Edition Familie

sailer

Geburtstags-Party für Jungen

Das Special für die ganze Familie

Alles für die **Piraten-Party**

Für Jungs von 3 bis 6 Jahren

- Checkliste (zum Abhaken)
- Einladungskarten
- Tipps zur Organisation
- Kostüme
- Bastelanleitung Schatzkiste
- Rezepte für:
  - Leckere Speisen
  - Muffins
  - Milchshakes
- Ideen für die Dekoration
- Ideen für Spiele

Ein Service von www.schule-und-familie.de und www.sailer-verlag.com

www.Schule-und-Familie.de

sailer
www.sailer-verlag.com

Ein paar Tipps zur Organisation ...

Warum veranstalten Sie eine Piraten-Party für Ihren Sohn?

- Mit Beginn der Kindergartenzeit wird Ihr Sohn die Geburtstagsfeiern seiner Freunde besuchen. Dabei wird er vielleicht auch auf eine „Piraten-Party“ eingeladen werden, die ihn begeistert.
- Es kann sein, dass Ihr Sohn Sie darum bittet, zu seinem Geburtstag (oder einer anderen Feierlichkeit) auch eine solche Party zu veranstalten.

Wie sollte die Party ablaufen?

- Besprechen Sie den Ablauf der Party sowie die Anzahl der eingeladenen Freunde zusammen mit Ihrem Sohn.
- Laden Sie die ausgewählten Freunde entweder direkt für den Geburtstag oder für den darauffolgenden Freitag- oder Samstagnachmittag (beispielsweise) von 14.30 Uhr bis 18 Uhr ein.
- Halten Sie die zeitlichen Eckdaten am besten auf der Einladungskarte fest, damit auch die Eltern der Gäste planen können.
- Stellen Sie vor der Party „feste Regeln“ auf – z. B. im Wohnzimmer wird nicht gerannt, weil man auf den Fliesen oder dem Laminat leicht ausrutschen kann – und geben Sie ein kleines Signal (etwa einen Hinweis auf die Vereinbarung), wenn die Kinder doch anfangen, zu rennen.

Was tun die Jungs während einer Piraten-Party?

- Sie können Ihren Sohn und dessen Gäste mit Spielen für drinnen und draußen beschäftigen.
- Mit den eigens für Freibeuter kreierten Speisen und Getränken halten Sie die Piratenmeute auch kulinarisch spielend bei Laune.

Checkliste für die Piraten-Party

zum Abhaken ✓

Einladungen:

- ▸ Gästeliste erstellen [ ]
- ▸ Einladungskarten: [ ]
- ▸ kartoniertes Papier einkaufen [ ]
- ▸ Einladungskarten ausdrucken [ ]
- ▸ Einladungskarten schreiben [ ]
- ▸ Einladungskarten versenden [ ]

Piratenspiel „Schatzsuche“:

Schatzkiste:

- ▸ Schatzkiste (siehe Anleitung) organisieren [ ]
- ▸ ausreichend Goldfolie / Alufolie einkaufen [ ]
- ▸ Schatzkisten-Füllung (siehe Anleitung) einkaufen [ ]
- ▸ Vorhängeschloss einkaufen oder bereitlegen [ ]
- ▸ Schatzkiste basteln [ ]
- ▸ Schatzkiste füllen [ ]

Schatzkarte:

- ▸ Spielablauf (Garten/Haus) planen und festlegen [ ]
- ▸ Spielstationen wählen [ ]

Schatzkarte zum Spielablauf erstellen [ ]

- ▸ Fragen für die einzelnen Spielstationen formulieren [ ]
- ▸ Fragen für die einzelnen Spielstationen aufschreiben [ ]

Verköstigung der Piratenmeute:

Piraten-Essen:

- ▸ Lebensmittel (siehe Rezepte) einkaufen [ ]
- ▸ Muffins nach Rezept backen [ ]
- ▸ Muffins nach Rezept verzieren [ ]
- ▸ Piraten-Essen nach Rezept zubereiten [ ]
- ▸ Getränke für alle Piraten einkaufen [ ]

Piraten-Outfit:

Kostüme:

- ▸ Kleidungsstücke (siehe Anleitung) bereitstellen [ ]
- ▸ Material für die Augenklappe einkaufen [ ]
- ▸ Augenklappe (siehe Anleitung) basteln [ ]
- ▸ Schminkstifte (siehe Anleitung) einkaufen [ ]

Die Einladungskarten

Anleitung

- Testen Sie den ersten Druck zunächst auf gewöhnlichem Druckerpapier aus. Drucken Sie zuerst die Vorderseite, dann drehen Sie das Blatt um und drucken die Rückseite.
- Wenn Sie mit dem Druckergebnis zufrieden sind, wiederholen Sie den Druck am besten auf 180-Gramm-Papier.
- Legen Sie Ihre Einladungen längsseitig zusammen und schneiden Sie sie zurecht.
- Machen Sie eine Farbfotokopie und drucken Sie diese so oft, wie Sie sie benötigen (je nach Anzahl der eingeladenen Gäste) auf kartoniertem Papier aus.

Vorderseite

Rückseite

Seit 300 Jahren ist der geheimnisvolle Piratenschatz von Jack dem Freibeuter unauffindbar.

Ich lade Dich ein, um mit mir das größte Rätsel der Piraten-Geschichte zu lösen und diesen Schatz zu finden.

Name des Geburtstagskindes: .....

Name des Gastkindes: .....

am .....

von ..... *bis* ..... *Uhr*

Bitte sag' mir, ob ich mit Deiner Unterstützung rechnen kann. Der Schatz wird „brüderlich" geteilt – wie es die Piratenehre verlangt!

Piraten-Kostüm

Für Piraten:

- ein ..... Hemd/Bluse (weiß oder schwarz) oder quergestreiftes T-Shirt (rote, blaue oder schwarze Streifen) ..... [ ]
- eine ..... Bermudashort, Caprihose, gestreifte Faschings- oder Schlafanzughose, gekrempelte Jeans ..... [ ]
- ein ..... Halstuch (rot oder schwarz) ..... [ ]
- eine ..... Weste (schwarz oder rot) .. [ ]
- ein ..... Blatt kartoniertes Papier (schwarz) ..... [ ]
- 60 cm ..... Gummifaden (oder anderen elastischen Faden) ..... [ ]
- eine ..... Stopf- oder Stricknadel .... [ ]
- ein(en) ..... Schal, Tuch oder Gürtel (in rot oder schwarz) ..... [ ]
- eine ..... Schere
- einen ..... Ohrring (Modeschmuck-Clip – große Creole) ..... [ ]
- ein Paar ..... Turn- oder Sportschuhe ... [ ]

- Das Kostüm besteht aus dem Hemd, der Bluse oder wahlweise dem T-Shirt sowie der Hose (mögliche Varianten siehe links).
- Falls vorhanden, zieht Ihr Kind eine Weste über das Oberteil. Um das Hemd, die Bluse oder das T-Shirt befestigen Sie einen Gürtel. Sollten Sie sich für den Schal oder das Tuch entscheiden, binden Sie dieses locker um die Taille Ihres Kindes und schließen es rechts oder links mit einem Knoten.
- Binden Sie Ihrem Kind das rote Halstuch um den Kopf und schließen Sie es mit einem Knoten im Nacken.
- Aus dem schwarzen kartonierten Papier schneiden Sie eine passende Augenklappe zurecht. Ziehen Sie den Gummi- oder Elastikfaden im Kopfumfang Ihres Kindes an zwei gegenüberliegenden Seiten der Augenklappe durch eine Öffnung ein, die Sie mit einer Stopf- oder Stricknadel gut anbringen können.
- Den Ohrclip befestigen Sie an einem Ohr Ihres Kindes.

Tipp!

- Ihre Sohn wird zum „gefürchteten Piraten“, wenn Sie ihm mit einem schwarzen Kajal- oder Schminkstift (im Drogeriemarkt erhältlich) einen Schnauz- und/oder Kinnbart anmalen.
- Sofern Sie auch einen roten Schminkstift besitzen, zeichnen Sie Ihrem Sohn wahlweise noch eine Narbe oder einen Totenkopf auf Wangen oder Oberarme. Je mehr "Tattoos", desto gefürchteter der Pirat!

Piraten-Muffins

Zutaten für 24 Stück:

- 200 g Butter oder Margarine [ ]
- 220 g Zucker [ ]
- 1 Päckchen Vanillezucker [ ]
- 3 Eier [ ]
- 500 g Mehl [ ]
- 2 Päckchen Backpulver [ ]
- 4 bis 6 Esslöffel Milch [ ]

- Muffins-Backform [ ]
- Papierförmchen [ ]

Dekoration:

- Smarties [ ]
- Schokoflocken [ ]
- Rote Lebensmittelfarbe (im Handel erhältlich) [ ]
- Puderzucker [ ]
- Wasser [ ]

Backtemperatur:

E-Herd: 180 Grad
Heißluft: 160 Grad
Gas: Stufe 2-3
Backzeit: 15 bis 20 Minuten

Zubereitung:

- Alle Zutaten der Reihe nach verrühren, zum Schluss die Milch hinzufügen, bis der Teig schön locker ist (nicht zu fest und nicht zu flüssig!)
- Papierförmchen in die Muffins-Backform stellen und bis zur Hälfte mit Teig füllen. Die Muffins im vorgeheizten Backofen backen.
- Das Grundrezept kann mit Schokostreuseln, Kirschen, Rosinen, geriebenen Nüssen oder Äpfeln verfeinert werden.
- Die Muffins abkühlen lassen.
- Zum Schluss die Oberseite der abgekühlten Muffins mit einer Mischung aus Puderzucker und Wasser bestreichen, antrocknen lassen und mit Lebensmittelfarbe, Smarties und Schokoflocken als Piratengesichter verzieren (siehe Abbildung!)

Piraten-Nudeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Bandnudeln [ ]
- 400 g Hackfleisch (Rind oder gemischt) [ ]
- je 1 rote und gelbe Paprikaschote [ ]
- 4 Teelöffel Salz [ ]
- 6 Esslöffel Olivenöl [ ]
- 1 mittelgroße Zwiebel [ ]
- 1 Knoblauchzehe [ ]
- 50 ml Fleischbrühe [ ]
- 1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß [ ]
- 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel [ ]
- 6 Esslöffel Zitronensaft [ ]
- 6 Esslöffel Wasser [ ]
- 1 Bund Schnittlauch [ ]
- Salz, Pfeffer [ ]

Arbeitszeit: ca 40 Minuten

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. 4 Liter Wasser mit 4 Esslöffeln Salz zum Kochen bringen und die Bandnudeln nach Packungsangabe kochen. Nach der Kochzeit in einem Sieb abgießen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 2 Esslöffel Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie die übrigen 4 Esslöffel Öl zum Fleisch geben und abgedeckt auf mittlerer Hitze 5 Minuten braten lassen. Paprikastreifen dazu geben, umrühren und den Topf wieder abdecken.
- Nach etwa 3 Minuten die Brühe eingießen, das Paprikapulver, den Kreuzkümmel, Pfeffer und Zitronensaft dazugeben und umrühren. Weiterhin zugedeckt köcheln lassen. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden.
- Die abgetropften Nudeln, 6 Esslöffel Wasser, Schnittlauch und eine Prise Salz zum Fleisch geben. Alles gut umrühren und noch 2 Minuten auf der Kochplatte bei abgeschaltetem Herd ziehen lassen.

Piraten-Shake:

Zutaten je Freibeuter:

- 250 ml ..... Milch ..... [ ]
- 1 Kugel ..... Schokoladeneis ..... [ ]
- 1 Teelöffel ... Nutella oder andere Schokoladencreme ..... [ ]
- 1/2 TL ..... Kakao ..... [ ]
- 1 Teelöffel ... Kakaopulver (z. B. Kaba oder Nesquick) ..... [ ]
- evtl. ..... Sahne zum Garnieren (z. B. Sprühsahne) ..... [ ]
- etw. ..... Schokostreusel ..... [ ]
- 1 ..... Trinkhalm ..... [ ]

Zubereitung:

- Das Schokoladeneis mit Nutella cremig rühren. Die Milch dazugeben und mit dem Kakao und dem Kakaopulver verrühren.
- Den Milchshake in ein Glas füllen, nach Wunsch mit Sahne verzieren und mit Schokostreuseln dekorieren. Trinkhalm einstecken – fertig ist der Piratentrank!

Tipp!

- Drucken Sie zwei Piratenfahnen aus, kleben Sie diese als Vorder- und Rückseite zusammen und befestigen Sie die Fahne an einem Holzspieß.
- Den Holzspieß zum Trinkhalm in den Milchshake stecken.

Achtung: Nur etwas für „echte Piraten“!

