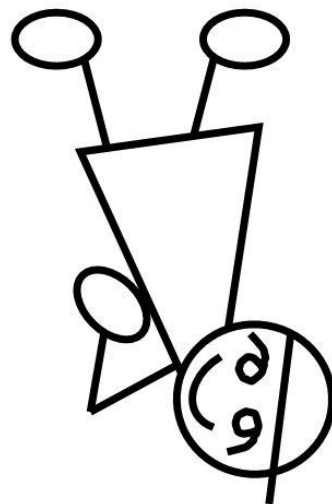
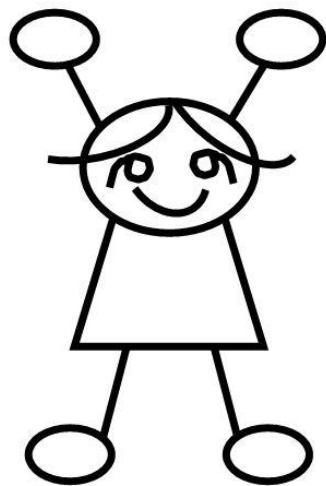




PFIFFIG



Die Kindergartenzeitschrift



Vorwort

Liebe LeserInnen,

wir möchten Ihnen unsere neue Kindergartenzeitschrift präsentieren!

Wir wollen Ihnen einen Einblick in unsere Einrichtung geben und euch vier Mal im Jahr mit aktuellen Beiträgen aus Projekten, Anliegen oder Impulsen aus unserem Alltag teilhaben lassen. Jede Etage im Haus verfasst einen Bericht der in die Zeitschrift mit einfließt. Hier werden zukünftig unsere qualitativen Ideen noch einmal deutlich und wir versuchen so unseren eigenen Anspruch mit Ihnen zu teilen!

Wir wünschen allen ein wunderschönes Weihnachtsfest und einen gesunden Jahreswechsel für 2019.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen:

Ihr Pfiffikus-Team

Inhaltsverzeichnis:

Seite 4 – 5	(Beitrag aus der Küche: „ Wo ist denn die Zeit geblieben – ein ganz normaler Tag in der Küche “ und Kinderbackzeit am Freitag!)
Seite 5 - 6	(Beitrag aus der Krippe: Adventskalender mal Anders und ein Rezept)
Seite 7	(Beitrag aus dem Untergeschoss: „ (K)ein ganz normaler Freitag... “)
Seite 8	(Beitrag aus dem Erdgeschoss: „ Peter und der Wolf – ein Ausflugsziel “)
Seite 9	(Beitrag aus dem Obergeschoss: „ Wie die Kinder ihre Themen besprechen...)

Wo ist denn die Zeit geblieben – ein ganz normaler Tag in der Küche ☺

wir, das sind Manuela, Bianca und Rosi, sind das Küchen-Team und wir möchten euch gerne unseren Alltag näher bringen. Unsere Arbeit beginnt jeden Tag um 6.00 Uhr in der Früh. Zuerst müssen alle Maschinen angeschaltet werden. Dann wird der Abwasch vom Vortag bearbeitet und anschließend Tee gekocht und Milch auf die Etagen verteilt. Da sind wir schon ziemliche Profis und schnell bei der Sache.

Ab 7.30 Uhr beginnen wir mit den Vorbereitungen für das Mittagessen, das um 11.00 Uhr fertig zubereitet sein muss. Unsere hungrigen Krippenkinder essen ja schon um 11.00 Uhr und warten schon gespannt auf den Mittagstisch. In den anderen Etagen beginnt das erste Essen um 11.30 Uhr. Es folgen zwei weitere Mahlzeiten bis 13.00 Uhr. Zwischenzeitlich muss natürlich auch der gewaltige Abwasch getätigt werden. Und nebenbei kommen immer auch kleinere Einheiten zum Abwaschen aus den Etagen.

