Eine von 4 Original-Dusyma Sandwannen zu gewinnen

geschrieben von Redakteur | Dezember 7, 2020



Nehmen Sie am Gewinnspiel teil und gewinnen Sie eine von 4 Original-Dusyma Sandwannen! Mit der flexibel einsetzbaren Sandwanne von Dusyma können Kinder, dank der beruhigenden Wirkung von Sand, zur Ruhe kommen und sich voll und ganz auf ihre Sinne konzentrieren. Jetzt teilnehmen!

Hauptpreis: 4 Hauptgewinne: „kleine Sandwanne“ (Art.-Nr.:102202), versandkostenfrei.

Trostpreis: Jeder Teilnehmer gewinnt einen 10 € Gutschein bei einem Mindestbestellwert von 80 €.

Die Verlosung ist am 19.12.2020 abgelaufen









Teilnahmebedingungen für Gewinnspiele

Die Teilnahme am Gewinnspiel von spielen-und-lernen.online, nachfolgend Betreiber oder Veranstalter genannt, ist kostenlos und richtet sich ausschließlich nach diesen Teilnahmebedingungen.

Teilnahme

Um am Gewinnspiel teilzunehmen, ist ein Ausfüllen und Absenden des angezeigten Teilnahmeformulars notwendig. Die Teilnahme ist nur innerhalb des Teilnahmezeitraums möglich. Nach Teilnahmeschluss eingehende Einsendungen werden bei der Auslosung nicht berücksichtigt. Pro Teilnehmer nimmt nur eine übermittelte Anmeldung am Gewinnspiel teil. Es ist untersagt, mehrere E-Mail-Adressen zur Erhöhung der Gewinnchancen zu verwenden. Die Teilnahme am Gewinnspiel ist kostenlos.

Teilnahmeberechtigte

Teilnehmer müssen volljährig sein. Die Teilnahme ist nicht auf Kunden des Veranstalters beschränkt und nicht vom Erwerb einer Ware oder Dienstleistung abhängig. Sollte ein Teilnehmer in seiner Geschäftsfähigkeit eingeschränkt sein, bedarf es der Einwilligung seines gesetzlichen Vertreters.

Nicht teilnahmeberechtigt am Gewinnspiel sind alle an der Konzeption und Umsetzung des Gewinnspiels beteiligte Personen und Mitarbeiter des Betreibers sowie ihre Familienmitglieder. Zudem behält sich der Betreiber vor, nach eigenem Ermessen Personen von der Teilnahme auszuschließen, wenn berechtigte Gründe vorliegen, beispielsweise:

- bei Manipulationen im Zusammenhang mit Zugang zum oder Durchführung des Gewinnspiels,
- bei Verstößen gegen diese Teilnahmebedingungen,
- bei unlauterem Handeln oder
- bei falschen oder irreführenden Angaben im Zusammenhang mit der Teilnahme an dem Gewinnspiel.

Die Ermittlung der Gewinner erfolgt nach Teilnahmeschluss im Rahmen einer auf dem Zufallsprinzip beruhenden Verlosung unter allen Teilnehmern. Ist das Gewinnspiel mit einer Aufgabe verknüpft, kommen ausschließlich diejenigen Teilnehmer in die Verlosung, welche die Aufgabe korrekt durchgeführt haben.

Die Gewinner der Verlosung werden zeitnah über eine gesonderte E-Mail über den Gewinn informiert.

Die Aushändigung des Gewinns erfolgt ausschließlich an den Gewinner oder an den gesetzlichen Vertreter des minderjährigen Gewinners. Ein Umtausch, eine Selbstabholung sowie eine Barauszahlung des Gewinns sind nicht möglich.

Eventuell für den Versand der Gewinne anfallende Kosten übernimmt der Betreiber. Mit der Inanspruchnahme des Gewinns verbundene Zusatzkosten gehen zu Lasten des Gewinners. Für eine etwaige Versteuerung des Gewinns ist der Gewinner selbst verantwortlich.

Meldet sich der Gewinner nach zweifacher Aufforderung innerhalb einer Frist von 3 Wochen nicht, kann der Gewinn auf einen anderen Teilnehmer übertragen werden.

Beendigung des Gewinnspiels

Der Veranstalter behält sich ausdrücklich vor, das Gewinnspiel ohne vorherige Ankündigung und ohne Mitteilung von Gründen zu beenden. Dies gilt insbesondere für jegliche Gründe, die einen planmäßigen Ablauf des Gewinnspiels stören oder verhindern würden.