Piraten-Topf

Zutaten für 4 Piraten:

- 500 g Rinderhackfleisch [ ]
- 500 ml Fleischbrühe [ ]
- 500 g Kidneybohnen (Dose) [ ]
- 2 Esslöffel Öl [ ]
- 3 Zwiebeln [ ]
- 2 Zehen Knoblauch [ ]
- 1 Paprikaschote [ ]
- 400 g Tomaten (Dose) [ ]
- 1/2 Teelöffel Kreuzkümmel (gemahlen) [ ]
- Salz, Pfeffer [ ]

Zubereitung

- Die Zwiebeln fein schneiden oder hacken, die Paprikaschote waschen, putzen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch durch ein Sieb oder Knoblauchpresse pressen.
- Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln, die Paprikawürfel und den gepressten Knoblauch darin andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und anbraten, bis es etwas Farbe annimmt. Mit Brühe aufgießen, das Chilipulver, die Dosentomaten und den Kreuzkümmel zugeben. Zuletzt die gut abgetropften Kidneybohnen mit in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Alles zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
- Für den Fall, dass Sie sich für frische Kidneybohnen entscheiden, beträgt die Garzeit etwa eine Stunde, damit die Bohnen weich werden.

Tipp!

- Zum Piratentopf eignet sich als Beilage Reis gut, ebenso wie Weißbrot oder Baguette. Auch Baguettebrötchen sind eine Alternative!

Geheimnisvolle Schatzsuche

Spielprinzip

- Das Spiel dreht sich darum, gemeinsam einen versteckten Schatz zu finden.
- Die Schatzsuche lässt sich sowohl im Freien wie auch im Haus oder der Wohnung gut veranstalten.

Spielvorbereitung

- Suchen Sie zunächst eine Stelle aus, an der Sie den Schatz verstecken.
- Teilen Sie das Spiel in sechs bis acht Spielabschnitte ein. Der Startpunkt sollte sich idealerweise gegenüber oder in der Nähe des Verstecks befinden.
- Bereiten Sie eine Schatzkarte vor, auf der Sie geheimnisvolle Linien und Orte (z. B. bestimmte Bäume in Ihrem Garten oder Stellen im Haus oder der Wohnung, etwa unter dem Esstisch oder der Kellertreppe) einzeichnen.
- Drucken Sie eine der Schatzkarten aus und vervollständigen Sie diese auf Ihre wohnlichen Möglichkeiten (Garten oder Wohnung/Haus)!
- Je nach der Anzahl der Spielstationen formulieren Sie Fragen entsprechend dem Alter und Verständnis der eingeladenen Kinder.
- Beachten Sie bitte, dass einerseits der Ehrgeiz der Kinder angespornt werden soll, sie jedoch zu schwer lösbare Aufgaben auch schnell entmutigen können!
- Die Fragen sollten jeweils einen Hinweis auf das Versteck und auf die nächste Spielstation enthalten.
- Schreiben Sie Frage 1 mit jeweils einem Hinweis auf das Versteck und Spielstation 2 auf ein Blatt und verstecken Sie dieses am Startpunkt. Die zweite Frage liefert den Mitspieler(inne)n den Hinweis auf das Versteck und die dritte Spielstation usw.
- Bei der letzten Frage erhalten die Mitspieler(innen) dann den entscheidenden Hinweis auf das Geheimversteck des Schatzes.
- Um die Fragen aufzuschreiben, drucken Sie sich einige Blanco-Blätter aus.

Spielablauf

- Bilden Sie – je nach Alter und Anzahl der eingeladenen Kinder – Mannschaften.
- Die Mannschaft, die den Schatz als erster findet, gewinnt.
- Das Spiel beginnt, wenn Sie die erste Frage stellen. Stellen Sie diese laut, deutlich und mit geheimnisvoller Stimme.
- Sind die Kinder unsicher, geben Sie einen weiteren, kleinen Hinweis auf die nächste Spielstation.

Tipp!

- Begleiten Sie das Spiel unterstützend, indem Sie die Kinder mit Worten wie „kalt – warm – heiß“ in die richtige Richtung lenken!

Schatzkiste

Material:

- ein großer Karton (z. B. Weihnachtskiste mit Deckel oder alter Koffer) ..... [ ]
- Bastel- oder Goldfolie (z. B. Rettungsdecke aus dem Verbandskasten) ..... [ ]
- Alufolie ..... [ ]
- Zeitungspapier ..... [ ]
- ein Vorhängeschloss ..... [ ]
- Goldstücke (z. B. Dekorationsartikel oder Schokoladentaler) ..... [ ]
- Kleber (z. B. Uhu) ..... [ ]
- Klebestreifen (z. B. Tesa-Film) ..... [ ]

Bastelanleitung:

- Bekleben Sie den Karton, die Kiste oder den Koffer auf der Außenseite mit Bastel- oder Goldfolie. Kleiden Sie – je nach Größe des Behältnisses – auch den Innenraum mit Folie aus. Dazu eignet sich Alufolie oder die Silberseite einer Rettungsdecke!
- Bringen Sie das Vorhängeschloss an, indem Sie mittels einer Schere oder eines Schraubendrehers Löcher in die Kiste oder den Karton einstechen, durch die sich das Vorhängeschloss zum Verschließen anbringen lässt.
- Die meisten Koffer sind durch Laschen oder Schlösser verschließbar.
- Füllen Sie die „Schatzkiste“ nun ausreichend mit „Gold“. Dazu können Sie, je nach Größe des Behältnisses, den unteren Teil mit Zeitungspapier und weiterer Folie auskleiden.
- Als „Schatz“ verwenden Sie Spiel- oder Dekorationsgold (im Spielwarenhandel erhältlich), Schokoladentaler, Modeschmuck oder andere glänzende und glitzernde Utensilien.

Tipp!

- Je abwechslungsreicher der „Schatz“ gestaltet ist, desto interessanter ist er für die kleinen Piraten, die ihn entdecken!

Alles für die **Piraten-Party**

Für Jungs von 6 bis 10 Jahren

- Checkliste (zum Abhaken)
- Einladungskarten
- Tipps zur Organisation
- Kostüme
- Bastelanleitung Schatzkiste
- Rezepte für:
  - Leckere Speisen
  - Muffins
  - Milchshakes
- Ideen für die Dekoration
- Ideen für Spiele

Ein Service von www.schule-und-familie.de und www.sailer-verlag.com

www.Schule-und-Familie.de

sailer
www.sailer-verlag.com

Ein paar Tipps zur Organisation ...

Warum veranstalten Sie eine Piraten-Party für Ihren Sohn?

- Mit Beginn der Schulzeit wird Ihr Sohn die Geburtstagsfeiern seiner Schulfreunde besuchen. Dabei wird er vielleicht auch auf eine „Piraten-Party“ eingeladen werden, die ihn begeistert.
- Es kann sein, dass Ihr Sohn Sie darum bittet, zu seinem Geburtstag (oder einer anderen Feierlichkeit) auch eine solche Party zu veranstalten.

Wie sollte die Party ablaufen?

- Besprechen Sie den Ablauf der Party sowie die Anzahl der eingeladenen Freunde zusammen mit Ihrem Sohn.
- Laden Sie die ausgewählten Freunde entweder direkt für den Geburtstag oder für den darauffolgenden Freitag- oder Samstagnachmittag (beispielsweise) von 14.30 Uhr bis 18 Uhr ein.
- Halten Sie die zeitlichen Eckdaten am besten auf der Einladungskarte fest, damit auch die Eltern der Gäste planen können.
- Stellen Sie vor der Party „feste Regeln“ auf – z. B. im Wohnzimmer wird nicht gerannt, weil man auf den Fliesen oder dem Laminat leicht ausrutschen kann – und geben Sie ein kleines Signal (etwa einen Hinweis auf die Vereinbarung), wenn die Kinder doch anfangen, zu rennen.

Was tun die Jungs während einer Piraten-Party?

- Sie können Ihren Sohn und dessen Gäste mit Spielen für drinnen und draußen beschäftigen.
- Mit den eigens für Freibeuter kreierten Speisen und Getränken halten Sie die Piratenmeute auch kulinarisch spielend bei Laune.

Checkliste Piraten-Party

zum Abhaken ✓

Einladungen:

- ▸ Gästeliste erstellen [ ]
- ▸ Einladungskarten: [ ]
- ▸ kartoniertes Papier einkaufen [ ]
- ▸ Einladungskarten ausdrucken [ ]
- ▸ Einladungskarten schreiben [ ]
- ▸ Einladungskarten versenden [ ]

Piratenspiel „Schatzsuche“:

Schatzkiste:

- ▸ Schatzkiste (siehe Anleitung) organisieren [ ]
- ▸ ausreichend Goldfolie / Alufolie einkaufen [ ]
- ▸ Schatzkisten-Füllung (siehe Anleitung) einkaufen [ ]
- ▸ Vorhängeschloss einkaufen oder bereitlegen [ ]
- ▸ Schatzkiste basteln [ ]
- ▸ Schatzkiste füllen [ ]

Schatzkarte:

- ▸ Spielablauf (Garten/Wohnung/Haus) planen und festlegen [ ]
- ▸ Spielstationen wählen [ ]
- ▸ Schatzkarte zum Spielablauf erstellen [ ]
- ▸ Fragen für die einzelnen Spielstationen formulieren [ ]
- ▸ Fragen für die einzelnen Spielstationen aufschreiben [ ]

Verköstigung der Piratenmeute:

Piraten-Essen:

- ▸ Lebensmittel (siehe Rezepte) einkaufen [ ]
- ▸ Piraten-Torte nach Rezept backen [ ]
- ▸ Piraten-Essen nach Rezept herstellen [ ]
- ▸ Piraten-Shake nach Rezept herstellen [ ]
- ▸ Getränke für alle Piraten einkaufen [ ]

Piraten-Outfit:

Kostüme:

- ▸ Kleidungsstücke (siehe Anleitung) bereitstellen [ ]
- ▸ Material für die Augenklappe einkaufen [ ]
- ▸ Augenklappe (siehe Anleitung) basteln [ ]
- ▸ Schminkstifte (siehe Anleitung) einkaufen [ ]

Die Einladungskarten

Anleitung

- Testen Sie den ersten Druck zunächst auf gewöhnlichem Druckerpapier aus. Drucken Sie zuerst die Vorderseite, dann drehen Sie das Blatt um und drucken die Rückseite.
- Wenn Sie mit dem Druckergebnis zufrieden sind, wiederholen Sie den Druck am besten auf 180-Gramm-Papier.
- Legen Sie Ihre Einladungen längsseitig zusammen und schneiden Sie sie zurecht.
- Machen Sie eine Farbfotokopie und drucken Sie diese so oft, wie Sie sie benötigen (je nach Anzahl der eingeladenen Gäste) auf kartoniertem Papier aus.

Vorderseite

Einladung zur

Piraten-Party

Rückseite

Seit 300 Jahren ist der geheimnisvolle Piratenschatz von Jack dem Freibeuter unauffindbar.

Ich lade Dich, lieber ..... *ein, um mit mir gemeinsam das größte Rätsel der Piraten-Geschichte zu lösen und diesen Schatz zu finden.*

Name des Geburtstagskindes: .....

am .....

von ..... *bis* ..... *Uhr*

Bitte sag' mir, ob ich mit Deiner Unterstützung rechnen kann.

Der Schatz wird selbstverständlich aufgeteilt – genauso, wie es die Piratenehre verlangt!

Piraten-Kostüm

- ein ..... Hemd/Bluse (weiß oder schwarz) oder quergestreiftes T-Shirt (rote, blaue oder schwarze Streifen) ..... [ ]
- eine ..... Bermudashort, Caprihose, gestreifte Faschings- oder Schlafanzughose, gekrempelte Jeans ..... [ ]
- ein ..... Halstuch (rot oder schwarz) ..... [ ]
- eine ..... Weste (schwarz oder rot) . [ ]
- ein ..... Blatt kartoniertes Papier (schwarz) ..... [ ]
- 60 cm ..... Gummifaden (oder anderen elastischen Faden) ..... [ ]
- eine ..... Stopf- oder Stricknadel ... [ ]
- ein(en) ..... Schal, Tuch oder Gürtel (in rot oder schwarz) ..... [ ]
- eine ..... Schere
- einen ..... Ohrring (Modeschmuck-Clip – große Creole) ..... [ ]
- ein Paar ..... Turn- oder Sportschuhe .. [ ]

- Das Kostüm besteht aus dem Hemd, der Bluse oder wahlweise dem T-Shirt sowie der Hose (mögliche Varianten siehe links).
- Falls vorhanden, zieht Ihr Sohn eine Weste über das Oberteil. Um das Hemd, die Bluse oder das T-Shirt befestigen Sie einen Gürtel. Sollten Sie sich für den Schal oder das Tuch entscheiden, binden Sie dieses locker um die Taille Ihres Kindes und schließen es rechts oder links mit einem Knoten.
- Binden Sie Ihrem Sohn das rote Halstuch um den Kopf und schließen Sie es mit einem Knoten im Nacken.
- Aus dem schwarzen kartonierten Papier schneiden Sie eine passende Augenklappe zurecht. Ziehen Sie den Gummi- oder Elastikfaden im Kopfumfang Ihres Kindes an zwei gegenüberliegenden Seiten der Augenklappe durch eine Öffnung ein, die Sie mit einer dickeren Stick- oder Stricknadel gut anbringen können.
- Den Ohrclip befestigen Sie an einem Ohr Ihres Kindes.

