilie** ab und hacke sie.

Ich bestreue damit die Suppe.

Guten Appetit!

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Illustration: Anna Albert Design

Wintermenü: Kohlrabi-Schnitzel

Zutaten:

1 Kohlrabi

etwas Salz

etwas Mehl

2 Handvoll Cornflakes

1 Ei

Butter und Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Ich schäle den **Kohlrabi**.

Dann schneide ich den Kohlrabi in 1 Zentimeter dicke Scheiben.

Ich koche die Scheiben in **Salzwasser** etwa **10 Minuten** lang.

Ich lasse sie abkühlen und tupfe sie mit Küchenpapier trocken.

Ich nehme drei tiefe Teller. Ich gebe etwas **Mehl** in einen Teller.

Ich krümele die **Cornflakes** sehr klein und gebe sie auch in einen Teller.

Mit einer Gabel verquirle ich das **Ei** in einem weiteren Teller.

Ich salze die Kohlrabi-Scheiben.

Dann wende ich sie in Mehl, dann in Ei und dann in Cornflakes.

Ich erhitze etwas **Butter** und **Öl** in der Pfanne.

Ich brate die Kohlrabi-Schnitzel **5 Minuten** auf jeder Seite an.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de

Wintermenü: Wintersalat mit Orangen und Datteln

Zutaten:

2 Chicorée	1 Avocado
100 g Feldsalat	2 EL Rotweinessig
1 Fenchel	2 EL Olivenöl
2 Orangen	Salz, Pfeffer
6 Datteln	3 EL gehackte Walnüsse

g = Gramm

EL = Esslöffel

Zubereitung:

Ich löse die **Chicoréeblätter** ab.

Ich nehme den **Feldsalat** und sortiere schlechte Blätter aus.

Dann wasche ich alles und lasse es abtropfen.

Ich putze und wasche den **Fenchel**.

Das feine Fenchelgrün lege ich beiseite.

Den Fenchel schneide ich der Länge nach in feine Streifen.

Ich schäle die **Orangen** gründlich.

Ich entkerne die **Datteln** und schneide sie klein.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Fotos: pixabay.de

Ich schäle die **Avocado** und schneide sie in dünne Scheiben.

Ich gebe alles in eine Schüssel – außer das Fenchelgrün.

Ich verrühre **Rotweinessig, Öl, Salz und Pfeffer** für das Dressing.

Dann vermische ich Salat und Dressing.

Ich lege die **Walnüsse** und das **Fenchelgrün** oben drauf.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Illustration: Anna Albert Design

Wintermenü: Apfelstrudel

Zutaten:

100 g Rosinen

500 g Äpfel

½ Zitrone

4 EL Zucker + 1 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

35 g gemahlene Nüsse

35 g Butter

55 g Paniermehl

½ TL Zimt

350 g Blätterteig

1 Ei

g = Gramm

½ = halb

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel

Zubereitung:

Ich weiche die **Rosinen** in warmem Wasser ein.

Ich schäle die **Äpfel** und schneide sie in dünne Scheiben.

Ich presse den **Zitronensaft** aus.

Dann vermische ich Rosinen, Äpfel, Zitronensaft.

Ich rühre **4 Esslöffel Zucker**, **Vanillezucker** und **Nüsse** unter.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de

Ich schmelze die **Butter**.

Ich rühre das **Paniermehl**, **Zimt** und **1 Esslöffel Zucker** ein.

Ich röste alles goldbraun.

Ich mische die Hälfte dieser Mischung mit den Äpfeln.

Die andere Hälfte stelle ich beiseite.

Ich heize den Ofen auf **200 Grad** vor.

Ich rolle den **Blätterteig** aus.

Ich bestreue ihn mit der restlichen Paniermehl-Mischung.

Dann verteile ich die Apfelfüllung darauf und rolle den Strudel ein.

Ich lege den Strudel mit der Naht nach unten auf ein Blech.

Ich verquirle das **Ei** und bestreiche ihn damit.

Ich schneide den Strudel mit einem scharfen Messer quer ein.

Ich backe den Strudel **30 Minuten**.

Dann reduziere ich die Hitze auf **180 Grad**.

Ich backe ihn **noch einmal 30 Minuten**.

Dann bereite ich die Vanillesoße zu.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO.

Wintermenü: Vanillesoße

Zutaten:

2 Eier

1 TL Speisestärke

1 Becher Sahne

400 ml Milch

3 EL Zucker

1 Vanilleschote

TL = Teelöffel

ml = Milliliter

Zubereitung:

Ich verrühre die **Eier** in einer Schüssel.