Datenschutz

Für die Teilnahme am Gewinnspiel ist die Angabe von persönlichen Daten notwendig. Der Teilnehmer versichert, dass die von ihm gemachten Angaben zur Person, insbesondere Vor-, Nachname und E-Mailadresse wahrheitsgemäß und richtig sind.

Der Teilnehmer kann seine erklärte Einwilligung jederzeit widerrufen. Der Widerruf ist schriftlich an die im Impressumsbereich der Gewinnspiel App angegebenen Kontaktdaten des Veranstalters zu richten. Nach Widerruf der Einwilligung werden die erhobenen und gespeicherten personenbezogenen Daten des Teilnehmers umgehend gelöscht.

Anwendbares Recht

Fragen oder Beanstandungen im Zusammenhang mit dem Gewinnspiel sind an den Betreiber zu richten. Kontaktmöglichkeiten finden sich im Impressumsbereich der Gewinnspiel App.

Das Gewinnspiel des Betreibers unterliegt ausschließlich dem Recht der Bundesrepublik Deutschland. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

St. Martin mit Marcus und Luise – Eine Geschichte zum Vorlesen und Backen

geschrieben von Redakteur | Dezember 7, 2020



Wenn schon der Martinsumzug in diesem Jahr ausfallen muss, können wir uns mit Laternen, Geschichten und schönen Liedern auch ein tolles Martinsfest machen. Die Geschichte von St. Martin gehört dazu … und auch die Geschichte von Marcus und Luise. Prima passen auch die Martinshörnchen. Das Rezept für 30 Hörnchen gibt es im Anhang unserer Geschichte. Geschrieben hat die Geschichte Thomas Reuter.

Nichts los im November. Kaum noch Sonne, noch kein Schnee. Na,

wenigstens gab‘s das Martinsfest am 11. November. Marcus und Luise freuten sich schon riesig auf den Laternenumzug im Dunkeln, den reitenden Sankt Martin und natürlich auf die Martinshörnchen.

Das Martinsfest erinnerte daran, dass Sankt Martin vor vielen, vielen Jahren an einem kalten Wintertag seinen Mantel mit einem frierenden Bettler geteilt hatte.

Die Martinshörnchen sahen aus wie Hufeisen von Martins Ross, schmeckten aber viel besser. Bevor man ein Hörnchen anknabberte, musste man es zerbrechen und eine Hälfte verschenken. Halb so wild, denn meistens bekam man ja auch von jemandem eine Hälfte geschenkt.

Hmm – Martinshörnchen! Und was das Beste war: Die Hörnchen wurden zu Hause bei Marcus und Luise gebacken. Genau drei Tage vor dem Martinsfest. Und weil das ‚ne Menge Arbeit machte, kamen Freunde von Mama und Papa zum Helfen. In diesem Jahr sollten es über einhundert Martinshörnchen werden!

Also – zuerst wurden alle Backzutaten gemischt, dann musste daraus ein großer Teigklumpen geknetet werden. Das machte Grit, Mamas Freundin. Grit war nämlich Body-Builderin und ging fast jeden Tag zum Krafttraining ins Fitness-Center. Heute allerdings nicht, denn heute durfte sie ja Teig kneten.

Die anderen saßen drumherum, tranken Kaffee und bestaunten Grits Muskeln. Eins, zwei, drei war der Teig fertig. Nun wurde er ausgerollt. Da durften die Männer ran. Die Frauen schnitten Teig-Dreiecke heraus, klecksten Heidelbeermarmelade darauf, rollten die Hörnchen ein und legten sie aufs Backblech. Und dann ab damit in die Backröhre. Vom ersten fertigen Blech durften Marcus und Luise je ein Hörnchen naschen. Köstlich! Und Kater Max strich durch die Küche und futterte alle Teigstückchen auf, die zu Boden fielen. Später wurden die Hörnchen noch mit Zuckerguss bepinselt. Das alles dauerte bis

spät in den Abend – und Grit fragte immer wieder, ob nicht noch ein bisschen Teig zum Kneten da sei.

Endlich – morgen war Martinsfest.

Der Wäschekorb voller Hörnchen stand im Schlafzimmer, denn da war es schön kühl. Es duftete in der ganzen Wohnung. Aber die Hörnchen waren nachgezählt. Doch morgen … Morgen kam Sankt Martin auf dem Pferd geritten und verteilte die Hörnchen. Sankt Martin war in Wirklichkeit auch Grit. Die hatte nicht nur Muskeln, sondern konnte auch toll reiten. Außerdem war sie die Einzige, die den Korb mit den Hörnchen vor den Kindern schützen konnte. Also – noch einmal schlafen!