Tipp!

- Ihr Sohn wird zum „gefürchteten Piraten“, wenn Sie ihm mit einem schwarzen Kajal- oder Schminkstift (im Drogeriemarkt erhältlich) einen Schnauz- und/oder Kinnbart anmalen.
- Sofern Sie auch einen roten Schminkstift besitzen, zeichnen Sie Ihrem Sohn wahlweise auch noch eine Narbe oder einen Totenkopf auf Wangen oder Oberarme. Je mehr "Tatoos", desto gefürchteter der Pirat!

Piraten-Burger

Zutaten pro Pirat:

- 1 Brötchen nach Wahl (z. B. Ciabatta-Brötchen) [ ]
- 3 Fischstäbchen [ ]
- 1 bis 2 Salatblätter (Kopfsalat oder Eisbergsalat) [ ]
- 4 Scheiben Gewürzgurke [ ]
- 1 mittelgroßes Radieschen [ ]
- einige Zwiebelringe [ ]
- 1 Teelöffel Mayonnaise oder Salatcreme [ ]
- 1 Apfel [ ]
- Brunnenkresse [ ]

Zubereitung:

- Den Apfel waschen, ungeschält entkernen und fein würfeln. Einen Esslöffel des Gurkenaufgusses mit der Mayonnaise oder der Salatcreme verrühren.
- Das Brötchen aufschneiden und beide Hälften mit der Apfel-Mayonnaise (oder Apfel-Salatcreme) bestreichen.
- Den Salat putzen und waschen. Ein gut abgetrocknetes Salatblatt auf eine Brötchenhälfte legen und darauf die (abgetropften) Gewürzgurkenscheiben.
- Die Radieschen waschen, putzen, in feine Stifte hobeln (oder schneiden) und mit der Brunnenkresse vermengt auf den Gurken verteilen.
- Die Fischstäbchen nach Anleitung in einer Pfanne zubereiten und 3 Stück auf die vorbereitete Brötchenhälfte legen. Obere Brötchenhälfte vorsichtig auf die Fischstäbchen setzen.

Tipp!

- Wenn Sie die Brötchen vorher im Ofen oder auf dem Toaster warm machen, schmeckt der Burger besonders gut!
- Mit den meisten handelsüblichen Reiben können Sie die Radieschen fein hobeln!

Piraten-Torte

Zutaten:

- 250 g .....Butter oder Margarine..... [ ]
- 350 g .....Mehl..... [ ]
- 250 g .....Zucker..... [ ]
- 1 Päckchen ..Backpulver ..... [ ]
- 6 .....Eier..... [ ]
- 1 Päckchen ..Vanillezucker ..... [ ]
- 3 Esslöffel...Kakao ..... [ ]
- 1 Glas.....Sauerkirschen..... [ ]
- 1 Päckchen ..Vanillepudding ..... [ ]
- 200g .....Schokoglasur (oder Kuvertüre)..... [ ]

Für die Buttercreme:

- 100 g .....Butter ..... [ ]
- 200 g.....Zucker..... [ ]
- .....Vanillepudding (nach Anleitung gekocht und ausgekühlt!) ..... [ ]

Dekoration:

- Puderzucker..... [ ]
- rote Fruchtsoße oder rote Speisefarbe (im Handel erhältlich!)..... [ ]
- Schablone: Totenkopf ..... [ ]
- Springform ..... [ ]

Zubereitung:

Backtemperatur:
E-Herd: ..... 180 Grad
Heißluft:..... 160 Grad
Gas: ..... Stufe 2-3
Backzeit: .....30 bis 35 Minuten

- Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und untermengen. Die Hälfte des Teigs in die eingefettete Springform streichen. In die andere Teighälfte die 3 Esslöffel Kakao rühren, dann den dunklen Teig auf den hellen in der Springform streichen.
- Die Kirschen (unbedingt vorher gut in einem Sieb abtropfen lassen!) klein schneiden und auf dem dunklen Teig verteilen.
- Die Springform in den Backofen stellen und wie angegeben backen.
- Währenddessen den Zucker und die Butter für die Buttercreme schaumig rühren. Den völlig ausgekühlten Vanillepudding löffelweise dazugeben und stets weiterrühren.
- Die Buttercreme auf den abgekühlten Kuchen streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend mit Schokoglasur oder Kuvertüre überziehen.
- Sobald die Glasur trocken ist, die Totenkopf-Schablone auflegen und mit Puderzucker bestreuen. Für das Piratentuch entweder Fruchtsoße um den Piratenkopf gießen oder mit Lebensmittelfarbe malen.

Piraten-Torte

Schablone zum Ausdrucken

- Totenkopf-Schablone ausdrucken, an der gestrichelten Linie ausschneiden, sobald die Glasur trocken ist, die Totenkopf-Schablone auflegen und mit Puderzucker bestreuen.

Grüner Pirat:

Zutaten für 4 Piraten-Drinks:

- 4 ..... Kiwi ..... [ ]
- 400 ml ..... Waldmeistersirup ..... [ ]
- 4 ..... Zitronen ..... [ ]
- 1 Päckchen .. Vanillezucker ..... [ ]
- 1 Liter ..... Milch ..... [ ]
- 1 ..... Kiwi (Dekoration) ..... [ ]
- ..... Gläser ..... [ ]
- ..... Trinkhalme ..... [ ]

Zubereitung:

- Die Kiwi schälen und pürieren, den Waldmeistersirup, den Zitronensaft und den Vanillezucker dazugeben.
- Die Milch langsam dazu gießen und verrühren!
- Vier Gläser mit dem Piraten-Drink füllen. Trinkhalme einstecken und an die Glasränder je eine Kiwi-Scheibe stecken.

Tipp!

- Drucken Sie zwei Piratenfahnen aus, kleben Sie diese als Vorder- und Rückseite zusammen und befestigen Sie die Fahne an einem Holzspieß.
- Den Holzspieß zum Trinkhalm in den Milchshake stecken.

Achtung: Nur etwas für „echte Piraten“!

Geheimnisvolle Schatzsuche

Spielprinzip

- Das Spiel dreht sich darum, gemeinsam einen versteckten Schatz zu finden.
- Die Schatzsuche lässt sich sowohl im Freien wie auch im Haus gut veranstalten.

Spielvorbereitung

- Suchen Sie zunächst eine Stelle aus, an der Sie den Schatz verstecken.
- Teilen Sie das Spiel in sechs bis acht Spielabschnitte ein. Der Startpunkt sollte sich idealerweise gegenüber oder zumindest in der Nähe des Verstecks befinden.
- Bereiten Sie eine Schatzkarte vor, auf der Sie geheimnisvolle Linien und Orte (z. B. bestimmte Bäume in Ihrem Garten oder Stellen im Haus, etwa unter dem Esstisch oder der Kellertreppe) einzeichnen.
- Drucken Sie eine der Schatzkarten aus und vervollständigen Sie diese auf Ihre wohnlichen Möglichkeiten (Garten oder Wohnung/Haus)!
- Je nach der Anzahl der Spielstationen formulieren Sie Fragen entsprechend dem Alter und Verständnis der eingeladenen Kinder.
- Beachten Sie bitte, dass einerseits der Ehrgeiz der Kinder angespornt werden soll, sie jedoch zu schwer lösbare Aufgaben auch schnell entmutigen können!
- Die Fragen sollten jeweils einen Hinweis auf das Versteck und auf die nächste Spielstation enthalten.
- Schreiben Sie Frage 1 mit jeweils einem Hinweis auf das Versteck und Spielstation 2 auf ein Blatt und verstecken Sie dieses am Startpunkt. Die zweite Frage liefert den Mitspieler(inne)n den Hinweis auf das Versteck und die dritte Spielstation usw.
- Bei der letzten Frage erhalten die Mitspieler(innen) dann den entscheidenden Hinweis auf das Geheimversteck des Schatzes.
- Um die Fragen aufzuschreiben, drucken Sie sich einige Blanco-Blätter aus.

Spielablauf

- Bilden Sie – je nach Alter und Anzahl der eingeladenen Kinder – Mannschaften.
- Die Mannschaft, die den Schatz als erster findet, gewinnt.
- Das Spiel beginnt, wenn Sie die erste Frage stellen. Stellen Sie diese laut, deutlich und mit geheimnisvoller Stimme.
- Sind die Kinder unsicher, geben Sie einen weiteren, kleinen Hinweis auf die nächste Spielstation.

Tipp!

- Begleiten Sie das Spiel unterstützend, indem Sie die Kinder mit Worten wie „kalt – warm – heiß“ in die richtige Richtung lenken!

Alles für die
Ritter & Prinzen-Party

Für Jungs von 3 bis 6 Jahren

- Checkliste (zum Abhaken)
- Einladungskarten
- Tipps zur Organisation
- Kostüme
- Bastelanleitung Thron
- Bastelanleitung für „Mitgeb-Geschenke“
- Rezepte für:
  - Ritterliches oder königliches Essen
  - Kuchen / Torten / Muffins
  - Milchshakes
- Ideen für die Dekoration
- Ideen für Spiele

Ein Service von www.schule-und-familie.de und www.sailer-verlag.com

www.Schule-und-Familie.de

sailer
www.sailer-verlag.com

Ein paar Tipps zur Organisation …

Warum veranstalten Sie eine Ritter- oder Prinzen-Party für Ihren Sohn?

- Mit Beginn der Schulzeit wird Ihr Sohn die Geburtstagsfeiern seiner Schulfreunde besuchen. Dabei wird er vielleicht auch auf eine „Ritter- oder Prinzen-Party“ eingeladen werden, die ihn begeistert.
- Es kann sein, dass Ihr Sohn Sie darum bittet, zu seinem Geburtstag (oder einer anderen Feierlichkeit) auch eine solche Party zu veranstalten.

Wie sollte die Party ablaufen?

- Besprechen Sie den Ablauf der Party sowie die Anzahl der eingeladenen Freunde zusammen mit Ihrem Sohn.
- Laden Sie die ausgewählten Freunde entweder direkt für den Geburtstag oder für den darauffolgenden Freitag- oder Samstagnachmittag (beispielsweise) von 14.30 Uhr bis 18 Uhr ein.
- Halten Sie die zeitlichen Eckdaten am besten auf der Einladungskarte fest, damit auch die Eltern der Gäste planen können.
- Stellen Sie vor der Party „feste Regeln“ auf – z. B. im Wohnzimmer wird nicht gerannt, weil man auf den Fliesen oder dem Laminat leicht ausrutschen kann – und geben Sie ein kleines Signal (etwa einen Hinweis auf die Vereinbarung), wenn die Kinder doch anfangen, zu rennen.

Was tun die Jungs während einer Ritter- oder Prinzen-Party?

- Sie können Ihren Sohn und dessen Gäste mit Spielen für drinnen und draußen beschäftigen.
- Mit den eigens für edle Kreuzritter oder königliche Hoheiten kreierten Speisen und Getränken halten Sie die adelige Gesellschaft auch kulinarisch spielend bei Laune.

Checkliste Ritter- oder Prinzen-Party

zum Abhaken ✓

Einladungen:

- Gästeliste erstellen ..... [ ]

Einladungskarten:

- Papier (siehe Empfehlung) einkaufen ..... [ ]
- Einladungskarten ausdrucken ..... [ ]
- Einladungskarten für jeden Gast ausfüllen ..... [ ]
- Einladungskarten versenden/verteilen ..... [ ]

Dekoration:

Thron:

- passenden Stuhl aussuchen ..... [ ]
- Material für den „Thron“ bereitlegen oder einkaufen ..... [ ]
- Stuhlhusse „Prinz“ nach Anleitung anfertigen ..... [ ]
- Stuhl mit der Husse als Thron „verkleiden“ ..... [ ]

Gastgeschenke:

Schilde:

- Material nach Anleitung einkaufen ..... [ ]
- Schilde nach Anleitung basteln ..... [ ]
- Schilde bemalen und verzieren ..... [ ]

Verköstigung der Rittersleut‘ bzw. der königlichen Gäste:

Ritterliches oder königliches Buffet:

- Lebensmittel (siehe Rezepte) einkaufen ..... [ ]
- Getränke für alle geladenen Gäste einkaufen ..... [ ]
- Kuchen nach Rezept backen ..... [ ]
- Bowle bzw. Milchshakes nach Rezept herstellen ..... [ ]
- Ritteressen bzw. königliche Speisen nach Rezept zubereiten ..... [ ]

Prinzen-Robe:

- Kleidungsstücke (siehe gewünschte Anleitung) bereitstellen ..... [ ]
- Kleidungsstücke (siehe gewünschte Anleitung) nähen ..... [ ]
- Bastelmaterial für Krone, Schwert und Schild einkaufen ... [ ] Krone, Schwert und Schild einkaufen

Die Einladungskarten

Anleitung

- Testen Sie den ersten Druck zunächst auf gewöhnlichem Druckerpapier aus. Drucken Sie zuerst die Vorderseite, dann drehen Sie das Blatt um und drucken die Rückseite.
- Wenn Sie mit dem Druckergebnis zufrieden sind, wiederholen Sie den Druck am besten auf 180-Gramm-Papier.
- Legen Sie Ihre Einladungen längsseitig zusammen und schneiden Sie sie zurecht.
- Machen Sie eine Farbfotokopie und drucken Sie diese so oft, wie Sie sie benötigen (je nach Anzahl der eingeladenen Gäste) auf kartoniertem Papier aus.
- Nun noch die Namen der geladenen Gäste eintragen – und schon sind Ihre Einladungskarten fertig!