Dann gebe ich die **Speisestärke** und **Sahne** hinzu.

Ich schlage alles mit einem Rührgerät.

Ich koche **Milch, Zucker und die 1 Vanilleschote** auf.

Ich rühre die Ei-Sahne-Mischung vorsichtig in die kochende Milch.

Ich lasse unter Rühren alles kurz aufkochen.

Ich gebe die warme Vanillesoße über den Strudel.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Foto: pixabay.de

Weihnachtsstern aus Butterbrottüten

Ich brauche:

7 Butterbrottüten

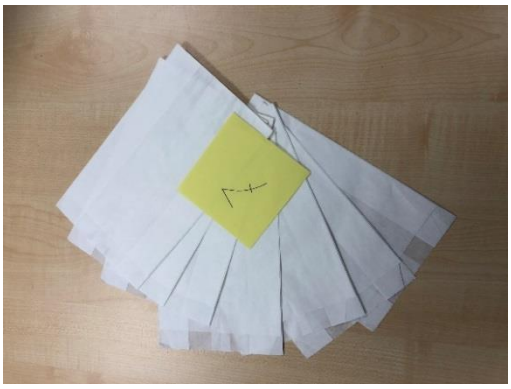
1 Schere

Geschenkband / Garn

1 Locher

1 Klebestift

So bastle ich den Stern:



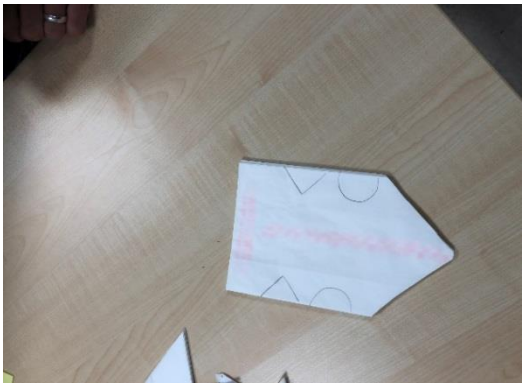
1. Ich nehme 7 Tüten.

2. Ich schneide den überstehenden Rand an der Öffnung der Tüten ab.

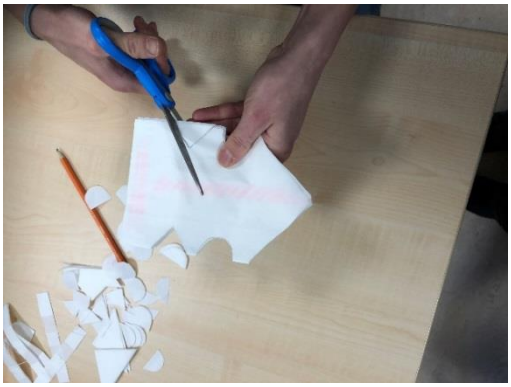
3. Ich klebe alle Tüten an der geschlossenen Seite aufeinander.

4. Ich zeichne an der kurzen offenen Seite eine Spitze und schneide sie ab.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Fotos: GRUBISO

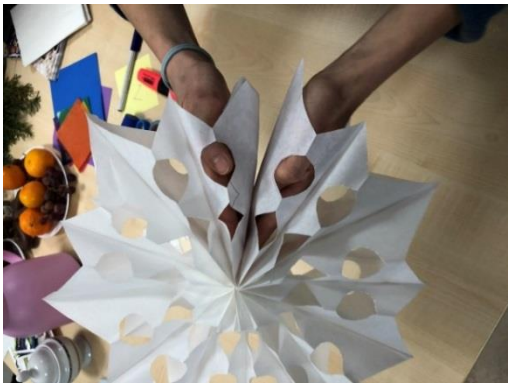


5. Ich zeichne weitere Formen an den langen Seiten ein. Dabei bin ich kreativ.



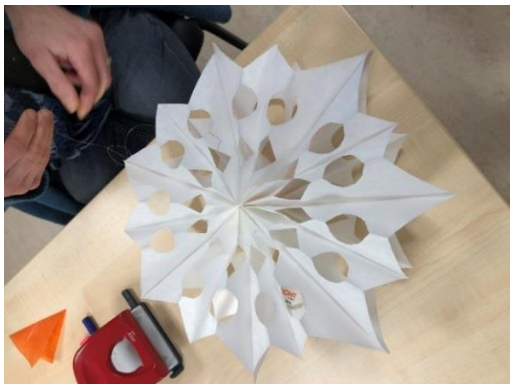
6. Dann schneide ich die Formen aus.