Mama saß gerade gemütlich im Wohnzimmer und las, als sie plötzlich Marcus schreien hörte: „Raus da! Du spinnst wohl!! Mama!!!“ ‚Aha’, dachte Mama, ‚Luise wollte sicher naschen.’

Sie sauste ins Schlafzimmer. Marcus hockte an der einen Seite des Korbes, Luise an der anderen, mitten im Korb hockte Kater Max. Marcus zerrte an dessen Vorderpfoten, Luise am Schwanz, Max fauchte.

„Was macht ihr denn da?“, wunderte sich Mama. „Zum Martinsfest sollen die Hörnchen geteilt werden, nicht die Katze. „Luise war furchtbar aufgeregt.“ Weißt du, was der Max gemacht hat? Er hat in die Hörnchen gepinkelt!“

Ach du liebe Zeit! – Mama jagte Kater Max unters Bett und besah sich die Bescherung. Max hatte mitten in die Hörnchen ein Loch gescharrt und hineingepullert. Die Hörnchen waren nass und klebrig, der Zuckerguss war aufgeweicht, es roch gar nicht mehr feierlich.

„Wer hat Max ins Schlafzimmer gelassen?“, fragte Mama ganz langsam.

„Papa war‘s!“, antwortete Luise ganz schnell und Marcus nickte heftig. Papa war arbeiten. Aber es wäre nicht das erste Mal,

dass er nicht auf Max aufgepasst hätte!

„Was machen wir denn jetzt?“, Mama war völlig ratlos.

„Die trocknen doch“, tröstete Marcus sie. „Das merkt schon keiner.“

„liih!“, rief Luise. „Ich esse kein Hörnchen, wo Max draufgepinkelt hat. Außerdem erzähl ich‘s allen!“

Marcus wollte schon ärgerlich werden, aber Mama beruhigte ihn. „Die Hörnchen sind hin. Wegen diesem blöden Kater!“ „Und weil Papa nicht aufgepasst hat“, nahm Luise Max in Schutz.

Dann saßen die drei in der Küche und überlegten. Wenn es morgen zum Martinsfest keine Hörnchen gäbe, wären die Kinder furchtbar enttäuscht. Und dann müssten sie auch zugeben, was passiert war. Außerdem hätte Grit nichts zu beschützen. „Wir müssen nochmal backen“, meinte Marcus. „Ich helf dir.“ „Ich auch“, sagte Luise.

Mama schaute auf die Uhr. Es war abends um acht. Die Geschäfte hatten gerade schon geschlossen. Aber glücklicherweise war Papa gestern einkaufen gewesen. Der hamsterte immer. „Damit sich‘s lohnt“, sagte er, wenn er angeschleppt kam.

Mama seufzte. Dann begann sie, Mehl, Milch, Backpulver, Zucker, Eier und Marmelade zusammenzusuchen. „Könnte gerade so reichen“, meinte sie. „Bloß die Heidelbeermarmelade muss ich mit Pflaumenmus strecken.“

Halb acht waren die Zutaten gemischt. Jetzt ging‘s ans Kneten. Grit war um diese Zeit im Fitness-Center, also musste Mama selbst ran. Sie kämpfte mit dem Teig. Luise guckte ihr mitleidig zu und Marcus feuerte sie an: „Da kriegst du Muskeln wie Grit!“

Um acht lag der fertige Teigklumpen auf dem Tisch. Mama rollte ihn aus. Marcus formte die Hörnchen. Luise kleckste die Marmelade darauf. Halb elf reihten sich einhundertzwanzig

Hörnchen auf dem Tisch aneinander – nur gebacken und bestrichen werden mussten sie noch.

Marcus und Luise waren hundemüde. Sie wollten ganz freiwillig ins Bett. „Wo ist eigentlich Max?“, fragte Luise. Wo wohl? Marcus öffnete sacht die Tür zum Schlafzimmer. Max lag zusammengerollt mitten in den Hörnchen und schlief.

Marcus und Luise schliefen auch sofort ein und träumten von Martinshörnchen-Bergen. Und von Grit, die diese Berge bewachte. Mama stand in der Küche und backte und backte. Ihre Arme waren schwer, ihr Rücken schmerzte und sie konnte kaum noch stehen.