Einladungskarte Prinzen-Party

Vorderseite

Rückseite

Zu seinem Wiegenfeste lädt herzlich ein:

Der Erbprinz ..... von .....

Hiermit lade ich Dich, lieber ..... ein, um mit mir auf meiner Burg ein rauschendes Fest zu feiern!

Das Fest findet statt

am .....

von ..... bis ..... Uhr

Bitte schicke mir bald einen reitenden Boten mit einer Nachricht von Dir!

Einladungskarte Ritter-Party

Vorderseite

Einladung zur

Ritter-Party

www.Schule-und-Familie.de
sailer
www.sailer-verlag.com

Rückseite

Zu seinem Wiegenfest
auf die Burg Drachenstein lädt ein:

Der edle Ritter ..... **von** .....

Hiermit lade ich Dich, Lieb(r) .....
zu meinem Geburtstags-Rittertournier ein!

Das Fest findet statt

am .....

von ..... bis ..... Uhr

Bitte schicke mir Deinen Knappen, der mir föhliche Kunde von Dir bringt!

www.Schule-und-Familie.de
sailer www.sailer-verlag.com

Prinzen-Kostüm

Material:

- eine Karnevalsjacke – wahlweise ein Seidenkimono oder ein anderes glänzendes Kleidungsstück [ ]
- ein Hemd oder ein T-Shirt in der gewünschten Farbe [ ]
- eine Seidenkrawatte oder -fliege [ ]
- einen Gürtel oder ein Seidentuch (Wunschfarbe) [ ]
- eine Krone (Karnevalsartikel) [ ]
- ein Schwert (Karnevalsartikel) [ ]
- eine Jeans (oder Hose nach Wahl) [ ]

Krone:

- kartoniertes Papier gold [ ]
- Schere [ ]
- Kleber [ ]

- Ziehen Sie Ihrem Sohn eine Hose nach Wahl sowie ein Hemd oder ein T-Shirt an und binden Sie ihm die Krawatte oder die Fliege um den Hals.
- Das glänzende Kleidungsstück dient als „Prinzen-Robe“.
- Binden Sie Ihrem Prinzen einen Gürtel um die Taille. Sofern Sie sich für die Variante mit dem Seidenschal entscheiden, binden Sie diesen an einer Seite wie eine lockere Schärpe.
- Stecken Sie Ihrem Kind das Schwert an der Körperseite in den Gürtel oder in den Seidenschal.
- Nun noch die Krönung – und Sie haben es mit einem „echten Prinzen“ zu tun!
- Setzen Sie Ihrem Kind die Krone feierlich auf den Kopf!

Tipp!

- Wenn Sie die Krone selbst basteln möchten, schneiden Sie einen 10 cm breiten Streifen von dem kartonierten Goldpapier ab. Messen Sie den Kopfumfang Ihres Kindes und schneiden Sie den Goldpapierstreifen darauf zurecht.
- Zeichnen Sie mit einem Bleistift „Zacken“ in die Oberseite und schneiden Sie diese aus.
- Kleben Sie die beiden Enden des Pappstreifens zusammen. Das ist die Krönung!

Prinzen-Kostüm

Material:

Krone:

- kartoniertes Goldpapier [ ]
- Dekorations-Edelsteine (im Bastelbedarf erhältlich) [ ]

Kostüm:

- eine Strumpfmaske (grau) [ ]
- ein T-Shirt oder Rollkragenpulli [ ]
- eine Legging, Schlafanzug- oder Unterhose
- ein Paar Handschuhe (grau) [ ]
- 2 bis 3 Meter Baumwollstoff (blau oder rot)
- ein Gürtel (rot) [ ]
- 12 Scheiben aus Goldfolie (etwa 6 cm Durchmesser) [ ]
- 1 x 1 Meter Pappkarton (grau) [ ]
- 13 Sicherheitsnadeln [ ]
- je 4 Knöpfe (rot, blau und grün) [ ]

- Kleber [ ]
- Schneidemesser [ ]
- Schere [ ]

- Das Kostüm besteht aus dem T-Shirt, der Legging bzw. der Schlafanzug- oder Unterhose, der Strumpfmaske und den Handschuhen.
- Als Umhang schneiden Sie in die Mitte des rechteckigen Baumwollstoffs ein Loch, durch das der Kopf Ihres Kindes passt. Kleben Sie die Goldscheiben auf die Vorderseite des Umhangs und nähen Sie in die Mitte der Scheiben je einen bunten Knopf.
- Für die Krone schneiden Sie einen 10 cm breiten Streifen kartoniertes Goldpapier zurecht. Messen Sie den Kopfumfang Ihres Kindes und schneiden Sie den Goldpapier-Streifen in der Länge entsprechend zurecht. Schneiden Sie an einer Seite Zacken ein und kleben Sie die beiden Enden aneinander. Zur Verzierung können Sie Dekorations-Edelsteine aufkleben.
- Das Schwert basteln Sie aus dem grauen Pappkarton. Schneiden Sie zunächst ein etwa 8 cm breites Stück Karton über 50 bis 60 cm Länge als Schwert ab, dann ein 10 cm langes und etwa 5 cm breites Stück für den „Schwertgriff“. Kleben Sie beides aneinander.
- Für den Schild malen Sie einen Schild-Umriss (in V-Form) auf den Karton und schneiden diesen aus. Befestigen Sie an der Rückseite des Schilds einen Streifen Stoff oder Karton als „Halterung“. Streichen Sie den Schild in Ihrer Wunschfarbe.

Tipp!

- Sie können Krone, Schwert und Schild auch als Karnevals-Artikel verwenden.
- Das sieht auch toll aus und erleichtert Ihnen die Arbeit!

Ritter-Kostüm

Material:

- ein Rollkragenpullover oder T-Shirt (schwarz, grau, dunkelblau, dunkelrot) ..... [ ]
- ein Ritterumhang (Glanzstoff in Wunschfarbe) ..... [ ]
- ein Gürtel (Wunschfarbe) ..... [ ]
- ein Ritterpanzer (aus Silberglanzstoff) ..... [ ]
- ein Schwert (Karnevalsartikel) ..... [ ]
- eine Jeans oder andere Hose (nach Wahl) ..... [ ]
- ein Ritterhelm (Ski-, Snowboard- oder Fahrradhelm) ... [ ]

- Für den Ritterumhang nehmen Sie etwa 1,20 Meter Glanzstoff in Ihrer Wunschfarbe. Schneiden Sie ein Rechteck zurecht und nähen Sie es an den Seiten etwas ein. Für die „Schließe“ nähen Sie entweder ein Querband an, damit Sie Ihrem Sohn den Umhang um die Schultern binden können oder Sie stecken den Umhang mit einer Sicherheits- oder Schmucknadel fest.
- Als Ritterpanzer eignet sich ein aus silberfarbenem Glanzstoff genähtes Oberteil, für das Sie ein längeres Rechteck (zwei Mal die Körperlänge Ihres Kindes bis zur Hüfte) aus dem Stoff schneiden. Legen Sie das Rechteck in der Mitte zusammen und schneiden Sie ein Loch aus, durch das der Kopf Ihres Sohnes passt. Nähen Sie die Seitenränder etwas ein, damit sie nicht ausfransen. Wenn Sie möchten, können Sie je ein „Wappen“ auf Vorder- und Rückteil nähen.
- Ziehen Sie Ihrem Kind eine Hose nach Wahl sowie ein T-Shirt oder einen Rollkra-genpulli – am besten in dunklen Farben – an, binden Sie ihm einen Gürtel um die Taille und stecken ihm das Schwert an einer Körperseite in den Gürtel.
- Für den Ritterhelm können Sie entweder einen Ski- oder Snowboardhelm (oder auch einfach einen Fahrradhelm) mit Alufolie einschlagen. Für „schnelle Fälle“ ist es auch mit einer dunkelgrauen Mütze oder einem kleineren Metalleimer getan, der Ihrem Sohn als „Ritterhelm“ gute Dienste tun wird!
- Wenn Sie möchten, können Sie Ihrem Ritter auch noch einen Schild zu Hand geben.

Tipp!

- Mit Stoffmalfarben (als Stifte im Bastelbedarf erhältlich) verwandeln Sie ein großes weißes T-Shirt spielend in eine ritterliche Robe. Malen Sie mit den Farben Ihrer Wahl Rittermotive (z. B. Kreuz oder Drachen) auf Vorder- und Rückseite des T-Shirts und schon wird Ihr Sohn zum echten „Kreuzritter“.

Königskuchen

Zutaten:

- 250 g Butter oder Margarine [ ]
- 4 Eier (in Eiweiß und Eigelb trennen) [ ]
- 200 g Zucker [ ]
- 400 g Mehl [ ]
- 100 g Speisestärke [ ]
- 1 Päckchen Backpulver [ ]
- 150 g Rosinen [ ]
- 50 g Zitronat [ ]
- 50 g Belegkirschen [ ]
- 1 Zitrone (abgerieben, unbehandelt) [ ]
- 1 Schuss Rum [ ]
- 1 Pkt. Backpulver [ ]
- Puderzucker oder Kuvertüre [ ]

- Kasten- oder Königskuchenform [ ]

Backtemperatur:

E-Herd: 160 Grad
Heißluft: 140 Grad
Gas: Stufe 2
Backzeit: 45 bis 50 Minuten

Zubereitung:

- Die Butter mit 80 g Zucker und Eigelb schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und dazu rühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unter die Teigmasse heben.
- Die Belegkirschen in kleine Stücke schneiden, das Zitronat fein hacken (Multihacker) und unter den Teig mengen. Die übrigen Zutaten mischen und vorsichtig unter die Masse heben.
- Den Teig in eine eingefettete Kuchenform füllen und backen. Wenn der Kuchen im Ofen eine Haut bekommt, vorsichtig in der Mitte der Länge nach einschneiden. Dann kann er schön aufgehen.
- Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokolade überziehen.

Prinzen-Nudeln

Zutaten für 4 Prinzen:

- 300 g Nudeln (Hörnchennudeln oder andere kurze Nudeln) [ ]
- 1 Zwiebel [ ]
- 5 Esslöffel Butter [ ]
- 3 Esslöffel Mehl [ ]
- 400 ml Milch [ ]
- Salz, Pfeffer und Muskat [ ]
- 200 g Käse (gerieben) [ ]

- Auflaufform [ ]
- Butter oder Margarine zum Einfetten [ ]

Zubereitung

- Nudeln im Salzwasser nach Anleitung bissfest kochen.
- Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig andünsten. Mehl dazugeben, nach und nach die Milch unter ständigem Rühren dazu gießen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Muskat würzen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- Die Nudeln abgießen. Die Hälfte des geriebenen Käses in die Soße geben und unter Rühren schmelzen lassen.
- Die Nudeln unter die Käsesoße mischen, dann alles in eine Auflaufform füllen. Den restlichen Käse darauf streuen, ein paar Butterflöckchen darauf verteilen und den Auflauf bei 180 Grad etwa 30 Minuten im Backofen backen lassen.

Tipp!

- Zu den Prinzen-Nudeln eignen sich alle Arten von Blattsalaten, aber auch eine Tomaten-Gurken-Salatmischung wird den Prinzen dazu munden!

Rittertopf

Zutaten für 4 Ritter:

- 750 g Hühner- oder Putenfleisch [ ]
- 3 Paprikaschoten (rot) [ ]
- 2 Knoblauchzehen [ ]
- Ingwer (frisch oder gemahlen) [ ]
- 2 Lorbeerblätter [ ]
- 2 Zwiebeln [ ]
- 1 Packung Tomatensoße [ ]

Zubereitung

- Das Fleisch waschen und in Stücke schneiden. Die Paprikaschoten waschen, putzen und würfeln, die Zwiebeln in Stücke schneiden und den Knoblauch ebenso.
- Fleisch und Gemüse zusammen mit den Lorbeerblättern in eine Schüssel geben, mit der Tomatensoße übergießen und etwa eine Stunde ziehen lassen.
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen und das Fleisch mit dem Gemüse einfüllen und gut anbraten. Das Fleisch mit Wasser bedecken und etwa 2 Stunden garen lassen (oder bei 220 Grad in den Backofen stellen).