7. Ich trage den Kleber längs der Mitte auf.



8. Ich falte den Stern auseinander und klebe ihn zusammen.

9. Ich loche ihn an der Spitze.



10. Ich ziehe einen Faden durch und hänge den Stern auf.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Fotos: GRUBISO

Weihnachtsbaum

Ich brauche:

1 grüne oder weiße Pappe

1 Schere

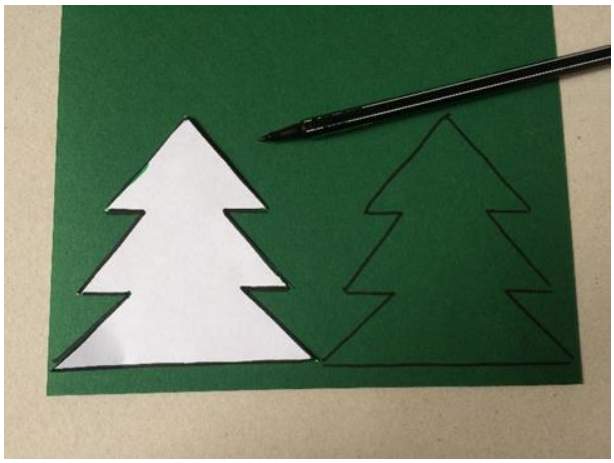
1 Stift

1 Lineal

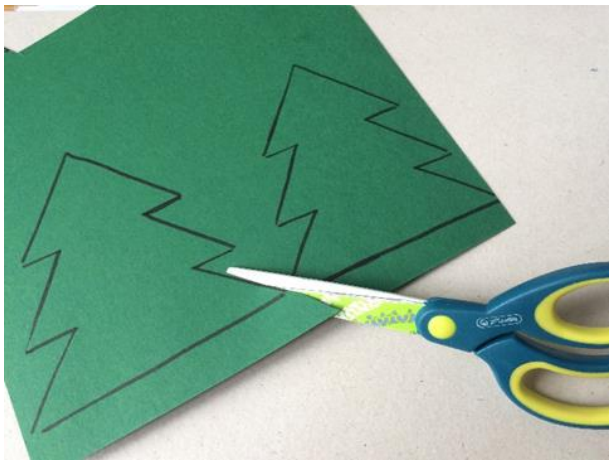
So bastle ich
den Weihnachtsbaum:

1. Ich schneide die Vorlage aus.

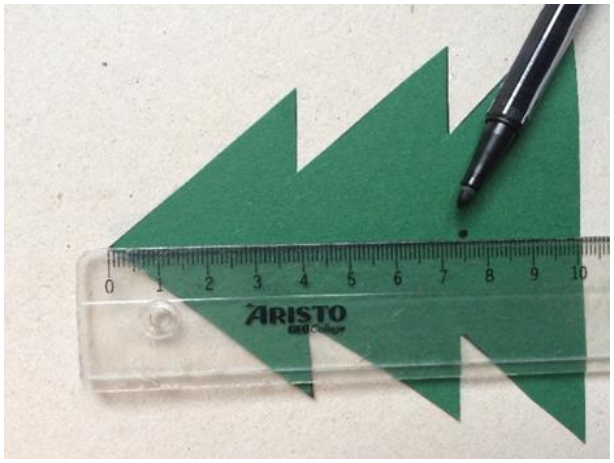
CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Fotos: GRUBISO



2. Ich zeichne mit der Vorlage den Tannenbaum auf die Pappe.
   Ich zeichne ihn zweimal.



3. Ich schneide die zwei Tannenbäume aus.



4. Ich markiere auf einem Tannenbaum einen Punkt von der Spitze: 7,5 Zentimeter.

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Fotos: GRUBISO

5. Dann schneide ich von oben bis zu dem Punkt ein.

6. Ich markiere auf dem anderen Tannenbaum einen Punkt vom Stamm aus: 3 Zentimeter.
   Ich schneide bis dahin ein.

7. Ich stecke die beiden Tannenbäume zusammen.
   Der Tannenbaum steht.

Wenn ich keine grüne Pappe habe,

dann kann ich auch weiße Pappe nehmen und sie bemalen.

Eine schöne Adventszeit!

CC BY SA. Volkshochschule im Bildungsforum Potsdam.
Projekt GRUBISO. Fotos: GRUBISO