Der erste große Abwasch beginnt um 12.00 Uhr und zieht sich, bis sämtliches Geschirr gereinigt wurde, bis ca. 14.00 Uhr. Und dann geht es weiter mit den Vorbereitungen für den Nachmittagsimbiss, denn dieser muss bis 14.30 Uhr fertig vorbereitet sein. Auch hier entsteht neuer Abwasch, der uns wieder um ca. 15.00 Uhr erreicht und bis 16.00 Uhr gereinigt wird. Den Nachmittagsdienst übernimmt im Wechsel immer einer von uns. Gegen 16.00 Uhr können wir in den wohlverdienten Feierabend starten.

Kinderbackzeit am Freitag!

Der Freitag ist ein Highlight der Woche sowohl für uns als auch für die Kinder. Dann ist das große Backen angesagt. Los geht es um 9.30 Uhr und endet gegen 10.30 Uhr. Da geht Bianca in die Etagen und die Kinder freuen sich immer riesig sie zu sehen, denn sie wissen, dass dann immer etwas Besonderes gemacht wird. Für uns ist es auch eine große Freude, wenn die Kinder voller Begeisterung auf uns warten: Heute ist Freitag und es geht zum Backen. Insgesamt machen sechs Kinder mit. Voller Aufregung und mit großen Augen schauen sie, was alles auf dem Tisch ist: Backutensilien, bunte Farben für den Kuchen sowie bunte Streusel, Eier, Butter, Vanillezucker, Backpulver, Milch, Zucker und Mehl. Nun geht es zuerst zum Händewaschen und dann bekommt jedes Kind Kochkleidung- wie es sich für einen „Pfiffikus-Sternekoche“ eben gehört. Das ist wirklich ein Höhepunkt und die Kinder sind sehr aufgeregt, dass es endlich losgeht. Gemeinsam mit den Kindern rühren wir den Teig an, der immer bunt und lecker ist. Der Teig kommt dann in eine Backform und wird abgebacken. Jetzt gehen die Kinder wieder in die Etagen zurück und warten, bis wir anrufen und Bescheid geben, dass der Kuchen fertig ist und er abgeholt werden kann – natürlich von den Kindern selbst. Sie können den Kuchen mit nach Hause nehmen oder gleich essen. Fast immer wollen die Kinder ihren Kuchen mit nach Hause nehmen und ihren Eltern zeigen, um ihnen zu präsentieren, was sie Tolles heute gebacken haben.

Uns bereitet dies viel Freunde, denn Lachen und Essen gehört für uns zusammen!

So, und nun ruft wieder die Arbeit in der Küche und es geht schnell wieder weiter. Heute ist Freitag und wir haben bald Feierabend. Wir freuen uns auf das Wochenende und auf unsere Familie.

**Wir wünschen euch allen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr,
euer Küchen-Team**



Adventskalender mal Anders

„Mama, ich möchte den Kalender von Playmobil. Oder doch lieber den von Paw Patrol. Oderrrrrrr Schokolade. Mhhhhhh?“

Es gibt inzwischen so viele verschiedene Adventskalender zu kaufen und die Entscheidung zu treffen welchen man möchte fällt immer schwerer. Aber kein gekaufter Adventskalender verspricht so viel Spaß wie ein selbstgemachter. Ein Adventskalender bestückt mit vielen tollen Angeboten, die sie gemeinsam mit ihrem Kind erleben können. Folgende Angebote sollen als Anregung dienen:

- Kekse backen
- eine Höhle in der Wohnung bauen
- zur Musik malen
- als Löwen brüllend durch die Wohnung wandern
- ein besonderes Buch anschauen
- selbstgebastelte Eintrittskarte für Kinofilm (zu Hause)
- Fenster mit Fingermalfarbe weihnachtlich gestalten
- und viele andere tolle Ideen

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien frohe, friedliche, harmonische, besinnliche, weiße ;) zauberhafte, märchenhafte, lustige und glückliche Weihnachten/Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Ihr Sonnenteam