Tipp!

- Zum Rittertopf passen Kartoffeln, Nudeln, Reis, Kartoffelecken oder auch nur Baguette, Weißbrot, getoastetes Toastbrot oder Brötchen ausgezeichnet!
- Statt Puten- oder Hühnerfleisch können Sie den Rittertopf auch mit Schweinefleisch herstellen. Das schmeckt ebenso gut!

Süße Ritter

Zutaten für 4 Kreuzritter:

- 8 Scheiben Toastbrot [ ]
- 2 Packungen Vanillepudding [ ]
- 2 Eier [ ]
- 120 ml Milch [ ]
- 1 Glas Kirschen [ ]
- Zimt (oder Zimt-Zucker-Mischung) [ ]
- Mandelblättchen (und Butter zum Anrösten) [ ]
- Öl für die Pfanne [ ]

Zubereitung

- Kochen Sie den Pudding nach Packungsanleitung und stellen Sie ihn zum Abkühlen zur Seite. Wenn sich keine Haut bilden soll, decken Sie den Pudding mit einem Deckel oder Folie ab.
- Rösten Sie Mandelblättchen in etwas Butter in einem kleinen Pfännchen an und stellen Sie diese zur Seite.
- Vermischen Sie die Milch mit den Eiern und wenden Sie die Toastscheiben darin.
- Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne und backen Sie die Toastscheiben goldgelb.
- Legen Sie je zwei gebackene Toastscheiben auf einen Teller, geben Sie Vanillepudding darauf und legen Sie einige Kirschen auf den Pudding. Streuen Sie noch Zimt (oder eine Zimt-Zucker-Mischung) darüber. Zum Schluss einige geröstete Mandelblättchen überstreuen und fertig sind die Süßen Ritter. Ihrer edlen Ritterschar wird es vorzüglich schmecken!

Tipp!

- Sie können statt Toastbrot auch Weißbrot oder Brötchen in Scheiben aufgeschnitten vom Vortag verwenden.
- Statt Kirschen können Sie die Süßen Ritter auch mit Pflaumen oder anderem Obst zubereiten.

Prinzen-Milchshake

Zutaten für 2 Milchshakes:

- 250 g Kirschen (frisch, tiefgekühlt oder Glas) [ ]
- 3 Kugeln Vanille- oder Kirscheis [ ]
- 1 Joghurt (3,8 %) [ ]
- 100 ml Milch (3,8 %) [ ]
- 2 Trinkhalme [ ]
- 2 Kirschen zum Dekorieren [ ]
- Mixer oder Pürierstab [ ]

Zubereitung:

- Die Kirschen waschen und entkernen (tiefgekühlte Kirschen antauen lassen, Kirschen aus dem Glas über einer Schüssel in ein Sieb kippen und abtropfen lassen).
- Den Joghurt (gut durchgerührt) und das Eis dazu geben. Zusammen mit den Kirschen alles mit dem Mixer oder dem Pürierstab vermengen. Nach und nach die Milch zufügen.
- Den Milchshake in Gläser füllen, mit einer Kirsche garnieren und den Trinkhalm einstecken. Fertig ist die Prinzenmilch!

Tipp!

- Malen Sie mit Porzellan- oder Glasmalstiften (im Bastelbedarf erhältlich) jeweils Kronen auf die Gläser.
- Wenn Sie möchten, können Sie in jedes Glas noch einen Kronen-Stecker (ebenfalls im Bastelbedarf erhältlich) stecken.

Drachenblut-Bowle

Zutaten:

- 1 Liter Traubensaft (rot) ..... [ ]
- 1 Liter Apfelsaft (klar) ..... [ ]
- Sirup (Himbeer- oder Waldmeister) ..... [ ]

Zubereitung:

Den Trauben- mit dem Apfelsaft vermischen und Sirup nach Belieben einrühren.

Tipp!

- Wenn Sie die Saftmischung in ein Bowlegefäß füllen und auf einen leuchtenden Untersetzer stellen (gibt es mit LED-Ausstattung im Elektromarkt) wirkt das Getränk besonders „geheimnisvoll“.

Achtung: Drachenblut-Bowle macht Ritter unverwundbar!

Prinzen-Thron

Material:

- Stuhlhusse (aus Baumwolle) ..... [ ]
- Gold- oder Silberstoff ..... [ ]
- Dekor-Edelsteine (im Bastelbedarf erhältlich) ..... [ ]
- kartoniertes Papier oder Pappkarton..... [ ]
- Nadel und Faden oder Nähmaschine .... [ ]
- Schere..... [ ]
- Textilmalstifte Gold- oder Silberfarben (im Bastelbedarf erhältlich) ..... [ ]
- Stuhl (evtl. mit Lehne)..... [ ]

- Fertigen Sie zunächst aus dem kartonierten Papier oder dem Pappkarton eine Kronen-Schablone in der von Ihnen gewünschten Form und Größe an.
- Legen Sie die Schablone auf den Gold- oder Silberstoff und schneiden Sie zwei Kronen aus. Diese nähen Sie jeweils auf die Vorder- und die Rückseite der Stuhlhusse.
- Auf der Rückseite Dekor-Edelsteine um die Krone herum auf die Stuhlhusse kleben.
- Auf die Innenseite mit Textilmalstiften viele kleine Kronen aufmalen und trocknen lassen.

Tipp!

- Besonders königlich und edel wirkt ein Thron aus rotem Stoff mit einer goldenen Krone!

Königlicher Schild für die Gäste

Material pro Gastkind:

- je ein Bogen Pappkarton ..... [ ]
- je ein Streifen Baumwollstoff oder kartoniertes Papier ..... [ ]

- Kleber ..... [ ]
- Farben ..... [ ]
- Schere ..... [ ]
- Bleistift ..... [ ]

- Pro Schild verwenden Sie einen Bogen Pappkarton und malen eine V-förmige Schildform mit Bleistift auf.
- Schneiden Sie den Schild aus und bemalen Sie ihn nach Wunsch.
- Wenn die Farbe getrocknet ist, kleben Sie auf der Rückseite ein Stück Baumwollstoff oder kartoniertes Papier als Halteschlaufe an.

Tipp!

- Malen Sie „Ihr Familienwappen“ mit Gold- oder Silberfarbe auf den Schild.
- Dadurch wird der Schild zu einem „persönlichen Gegenstand“ unter Freunden.

Das ist wahrlich königlich!

Prinzen-Spiele für drinnen und draußen

Der Drache und der Prinz

- Erzählen Sie zu Beginn des Spiels eine Geschichte über eine wunderschöne junge Prinzessin, die in einem großen, schönen Schloss wohnt und der ganze Stolz ihrer Eltern, des Königs und der Königin, ist.
- In einer Höhle im Wald lebt jedoch ein böser Drache, der die Prinzessin entführen möchte. Eines Morgens wurde die Prinzessin dann tatsächlich von dem Drachen entführt und in seine Höhle im Wald verschleppt.
- Das adelige Gefolge des Prinzen (das Geburtstagskind und seine Gäste) macht sich sogleich auf den Weg, um die Prinzessin zu befreien.
- Den Drachen spielt ein Erwachsener, als Prinzessin kann eine Puppe genommen werden, die der Drache in seiner Höhle (ein Raum in der Wohnung oder ein Versteck im Garten) bei sich hat und bewacht.
- Die Prinzessin kann nur dadurch befreit werden, dass dem Drachen die Stacheln gezogen werden. Als Stacheln verwenden Sie Wäscheklammern, welche Sie sich an Ihre Kleidung zwicken. Die Prinzessinnenretter müssen nun versuchen, dem Drachen die Stacheln zu stehlen, aber der Drachen wehrt sich dabei.
- Sobald der Drachen keine Stacheln mehr hat, ist das Spiel zu Ende und die Prinzessin kann befreit werden. Der Edelmann, der die meisten Klammern “erobert” hat, ist Sieger.

Eroberung von Schloss Schimmerstein

- Die eingeladenen Kinder werden auf zwei (möglichst gleich große) Mannschaften aufgeteilt. Eine Mannschaft geht vor die Tür, während sich die Mitspieler der anderen an den Händen fassen und einen Kreis mit Blickrichtung nach außen bilden. Sie bilden die Burgmauer und vereinbaren ein Geheimzeichen – etwa die Uhr am Arm von links nach rechts wechseln oder eine Socke ausziehen – durch das man Einlass ins Innere der Burg findet.
- Die andere Mannschaft wird wieder hereingerufen und stellt sich um die Burgmauer, also die im Kreis stehenden Kinder, herum auf. Jede/r Mitspieler/in versucht dieses Geheimzeichen bei seinem/r Gegenspieler/in herauszufinden. Der-/Demjenigen, dem/r dies gelingt, wird Einlass in die Burg gewährt. Das Kind, das zuletzt noch vor der Burgmauer steht, hat das Spiel leider verloren!

Alles für die
Ritter & Prinzen-Party

Für Jungs von 6 bis 10 Jahren

- Checkliste (zum Abhaken)
- Einladungskarten
- Tipps zur Organisation
- Kostüme
- Bastelanleitung Thron
- Bastelanleitung für „Mitgeb-Geschenke“
- Rezepte für:
  - Ritterliches oder königliches Essen
  - Kuchen / Torten / Muffins
  - Milchshakes
- Ideen für die Dekoration
- Ideen für Spiele

Ein Service von www.schule-und-familie.de und www.sailer-verlag.com

www.Schule-und-Familie.de

sailer
www.sailer-verlag.com

Ein paar Tipps zur Organisation ...

Warum veranstalten Sie eine Ritter- oder Prinzen-Party für Ihren Sohn?

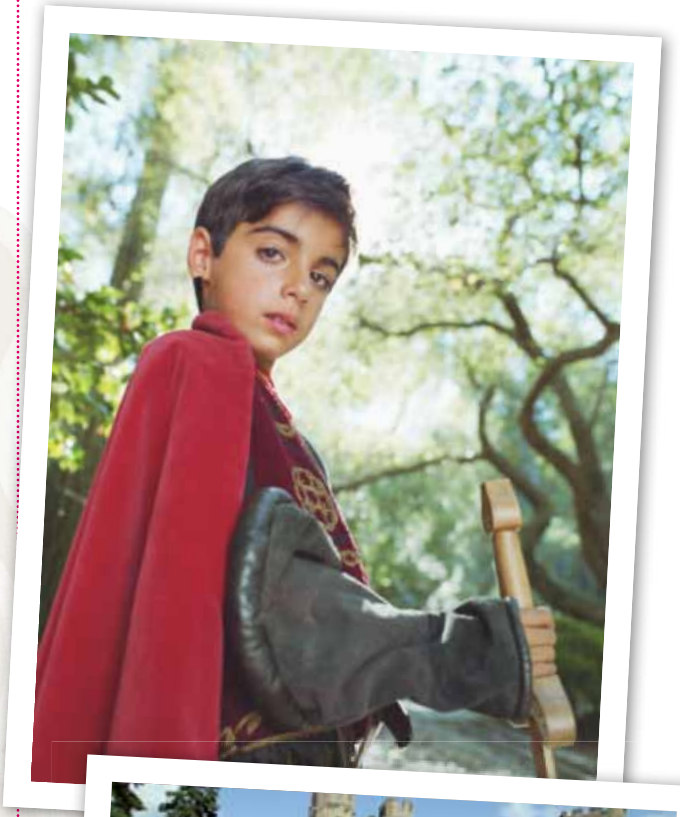
- Mit Beginn der Schulzeit wird Ihr Sohn die Geburtstagsfeiern seiner Schulfreunde besuchen. Dabei wird er vielleicht auch auf eine „Ritter- oder Prinzen-Party“ eingeladen werden, die ihn begeistert.
- Es kann sein, dass Ihr Sohn Sie darum bittet, zu seinem Geburtstag (oder einer anderen Feierlichkeit) auch eine solche Party zu veranstalten.

Wie sollte die Party ablaufen?

- Besprechen Sie den Ablauf der Party sowie die Anzahl der eingeladenen Freunde zusammen mit Ihrem Sohn.
- Laden Sie die ausgewählten Freunde entweder direkt für den Geburtstag oder für den darauffolgenden Freitag- oder Samstagnachmittag (beispielsweise) von 14.30 Uhr bis 18 Uhr ein.
- Halten Sie die zeitlichen Eckdaten am besten auf der Einladungskarte fest, damit auch die Eltern der Gäste planen können.
- Stellen Sie vor der Party „feste Regeln“ auf – z. B. im Wohnzimmer wird nicht gerannt, weil man auf den Fliesen oder dem Laminat leicht ausrutschen kann – und geben Sie ein kleines Signal (etwa einen Hinweis auf die Vereinbarung), wenn die Kinder doch anfangen, zu rennen.

Was tun die Jungs während einer Ritter- oder Prinzen-Party?