Kurz vor elf kam Papa von der Arbeit nach Hause. „Hmm“, schnupperte er schon an der Tür. „Du hast gebacken, Schatz?“ Er betrat die Küche und blieb staunend stehen: „Du kannst wohl gar nicht genug kriegen vom Hörnchenbacken?“ „Sehr lustig!“, fauchte Mama. „Du und dein Kater! Du kannst gleich mit im Hörnchenkorb schlafen! Aber pinkel nicht auch noch hinein!!“

„Was ist denn passiert?“, Papa begriff gar nichts. Und nun erzählte ihm Mama die ganze Kater-Geschichte. Am Schluss mussten sie beide drüber lachen – und Papa gab zu, dass Kater Max mit ihm ins Schlafzimmer gehuscht war. Dort verkroch er sich unterm Bett – und Papa hatte keine Lust gehabt, ihn zu fangen…

„Na toll!“, sagte Mama. „Dafür musst du mir jetzt helfen.“

Und schon drückte sie ihm den Topf mit dem Zuckerguss in die Hand: „Viel Spaß!“

Einsichtig setzte sich Papa an den Küchentisch, betrachtete seufzend die Reihen Martinshörnchen und begann, eins nach dem anderen mit Zuckerguss zu bepinseln…

Martinshörnchen (für ca. 30 Hörnchen)

Zutaten: 500 g Mehl, 250 g Zucker, 2 Eier, 150 g Margarine, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1/2 Päckchen Backpulver, 1 kleine Prise Salz

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen festen Teig kneten und möglichst eine Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, Teigdreiecke ausschneiden, aus diesen dann Hörnchen formen (dabei nach innen aufrollen) und in Hufeisenform biegen. Auf Backpapier goldgelb backen.

Tipp:

Es erleichtert die Arbeit, wenn man aus dem gerollten Teig zunächst mit Hilfe einer runden Form einen Kreis aussticht und diesen achtelt. Die Hörnchen werden auf diese Weise auch gleich groß und schön.

Diesen Artikel haben wir folgendem Buch entnommen:



Das Kirchenjahr mit Kindern feiern

Ein Vorlesebuch mit lustigen Geschichten , Backrezepten und Spielen.
Reuter, Thomas
Burckhardthaus-Laetare
ISBN: 9783944548906
96 Seiten, 14,95 €

Mehr dazu auf www.oberstebrink.de

Verlosung: 3 x Bilderbuch: Schlangenhals und Trampelbein

geschrieben von Redakteur | Dezember 7, 2020



Bei den Dinosauriern ist es manchmal wie bei uns. Als Trampelbein in das Gebiet von Schlangenhals kommt, vermuten beide vom anderen nur das Schlimmste. Sie haben schreckliche Angst voreinander. Deshalb bauen sie Fallen und landen am Ende doch beide in der selben. Dabei entdecken sie, dass keiner den anderen fressen will. Schliesslich sind beide Vegetarier. Und am Ende müssen sie sich gegenseitig aus der Grube helfen.

Frieden- Toleranz- Miteinander.

Die beiden Bestsellerautoren Michael Foreman und Helen Piers haben eine modernde, mittlerweile preisgekrönte Fabel geschrieben. Warmherzig und humorvoll erzählen sie die Geschichte der beiden Dinosaurier, die mit fröhlichen Farben gestaltet ist.

Es ist eine klare Aufforderung, dem Fremden eine Chance zu geben und die eigenen Vorurteile beiseite zu lassen.

Mehr dazu unter: www.oberstebrink.de

Die Verlosung ist am 9.12.2020 abgelaufen.

Spielerisch lernen im Advent

geschrieben von Redakteur | Dezember 7, 2020



Mit Philipp und seinen Freunden den Weg durch Labyrinthe finden, Bilder ausmalen, eine Weihnachtskrippe basteln und Fensterbilder ausschneiden.

Oder hübschen Baumschmuck basteln: Schneemänner, Nüsse und Orangen, Schneeflocken und Engel. So macht das Warten auf’s Christkind Spaß.

Im kostenlosen Download suchen Kinder den besten Weg über einen Weihnachtsmarkt. Gleichzeitig lernen sie spielerisch Konzentration und Ausdauer.

Mein Bastelbuch für den Advent mit Philipp

Landa, Norbert
Türk, Hanne
Oberstebrink
ISBN: 9783963040153
80 Seiten, 9,95 €
Mehr unter: www.oberstebrink.de

PHILIPP-Bastelbuch-Advent-DownloadHerunterladen