REZEPT

Die weltbesten Butterplätzchen

Zutaten für ca. 80 Plätzchen:

- 750 g Mehl
- 500 g Butter
- 250 g Puderzucker
- 3 Eigelb für den Teig
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb zum Bestreichen der Plätzchen
- 100g Schokostreusel oder bunte Streusel oder andere tolle Leckereien zum Verzieren

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und ca. 1 Stunde kühl stellen. Im Anschluss den Teig ausrollen und mit verschiedenen Förmchen ausstechen. Anschließend die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und verzieren. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen bis sie goldgelb sind.

TIPP:

Bei dem Butterplätzchen Rezept bleiben zum Schluss 5 Eiweiße übrig die man super zu Baiser verarbeiten kann. Dazu benötigt man 5 Eiweiße und 250g Zucker. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker esslöffelweise unterheben. Bei 110 bis 130 Grad 70 bis 100 Minuten im Ofen trocknen lassen.

Viel Erfolg und Spaß beim Backen!!

(K)ein ganz normaler Freitag...

Es sollte eigentlich ein Tag wie jeder andere werden: Toben, mit Freunden spielen, sich verstecken, malen, basteln und und und.

Einige Kollegen versammelten sich zu einer Besprechung, andere begrüßten die Kinder und ihre Eltern. Wieder andere waren noch mit kleinen Vorbereitungen für die anstehende kitainterne Weihnachtsfeier am Nachmittag beschäftigt. Eben ein ganz normaler Freitag.

Denkste! Plötzlich gegen 8.30 h kam die Hiobsbotschaft: „Wir haben einen Wasserrohrbruch.“

Die Aufregung war zunächst bei allen groß. Fragen wie: „Wann haben wir wieder Wasser?“, „Wie groß ist der Schaden?“, „Was ist jetzt zu tun?“, „Können wir kochen?“ oder „Können wir den Tag mit den Kindern fortsetzen?“ mussten schnell beantwortet werden.

Da wir bis zum späten Nachmittag voraussichtlich kein Wasser haben würden, wurde schnell klar, dass wir die Kinder an diesem Tag nicht weiter würden betreuen können. Alle ankommenden Eltern wurden gebeten, ihre Kinder wieder mit nach Hause zu nehmen und zu Hause zu betreuen. Die Eltern der Kinder, die schon da waren, wurden telefonisch verständigt. Das war natürlich ärgerlich. Aber ohne Wasser gibt es keine Toilettenspülung, kein Wasser, um die Hände zu waschen, kein Wasser zum Trinken oder zum Kochen.

Auf den ersten Blick war es eine Vollkatastrophe. Mit acht Bar schoss das Wasser aus der Leitung und setzte die Hebeanlage unter Wasser. Alle Regale, die Decke, der gesamte Boden, Kisten und Holzplatten waren nass.

Auf den zweiten Blick war der Schaden zum Glück und zur großen Erleichterung aller eher gering. Die Kolleginnen handelten schnell und effektiv. Sie räumten alles vom Wasser betroffene Material schnell ins Trockene und befreiten die Hebeanlage vom überschüssigen Nass. Die Reparaturmaßnahmen liefen an und dauerten bis zum frühen Nachmittag. Dann war aber wieder alles in Schuß!

Am Montag war alles wieder beim Alten und wir konnten unser Adventssingen genießen.

An dieser Stelle wollen wir uns bei den Eltern für ihre Spontaneität und Flexibilität bedanken. Sie haben uns wirklich sehr unterstützt.

Peter und der Wolf – ein Ausflugsziel

Peter und der Wolf ist eines der bekanntesten **Musikmärchen** aus dem Jahre 1936. Sein Erschaffer **Sergei Prokofjew** hatte sich zur Aufgabe gemacht, Kindern die Instrumente eines Sinfonieorchesters näher zu bringen. Noch heute wird es weltweit aufgeführt.