- Sie können Ihren Sohn und dessen Gäste mit Spielen für drinnen und draußen beschäftigen.
- Mit den eigens für edle Kreuzritter oder königliche Hoheiten kreierten Speisen und Getränken halten Sie die adelige Gesellschaft auch kulinarisch spielend bei Laune.



Checkliste Ritter- oder Prinzen-Party

zum Abhaken ✓

Einladungen:

- Gästeliste erstellen [ ]

Einladungskarten:

- Papier (siehe Empfehlung) einkaufen [ ]
- Einladungskarten ausdrucken [ ]
- Einladungskarten für jeden Gast ausfüllen [ ]
- Einladungskarten versenden/verteilen [ ]

Dekoration:

Thron:

- passenden Stuhl aussuchen [ ]
- Material für den „Thron“ bereitlegen oder einkaufen [ ]
- Stuhlhusse „Prinz“ nach Anleitung anfertigen [ ]
- Stuhl mit der Husse als Thron „verkleiden“ [ ]

Gastgeschenke:

Schilde:

- Material nach Anleitung einkaufen [ ]
- Schilde nach Anleitung basteln [ ]
- Schilde bemalen und verzieren [ ]

Verköstigung der Rittersleut‘ bzw. der königlichen Gäste:

Ritterliches oder königliches Buffet:

- Lebensmittel (siehe Rezepte) einkaufen [ ]
- Getränke für alle geladenen Gäste einkaufen [ ]
- Kuchen nach Rezept backen [ ]
- Bowle bzw. Milchshakes nach Rezept herstellen [ ]
- Ritteressen bzw. königliche Speisen nach Rezept zubereiten [ ]

Prinzen-Robe:

- Kleidungsstücke (siehe gewünschte Anleitung) bereitstellen [ ]
- Kleidungsstücke (siehe gewünschte Anleitung) nähen [ ]
- Bastelmaterial für Krone, Schwert und Schild einkaufen [ ] Krone, Schwert und Schild einkaufen

Die Einladungskarten

Anleitung

- Testen Sie den ersten Druck zunächst auf gewöhnlichem Druckerpapier aus. Drucken Sie zuerst die Vorderseite, dann drehen Sie das Blatt um und drucken die Rückseite.
- Wenn Sie mit dem Druckergebnis zufrieden sind, wiederholen Sie den Druck am besten auf 180-Gramm-Papier.
- Legen Sie Ihre Einladungen längsseitig zusammen und schneiden Sie sie zurecht.
- Machen Sie eine Farbfotokopie und drucken Sie diese so oft, wie Sie sie benötigen (je nach Anzahl der eingeladenen Gäste) auf kartoniertem Papier aus.
- Nun noch die Namen der geladenen Gäste eintragen – und schon sind Ihre Einladungskarten fertig!

Einladungskarte Prinzen-Party

Vorderseite

Einladung zur

Prinzen-Party

Rückseite

Zu seinem Wiegenfeste lädt herzlich ein:

Der Erbprinz ..... von .....

Hiermit lade ich Dich, lieber ..... ein, um mit mir auf meiner Burg ein rauschendes Fest zu feiern!

Das Fest findet statt

am .....

von ..... bis ..... Uhr

Bitte schicke mir bald einen reitenden Boten,
der mir gute Nachricht von Dir bringt!

Einladungskarte Ritter-Party

Vorderseite

Einladung zur

Ritter-Party

Zu seinem Wiegenfest
auf die Festung Drachenstein lädt ein:

Der Herzog ..... von .....
Kreuzritter und Burgherr zu Drachenstein

Hiermit lade ich Dich, Lieb(r) .....
zu meinem Geburtstags-Rittertumier ein!

Das Fest findet statt

am .....

von ..... bis ..... Uhr

Bitte schicke mir Deinen Knappen, der mir fröhliche Kunde von Dir bringt!

Prinzen-Kostüm

Material:

- eine Karnevalsjacke – wahlweise ein Seidenkimono oder ein anderes glänzendes Kleidungsstück [ ]
- ein Hemd oder ein T-Shirt in der gewünschten Farbe [ ]
- eine Seidenkrawatte oder -fliege [ ]
- einen Gürtel oder ein Seidentuch (Wunschfarbe) [ ]
- eine Krone (Karnevalsartikel) [ ]
- ein Schwert (Karnevalsartikel) [ ]
- eine Jeans (oder Hose nach Wahl) [ ]

Krone:

- kartoniertes Papier gold [ ]
- Schere [ ]
- Kleber [ ]

- Ziehen Sie Ihrem Sohn eine Hose nach Wahl sowie ein Hemd oder ein T-Shirt an und binden Sie ihm die Krawatte oder die Fliege um den Hals.
- Das glänzende Kleidungsstück dient als „Prinzen-Robe“.
- Binden Sie Ihrem Prinzen einen Gürtel um die Taille. Sofern Sie sich für die Variante mit dem Seidenschal entscheiden, binden Sie diesen an einer Seite wie eine lockere Schärpe.
- Stecken Sie Ihrem Kind das Schwert an der Körperseite in den Gürtel oder in den Seidenschal.
- Nun noch die Krönung – und Sie haben es mit einem „echten Prinzen“ zu tun!
- Setzen Sie Ihrem Kind die Krone feierlich auf den Kopf!

Tipp!

- Wenn Sie die Krone selbst basteln möchten, schneiden Sie einen 10 cm breiten Streifen von dem kartonierten Goldpapier ab. Messen Sie den Kopfumfang Ihres Kindes und schneiden Sie den Goldpapierstreifen darauf zurecht.
- Zeichnen Sie mit einem Bleistift „Zacken“ in die Oberseite und schneiden Sie diese aus.
- Kleben Sie die beiden Enden des Pappstreifens zusammen. Das ist die Krönung!

www.Schule-und-Familie.de
sailer www.sailer-verlag.com

Prinzen-Kostüm

Material:

Krone:

- kartoniertes Goldpapier [ ]
- Dekorations-Edelsteine (im Bastelbedarf erhältlich) [ ]

Kostüm:

- eine Strumpfmaske (grau) [ ]
- ein T-Shirt oder Rollkragenpulli [ ]
- eine Legging, Schlafanzug- oder Unterhose
- ein Paar Handschuhe (grau) [ ]
- 2 bis 3 Meter Baumwollstoff (blau oder rot)
- ein Gürtel (rot) [ ]
- 12 Scheiben aus Goldfolie (etwa 6 cm Durchmesser) [ ]
- 1 x 1 Meter Pappkarton (grau) [ ]
- 13 Sicherheitsnadeln [ ]
- je 4 Knöpfe (rot, blau und grün) [ ]
- Kleber [ ]
- Schneidemesser [ ]
- Schere [ ]

- Das Kostüm besteht aus dem T-Shirt, der Legging bzw. der Schlafanzug- oder Unterhose, der Strumpfmaske und den Handschuhen.
- Als Umhang schneiden Sie in die Mitte des rechteckigen Baumwollstoffs ein Loch, durch das der Kopf Ihres Kindes passt. Kleben Sie die Goldscheiben auf die Vorderseite des Umhangs und nähen Sie in die Mitte der Scheiben je einen bunten Knopf.
- Für die Krone schneiden Sie einen 10 cm breiten Streifen kartoniertes Goldpapier zurecht. Messen Sie den Kopfumfang Ihres Kindes und schneiden Sie den Goldpapier-Streifen in der Länge entsprechend zurecht. Schneiden Sie an einer Seite Zacken ein und kleben Sie die beiden Enden aneinander. Zur Verzierung können Sie Dekorations-Edelsteine aufkleben.
- Das Schwert basteln Sie aus dem grauen Pappkarton. Schneiden Sie zunächst ein etwa 8 cm breites Stück Karton über 50 bis 60 cm Länge als Schwert ab, dann ein 10 cm langes und etwa 5 cm breites Stück für den „Schwertgriff“. Kleben Sie beides aneinander.
- Für den Schild malen Sie einen Schild-Umriss (in V-Form) auf den Karton und schneiden diesen aus. Befestigen Sie an der Rückseite des Schilds einen Streifen Stoff oder Karton als „Halterung“. Streichen Sie den Schild in Ihrer Wunschfarbe.

Tipp!

- Sie können Krone, Schwert und Schild auch als Karnevals-Artikel verwenden.
- Das sieht auch toll aus und erleichtert Ihnen die Arbeit!

Ritter-Kostüm

Material:

- ein Rollkragenpullover oder T-Shirt (schwarz, grau, dunkelblau, dunkelrot) ..... [ ]
- ein Ritterumhang (Glanzstoff in Wunschfarbe) ..... [ ]
- ein Gürtel (Wunschfarbe) ..... [ ]
- ein Ritterpanzer (aus Silberglanzstoff) ..... [ ]
- ein Schwert (Karnevalsartikel) ..... [ ]
- eine Jeans oder andere Hose (nach Wahl) ..... [ ]
- ein Ritterhelm (Ski-, Snowboard- oder Fahrradhelm) ... [ ]

- Für den Ritterumhang nehmen Sie etwa 1,20 Meter Glanzstoff in Ihrer Wunschfarbe. Schneiden Sie ein Rechteck zurecht und nähen Sie es an den Seiten etwas ein. Für die „Schließe“ nähen Sie entweder ein Querband an, damit Sie Ihrem Sohn den Umhang um die Schultern binden können oder Sie stecken den Umhang mit einer Sicherheits- oder Schmucknadel fest.
- Als Ritterpanzer eignet sich ein aus silberfarbenem Glanzstoff genähtes Oberteil, für das Sie ein längeres Rechteck (zwei Mal die Körperlänge Ihres Kindes bis zur Hüfte) aus dem Stoff schneiden. Legen Sie das Rechteck in der Mitte zusammen und schneiden Sie ein Loch aus, durch das der Kopf Ihres Sohnes passt. Nähen Sie die Seitenränder etwas ein, damit sie nicht ausfransen. Wenn Sie möchten, können Sie je ein „Wappen“ auf Vorder- und Rückteil nähen.
- Ziehen Sie Ihrem Kind eine Hose nach Wahl sowie ein T-Shirt oder einen Rollkra-genpulli – am besten in dunklen Farben – an, binden Sie ihm einen Gürtel um die Taille und stecken ihm das Schwert an einer Körperseite in den Gürtel.
- Für den Ritterhelm können Sie entweder einen Ski- oder Snowboardhelm (oder auch einfach einen Fahrradhelm) mit Alufolie einschlagen. Für „schnelle Fälle“ ist es auch mit einer dunkelgrauen Mütze oder einem kleineren Metalleimer getan, der Ihrem Sohn als „Ritterhelm“ gute Dienste tun wird!
- Wenn Sie möchten, können Sie Ihrem Ritter auch noch einen Schild zu Hand geben.

Tipp!

- Mit Stoffmalfarben (als Stifte im Bastelbedarf erhältlich) verwandeln Sie ein großes weißes T-Shirt spielend in eine ritterliche Robe. Malen Sie mit den Farben Ihrer Wahl Rittermotive (z. B. Kreuz oder Drachen) auf Vorder- und Rückseite des T-Shirts und schon wird Ihr Sohn zum echten „Kreuzritter“.

Rittertopf

Zutaten für 4 Ritter:

- 750 g Schweinenacken [ ]
- 3 Paprikaschoten (rot) [ ]
- 2 Knoblauchzehen [ ]
- Ingwer (frisch oder gemahlen) [ ]
- 2 Lorbeerblätter [ ]
- 2 Zwiebeln [ ]
- 1 Packung Tomatensoße [ ]

Zubereitung

- Das Fleisch waschen und in Stücke schneiden. Die Paprikaschoten waschen, putzen und würfeln, die Zwiebeln in Stücke schneiden und den Knoblauch ebenso.
- Fleisch und Gemüse zusammen mit den Lorbeerblättern in eine Schüssel geben, mit der Tomatensoße übergießen und etwa eine bis zwei Stunde(n) ziehen lassen.
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne oder einem Bräter erhitzen und das Fleisch mit dem Gemüse einfüllen und gut anbraten. Das Fleisch mit Wasser bedecken und etwa 2 Stunden garen lassen (oder bei 220 Grad in den Backofen stellen).

Tipp!

- Zum Rittertopf passen Kartoffeln, Nudeln, Reis, Kartoffelecken oder auch nur Baguette, Weißbrot, getoastetes Toastbrot oder Brötchen ausgezeichnet!
- Statt Schweinefleisch können Sie den Rittertopf auch mit Puten- oder Hühnerfleisch herstellen. Das schmeckt ebenso gut und kann auch von „Rittern aus dem Morgenland“ (muslimischen Kindern) gut gegessen werden!

Rostige Ritter

Zutaten für 4 hungrige Rittersleut‘:

- 4 Milchbrötchen (oder Brötchen vom Vortag) [ ]
- 4 Eier [ ]
- 4 Esslöffel Zucker [ ]
- 2 Päckchen Vanillezucker [ ]
- 100 ml Milch [ ]
- Semmelbrösel (oder Paniermehl) [ ]
- Zimt (oder Zimt-Zucker-Mischung) [ ]
- Öl oder Butter für die Pfanne [ ]

Zubereitung

- Die Milch in einer Schüssel mit zwei Esslöffeln Zucker und dem Vanillezucker verrühren.
- Die Brötchen in dickere Scheiben schneiden und in der Milch einweichen.
- Die eingeweichten Brötchenscheiben ausdrücken und vorsichtig zunächst in den verquirlten Eiern und dann in den Semmelbröseln wenden.
- Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brötchen darin vorsichtig goldgelb backen.

Tipp!

- Zu den Rostigen Rittern passt Vanillepudding gut, aber auch Sahne, Kirschen und Pflaumen!

Königs-Diner

Zutaten für 4 Prinzen:

- 1 Brötchen (vom Vortag) [ ]
- 1 Zwiebel [ ]
- 2 Kartoffeln (mehlig, gekocht) [ ]
- 500 g Rinderhackfleisch [ ]
- 1 Ei [ ]
- 75 ml Kondensmilch [ ]
- Salz, Pfeffer und Paprika [ ]
- Petersilie (fein gehackt) [ ]

Zubereitung

- Die Brötchen in Wasser einweichen und quellen lassen, anschließend ausdrücken und in eine Schüssel geben.
- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die gekochten Kartoffeln pellen und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken.
- Alle Zutaten unter das Hackfleisch mischen und verkneten. Mit den Gewürzen abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben.
- Aus der Hackfleischmasse kleine Bällchen formen. Die Hackbällchen entweder in einer Pfanne mit Öl anbraten oder auf Holzspieße stecken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen (vorheizen und bei 200 Grad – oder Heißluft 180 Grad) – etwa eine halbe Stunde backen.

Tipp!

- Sie runden das Königs-Diner passend mit Pommes Frites oder Kartoffeln als Beilage ab. Sie können auch einen Löffel Preiselbeeren und Salat mit auf die königlichen Teller dekorieren – Ihren Prinzen wird es schmecken!

Schloss-Torte

Zutaten:

- 125 g Butter oder Margarine [ ]
- 125 g Zucker [ ]
- 1 Päckchen Vanillezucker [ ]
- 4 Eier (in Eigelb und Eiweiß trennen) [ ]
- 100 g Mehl [ ]
- 1 Teelöffel Backpulver [ ]
- 1 Glas Preiselbeeren [ ]
- 4 Becher Schlagsahne [ ]
- 3 Päckchen Vanillezucker [ ]
- 4 Päckchen Sahnesteif [ ]
- 60 g Kokosraspel [ ]

Dekoration:

- Zuckerperlen [ ]
- Faschingskrone [ ]

- Springform [ ]

Backtemperatur:

E-Herd: 175 Grad
Heißluft: 150 Grad
Gas: Stufe 2-3
Backzeit: 30 Minuten

Zubereitung:

- Die Eier trennen. Butter, Zucker, Vanillezucker und die Eigelbe zusammen schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und dazu rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Den Teig in eine eingefettete Springform füllen und 30 Minuten wie angegeben backen.
- Den Kuchen nach dem Auskühlen ein Mal durchschneiden. Die Preiselbeeren auf dem unteren Boden gleichmäßig verteilen.
- Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und etwa ein Drittel davon über die Preiselbeeren streichen. Den anderen Boden aufsetzen.
- Die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen und Kokosraspel darüber streuen.
- Die Gold- und Silberzuckerperlen dicht um die Torte legen.
- Zuletzt die Faschingskrone auf die Torte legen.

Tipp!

- Drucken Sie kleine königliche Wappen aus (jedes zwei Mal für Vorder- und Rückseite), kleben diese zusammen und befestigen sie an Holzspießen.
- Stecken Sie die Spieße in die Torte – wahrlich ein königlich Gebäck!

www.Schule-und-Familie.de
sailer www.sailer-verlag.com

Prinzen-Milchshake

Zutaten für 2 Milchshakes:

- 250 g Kirschen (frisch, tiefgekühlt oder Glas) [ ]
- 3 Kugeln Vanille- oder Kirscheis [ ]
- 1 Joghurt (3,8 %) [ ]
- 100 ml Milch (3,8 %) [ ]
- 2 Trinkhalme [ ]
- 2 Kirschen zum Dekorieren [ ]
- Mixer oder Pürierstab [ ]

Zubereitung:

- Die Kirschen waschen und entkernen (tiefgekühlte Kirschen antauen lassen, Kirschen aus dem Glas über einer Schüssel in ein Sieb kippen und abtropfen lassen).
- Den Joghurt (gut durchgerührt) und das Eis dazu geben. Zusammen mit den Kirschen alles mit dem Mixer oder dem Pürierstab vermengen. Nach und nach die Milch zufügen.
- Den Milchshake in Gläser füllen, mit einer Kirsche garnieren und den Trinkhalm einstecken. Fertig ist die Prinzen-Milch!

Tipp!

- Malen Sie mit Porzellan- oder Glasmalstiften (im Bastelbedarf erhältlich) jeweils Kronen auf die Gläser.
- Wenn Sie möchten, können Sie in jedes Glas noch einen Kronen-Stecker (ebenfalls im Bastelbedarf erhältlich) stecken.

Drachenblut-Bowle

Zutaten:

- 1 Liter rote Limonade ..... [ ]
- 1 Liter Himbeer- oder Johannisbeersaft ..... [ ]
- 250 g Beerenfrüchte (frisch oder tiefgefroren) ..... [ ]

Zubereitung:

- Die Limonade mit dem Himbeer- oder Johannisbeersaft vermischen und die Beerenfrüchte (gewaschen, geputzt und verlesen bzw. aufgetaut) in einem Bowle-Gefäß „ansetzen“ und für einige Stunden ziehen lassen, damit die Früchte den Saft gut aufnehmen.

Achtung: Drachenblut-Bowle macht Ritter unverwundbar!

Prinzen-Thron

Material:

- Stuhlhusse (aus Baumwolle) ..... [ ]
- Gold- oder Silberstoff ..... [ ]
- Dekor-Edelsteine (im Bastelbedarf erhältlich) ..... [ ]
- kartoniertes Papier oder Pappkarton Nadel und Faden oder ..... [ ]
- Nähmaschine ..... [ ]
- Schere ..... [ ]
- Textilmalstifte Gold- oder Silberfarben (im Bastelbedarf erhältlich) ..... [ ]
- Stuhl (evtl. mit Lehne) ..... [ ]

- Fertigen Sie zunächst aus dem kartonierten Papier oder dem Pappkarton eine Kronen-Schablone in der von Ihnen gewünschten Form und Größe an.
- Legen Sie die Schablone auf den Gold- oder Silberstoff und schneiden Sie zwei Kronen aus. Diese nähen Sie jeweils auf die Vorder- und die Rückseite der Stuhlhusse.
- Auf der Rückseite Dekor-Edelsteine um die Krone herum auf die Stuhlhusse kleben.
- Auf die Innenseite mit Textilmalstiften viele kleine Kronen aufmalen und trocknen lassen.

Tipp!

- Besonders königlich und edel wirkt ein Thron aus rotem Stoff mit einer goldenen Krone!

Königlicher Schild für die Gäste

Material pro Gastkind:

- je ein Bogen Pappkarton ..... [ ]
- je ein Streifen Baumwollstoff oder kartoniertes Papier ..... [ ]

- Kleber ..... [ ]
- Farben ..... [ ]
- Schere ..... [ ]
- Bleistift ..... [ ]

- Pro Schild verwenden Sie einen Bogen Pappkarton und malen eine V-förmige Schildform mit Bleistift auf.
- Schneiden Sie den Schild aus und bemalen Sie ihn nach Wunsch.
- Wenn die Farbe getrocknet ist, kleben Sie auf der Rückseite ein Stück Baumwollstoff oder kartoniertes Papier als Halteschlaufe an.

Tipp!

- Malen Sie „Ihr Familienwappen“ mit Gold- oder Silberfarbe auf den Schild.
- Dadurch wird der Schild zu einem „persönlichen Gegenstand“ unter Freunden.

Das ist wahrlich königlich!

Prinzen-Spiele für drinnen und draußen

Königliches Schokoladenessen

- Legen Sie zunächst ein Paar Handschuhe (evtl. Leder- oder Gartenhandschuhe), einen Schal und eine Mütze, einen Teller, Messer und Gabel sowie eine Tafel Schokolade parat.
- Der Prinz (Geburtstagskind) würfelt – würfelt er keine Sechs, gibt er den Würfel weiter. Würfelt er eine Sechs, zieht er die Handschuhe an, bindet sich den Schal um, setzt die Mütze auf und versucht, mit Messer und Gabel ein Stück von der Schokolade abzuschneiden.
- In der Zwischenzeit würfeln die anderen Kinder weiter. Sobald das nächste Kind eine Sechs würfelt, nimmt es die Handschuhe, den Schal und die Mütze an sich, zieht alles an und versucht mit Messer und Gabel, ein Stück Schokolade abzuschneiden.

Ritterlicher Zweikampf

- Bilden Sie aus den geladenen Gästen Zweierteams. Zwei gegenüberstehende Jungs bekommen je einen Esslöffel, auf dem eine rohe Kartoffel liegt sowie einen weiteren Esslöffel „zur Verteidigung“.
- Die „Gegner“ versuchen, mit ihrem leeren Löffel die Kartoffel des anderen von dessen Löffel hinunterzuwerfen. Jede „Turnierrunde“ dauert drei Minuten. Der-/diejenige, der/die seine/ihre Kartoffel so gut schützen konnte, dass sie weniger oder gar nicht vom Löffel fiel, hat gewonnen.

Alles für die **Zauberer-Party**

Für Jungs von 3 bis 6 Jahren

- Checkliste (zum Abhaken)
- Einladungskarten
- Tipps zur Organisation
- Kostüme
- Bastelanleitung für einen Zauberstab
- Rezepte für:
  - Leckere Speisen
  - Kuchen
  - Pudding
- Cocktail / Bowle
- Ideen für die Dekoration
- Ideen für Spiele

Ein Service von www.schule-und-familie.de und www.sailer-verlag.com

www.Schule-und-Familie.de

sailer
www.sailer-verlag.com

Ein paar Tipps zur Organisation …

Warum veranstalten Sie eine Zauberer-Party für Ihren Sohn?

- Mit Beginn der Kindergartenzeit wird Ihr Sohn die Geburtstagsfeiern seiner Freunde besuchen. Dabei wird er vielleicht auch auf eine „Zauberer-Party“ eingeladen werden, die ihn begeistert.
- Es kann sein, dass Ihr Sohn Sie darum bittet, zu seinem Geburtstag (oder einer anderen Feierlichkeit) auch eine solche Party zu veranstalten.

Wie sollte die Party ablaufen?

- Besprechen Sie den Ablauf der Party sowie die Anzahl der eingeladenen Freunde zusammen mit Ihrem Sohn.
- Laden Sie die ausgewählten Freunde entweder direkt für den Geburtstag oder für den darauffolgenden Freitag- oder Samstagnachmittag (beispielsweise) von 14.30 Uhr bis 18 Uhr ein.
- Halten Sie die zeitlichen Eckdaten am besten auf der Einladungskarte fest, damit auch die Eltern der Gäste planen können.
- Stellen Sie vor der Party „feste Regeln“ auf – z. B. im Wohnzimmer wird nicht gerannt, weil man auf den Fliesen oder dem Laminat leicht ausrutschen kann – und geben Sie ein kleines Signal (etwa einen Hinweis auf die Vereinbarung), wenn die Kinder doch anfangen, zu rennen.

Was tun die Jungs während einer Zauberer-Party?

- Sie können Ihren Sohn und dessen Gäste mit Spielen für drinnen und draußen beschäftigen.
- Mit den eigens für Magier gezauberten Speisen und Getränken halten Sie die Zaubererversammlung auch kulinarisch spielend bei Laune.

Checkliste für die Zauberer-Party

zum Abhaken ✓

Einladungen:

- ▸ Gästeliste erstellen ..... [ ]

Einladungskarten:

- ▸ kartoniertes Papier einkaufen ..... [ ]
- ▸ Einladungskarten ausdrucken ..... [ ]
- ▸ Einladungskarten schreiben ..... [ ]
- ▸ Einladungskarten versenden ..... [ ]

Zauber-Spiele:

- ▸ Material für die Spiele (siehe Vorschläge) bereitstellen oder vorbereiten ..... [ ]

Verköstigung des Magier-Kreises:

- ▸ Lebensmittel (siehe Rezepte) einkaufen ..... [ ]
- ▸ Magischen Kekskuchen nach Rezept herstellen ..... [ ]
- ▸ Zauber-Auflauf nach Rezept kochen ..... [ ]
- ▸ Zaubertrank vorbereiten ..... [ ]
- ▸ Getränke für alle Magier einkaufen ..... [ ]

Magier-Kostüm:

- ▸ Kleidungsstücke (siehe Anleitung) bereitstellen ..... [ ]
- ▸ Material für den Zauberstab einkaufen ..... [ ]
- ▸ Zauberstab (siehe Anleitung) basteln ..... [ ]

Die Einladungskarten

Anleitung

- Testen Sie den ersten Druck zunächst auf gewöhnlichem Druckerpapier aus. Drucken Sie zuerst die Vorderseite, dann drehen Sie das Blatt um und drucken die Rückseite.
- Wenn Sie mit dem Druckergebnis zufrieden sind, wiederholen Sie den Druck am besten auf 180-Gramm-Papier.
- Legen Sie Ihre Einladungen längsseitig zusammen und schneiden Sie sie zurecht.
- Machen Sie eine Farbfotokopie und drucken Sie diese so oft, wie Sie sie benötigen (je nach Anzahl der eingeladenen Gäste) auf kartoniertem Papier aus.