Im Puppentheater Felicio, in der Schiefelbeiner Straße, gab es dieses Jahr eine moderne Marionetten-Aufführung die wir uns nicht entgehen lassen wollten.

Wir befragten Meike, 4 Jahre alt, wie ihr die Geschichte gefallen hat und ob sie uns die Geschichte noch einmal erzählen würde. Hier folgt ihre Zusammenfassung.

„Ich mag ja keine Wölfe, aber bei der Geschichte kenn ich ja fast alles. Und Peter und den Wolf. Peter mag ja den Wolf und hat ja keine Angst. Aber der Opa hat gesagt: „Jetzt bleibt die Gartentür mal zu.“ Die war nur mit einem kleinen Ring zu. Das war keine gute Idee von dem Opa. Denn war der Wolf gekommen. Denn hat der Wolf die Beine von der Ente gefressen und dann hat Peter gesagt: „Schön vorsichtig da oben.“ Da war die Katze auf dem Baum und der Wolf war fast so groß, dass er ran kommt. Und dann kam der Opa und hat Peter die Geschichte erzählt. Und dann ist Peter umgefallen und hat geschlafen und der Opa hat „Ups“ gesagt. Und dann ist Peter aufgestanden und der Wolf war da. Dann hat Peter den Wolf mit dem Seil gebindet und dann kamen die Jäger und dann hat Peter dem Opa gesagt das sie den Wolf gefangen und gebindet haben. Und dann sind Peter und der Opa gehüpft. Peter hat den Jägern gesagt dass sie aufpassen sollen denn der Wolf wollte uns auch fressen. Das haben sie ganz oft gesagt. Und die Geschichte war toll. Und Ende“

In unserer Nachbereitung hatten wir den Kindern die Instrumente einzeln vorgespielt und sie konnten sie problemlos den jeweiligen Charakteren zuordnen. Wir können „Peter und der Wolf“ weiterhin nur empfehlen für alle die Kindern klassische Musik näher bringen möchten.

Wie die Kinder ihre Themen besprechen...

Jeden Morgen bieten wir im Anschluss der Kinderversammlung eine Gesprächsrunde an. Die Kinder können selbst entscheiden, ob sie an dieser teilnehmen oder ein anderes Angebot wahrnehmen möchten. Die Runden orientieren sich beispielsweise an den Jahreszeiten, Dingen des Kindergartenalltags oder allgemein an den Themen der Kinder. Immer wieder greifen wir als Pädagogen die Themen der Kinder auf und unterstützen sie darin ihre eigenen Interessen zu vertiefen. Je nach Wunsch wird besprochenes vom pädagogischen Personal aufgeschrieben oder von den Kindern bildlich dargestellt. Seit Beginn der veränderten Situation des Nachmittagsimbiss, war dies eins der erwählten Themen der Kinder. Zusammen wurde überlegt, was die Kinder gerne Essen und welche Nahrungsmittel nicht so gerne. Anschließend an diese Gesprächsrunde malten die Kinder ihr Traumessen für den Kindergarten und stellten es unseren Köchinnen vor.



Wusstet Ihr das:

... Wir jetzt 1x im Monat einen Hausrundgang für Eltern anbieten! Einfach bei Interesse im Büro melden!

... vom 24.12. – 01.01.2019 die Kita geschlossen hat!

... wir das Erdgeschoss nach den Umbaumaßnahmen fertig haben



Kindergarten Pfiffikus

Togostraße 66/67 | 13351 Berlin

Herr Vollack, Leiter

Frau Löwendorf, Stellvertretung


Frau Akorli, Stellvertretung

Tel + 49 (30) 451 90 76


Fax + 49 (30) 43 72 29 15

mail@kita-togostrasse.de

Verkehrsverbindung:

 U6 - Seestr.

 M13, 50 - U Bhf. Seestr.

 120 - Türkenstr.