Vorderseite

Rückseite

Zur jährlichen Zusammenkunft der Magier lade ich Dich,

liebe(r) ..... **ein!**

Der große Zauberer .....
(Vorname oder Phantasiename des Geburtstagskinds)

Wir wollen

am .....

von ..... *bis* ..... *Uhr*

zusammen zaubern !

Ich freue mich schon sehr auf Dein magisches Erscheinen!

Zauberer-Kostüm

Material:

- eine Hose (schwarz oder andere Farbe) . [ ]
- ein weißes Hemd ..... [ ]
- eine Fliege (rot oder schwarz) ..... [ ]
- ein Paar Schuhe (schwarz) ..... [ ]
- ein Hut oder Zylinder (schwarz) ..... [ ]

Umhang:

- 1,5 Meter Stoff (schwarz) ..... [ ]
- 1 Meter schwarzes Band (als Schleife) ... [ ]
- Nähmaschine oder Nadel und Faden .... [ ]

Zauberstab:

- Holzstab ..... [ ]
- schwarze und weiße Lackfarbe ..... [ ]

- Das Zauberer-Kostüm besteht aus einer Hose (idealerweise in schwarz), einem weißen Hemd mit Fliege und schwarzen Schuhen.
- Für den Umhang fälteln Sie eine Seite so zusammen, dass der Umhang locker um den Hals Ihres Kindes liegt. Dann nähen Sie diese Falten zusammen. Nähen Sie das schwarze Band über die Falten und verwenden Sie es als Schleife, damit der Umhang hält.
- Geben Sie dem Magier einen Zauberstab (Karnevalsbedarf) in die Hand und setzen Sie ihm einen Hut oder Zylinder auf!
- Wenn Sie den Zauberstab selbst basteln möchten, kaufen Sie im Baumarkt Kantholzleisten und lassen Sie diese in etwa 30 cm lange Stücke schneiden.
- Zu Hause streichen Sie die Holzleisten schwarz, nach dem Trocknen den oberen Teil weiß an. Fertig ist der Zauberstab!

Tipp!

- Zauberstäbe eignen sich auch hervorragend als kleine Geschenke für die Gast-Magier.
- Für den Umhang empfiehlt sich am besten glänzender Karnevalsstoff – etwa schwarz mit goldenen Sternchen. Der Stoff ist nicht allzu teuer, lässt sich relativ gut nähen und wirkt durch den Glanz besonders „zauberhaft“!

Magischer Kekskuchen

Zutaten:

- 250 g Kokosfett (z. B. Palmin) ..... [ ]
- 7 Esslöffel Puderzucker ..... [ ]
- 4 Esslöffel Kakaopulver ..... [ ]
- 2 Päckchen Vanillezucker ..... [ ]
- 2 Eier ..... [ ]
- 2 Packungen Butterkekse ..... [ ]

- Auflaufform oder eckige Form ..... [ ]

Zubereitung:

- Die Eier mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren, den gesiebten Kakao dazugeben und verrühren. Das Kokosfett erhitzen, bis es flüssig geworden ist – jedoch keinesfalls kochen lassen! Das flüssige Fett von der Herdplatte nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Das abgekühlte Kokosfett esslöffelweise unter die Kakao-Mischung geben und gut verrühren, bis das gesamte Fett untergehoben wurde.
- Die Butterkekse in eine Auflaufform schichten und dick mit der Schokoglasur bestreichen. Die nächste Schicht Butterkekse auflegen und erneut mit Schokolade bestreichen. Die letzte Schicht ist Schokolade.
- Mit bunten Streuseln verzieren und für etwa vier Stunden in den Kühlschrank stellen – die Magier werden begeistert sein!

Zauber-Auflauf

Zutaten für vier Zauberer:

- 500 g Nudeln (Rigatoni oder Hörnchennudeln) ..... [ ]
- 200 g Gouda (gerieben) ..... [ ]
- 200 g Sahne ..... [ ]
- 100 g Salami ..... [ ]
- 1 Teelöffel Knoblauchgranulat ..... [ ]
- 1 Dose Pizzatomaten ..... [ ]
- 2 Teelöffel italienische Kräutermischung ..... [ ]
- Chillipulver ..... [ ]
- Salz ..... [ ]
- Pfeffer ..... [ ]
- Paprikapulver ..... [ ]

- Auflaufform ..... [ ]
- Butter zum Ausfetten ..... [ ]

Zubereitung:

Backtemperatur:

E-Herd: ..... 200 Grad
Heißluft: ..... 180 Grad
Gas: ..... Stufe 3
Backzeit: ..... 20 bis 25 Minuten

- Die Nudeln nach Anleitung kochen, abgießen und in eine gut ausgefettete Auflaufform geben. Die Tomaten mit den Gewürzen und der Sahne verrühren und über die Nudeln gießen.
- Die Salami in Streifen schneiden und auf die Nudeln legen. Zuletzt den geriebenen Käse über den Auflauf streuen und backen.

Tipp!

- Statt Salami können Sie auch gekochten Schinken verwenden.
- Für Vegetarier können Sie den Auflauf statt mit Wurst oder Schinken mit Champignons, Paprikaschoten (in Streifen geschnitten) oder Zucchini zubereiten.

Zaubertrank:

Zutaten für 1 Liter Zaubertrank:

- 1 Liter Milch ..... [ ]
- 2 Bananen ..... [ ]
- 1 Päckchen Vanillezucker ..... [ ]
- 1 Esslöffel Zitronensaft ..... [ ]

- Mixer oder Pürierstab ..... [ ]

Zubereitung:

- Zuerst die Bananen schälen und in kleinere Stücke schneiden. Zusammen mit der Milch in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Mixer oder dem Pürierstab verrühren. Den Vanillezucker und den Zitronensaft dazu geben und nochmals durchrühren, bis die Bananenstücke zerkleinert sind.

Tipp!

- Sie können auch Beeren oder anderes Obst für den Milchshake verwenden – Zaubertrank bleibt's allemal!

Geheimnisvolle Schatzsuche

Fliegende Zauberstäbe

- Jedes Kind bekommt einen Zauberstab, der idealerweise mit einem Stück Isolierband farblich gekennzeichnet ist.
- Ziehen Sie im Haus oder im Garten eine Linie, vor der sich jedes Kind aufstellt und seinen Zauberstab nach vorne wirft.
- Der Besitzer des am weitesten geworfenen Zauberstabs gewinnt!

Besen, Besen - sei's gewesen!

- Jeweils zwei Kinder nehmen einen Besen zwischen die Beine (ein Kind hat die Bürste, das andere den Stiel) und versuchen, eine kurze Strecke so zu laufen, ohne den Besen zu verlieren.
- Die Kinder, die diese Aufgabe am besten erfüllt haben, sind die Gewinner.

Aus Kind werd' Tier

- Durch einen Zauberspruch des Meistermagiers (idealerweise der Vater) – etwa „Abrakadabra, drei Mal schwarzer Kater" oder „Krötenkopf und Spinnenbein" – werden die Kinder in Tiere (in dem Fall zu Katzen, Kröten oder Spinnen) „verwandelt", das heißt, sie müssen das Tier nachahmen.

Zauberer mit verbundenen Augen

Material:

- eine Augenbinde (blickdicht!)
- ein Glas
- je eine(n) Löffel und Gabel
- verschiedene Getränke
- verschiedene Lebensmittel und/oder Süßigkeiten
- einige Fühl-Gegenstände (z. B. Plüschtier, Sofakissen, Kleidungsstück)
- einige Riech-Gegenstände (z. B. Aftershave, Essig, Sirup)

Ablauf:

- Den Zauberern werden nacheinander die Augen verbunden. Der Obermagier (Vater oder Mutter) lässt das Kind verschiedene Lebensmittel schmecken oder Gegenstände fühlen oder daran riechen.

Achtung: Riesiger Spaßfaktor garantiert!

Alles für die **Zauberer-Party**

Für Jungs von 6 bis 10 Jahren

- Checkliste (zum Abhaken)
- Einladungskarten
- Tipps zur Organisation
- Kostüme
- Bastelanleitung für einen Zauberstab
- Rezepte für:
  - Leckere Speisen
  - Kuchen
  - Pudding
- Cocktail / Bowle
- Ideen für die Dekoration
- Ideen für Spiele

Ein Service von www.schule-und-familie.de und www.sailer-verlag.com

www.Schule-und-Familie.de

sailer
www.sailer-verlag.com

Ein paar Tipps zur Organisation …

Warum veranstalten Sie eine Zauberer-Party für Ihren Sohn?

- Mit Beginn der Schulzeit wird Ihr Sohn die Geburtstagsfeiern seiner Schulfreunde besuchen. Dabei wird er vielleicht auch auf eine „Zauberer-Party“ eingeladen werden, die ihn begeistert.
- Es kann sein, dass Ihr Sohn Sie darum bittet, zu seinem Geburtstag (oder einer anderen Feierlichkeit) auch eine solche Party zu veranstalten.

Wie sollte die Party ablaufen?

- Besprechen Sie den Ablauf der Party sowie die Anzahl der eingeladenen Freunde zusammen mit Ihrem Sohn.
- Laden Sie die ausgewählten Freunde entweder direkt für den Geburtstag oder für den darauffolgenden Freitag- oder Samstagnachmittag (beispielsweise) von 14.30 Uhr bis 18 Uhr ein.
- Halten Sie die zeitlichen Eckdaten am besten auf der Einladungskarte fest, damit auch die Eltern der Gäste planen können.
- Stellen Sie vor der Party „feste Regeln“ auf – z. B. im Wohnzimmer wird nicht gerannt, weil man auf den Fliesen oder dem Laminat leicht ausrutschen kann – und geben Sie ein kleines Signal (etwa einen Hinweis auf die Vereinbarung), wenn die Kinder doch anfangen, zu rennen.

Was tun die Jungs während einer Zauberer-Party?

- Sie können Ihren Sohn und dessen Gäste mit Spielen für drinnen und draußen beschäftigen.
- Mit den eigens für Magier gezauberten Speisen und Getränken halten Sie die Zaubererversammlung auch kulinarisch spielend bei Laune.

Checkliste für die Zauberer-Party

zum Abhaken ✓

Einladungen:

- Gästeliste erstellen ..... [ ]

Einladungskarten:

- kartoniertes Papier einkaufen ..... [ ]
- Einladungskarten ausdrucken ..... [ ]
- Einladungskarten schreiben ..... [ ]
- Einladungskarten versenden ..... [ ]

Zauberspiele:

- Material für die Spiele (siehe Vorschläge) bereitstellen oder vorbereiten ..... [ ]

Verköstigung des Magier-Kreises:

- Lebensmittel (siehe Rezepte) einkaufen ..... [ ]
- Taschentrick nach Rezept backen ..... [ ]
- Zauber-Pizza nach Rezept hertellen ..... [ ]
- Zaubertrank vorbereiten ..... [ ]
- Getränke für alle Magier einkaufen ..... [ ]

Magier-Kostüm:

- Kleidungsstücke (siehe Anleitung) bereitstellen ..... [ ]
- Material für den Zauberstab einkaufen ..... [ ]
- Zauberstab (siehe Anleitung) basteln ..... [ ]

Die Einladungskarten

Anleitung

- Testen Sie den ersten Druck zunächst auf gewöhnlichem Druckerpapier aus. Drucken Sie zuerst die Vorderseite, dann drehen Sie das Blatt um und drucken die Rückseite.
- Wenn Sie mit dem Druckergebnis zufrieden sind, wiederholen Sie den Druck am besten auf 180-Gramm-Papier.
- Legen Sie Ihre Einladungen längsseitig zusammen und schneiden Sie sie zurecht.
- Machen Sie eine Farbfotokopie und drucken Sie diese so oft, wie Sie sie benötigen (je nach Anzahl der eingeladenen Gäste) auf kartoniertem Papier aus.

Vorderseite

Rückseite

Ich lade Dich, liebe(r): .....

zum jährlichen Geheimtreffen der größten aller großen Magier ein!

Der Zauberer ..... von .....

Name des Gastkindes: .....

am .....

von ..... bis ..... Uhr

Es wird ein magisches Fest – aber Du darfst nur mir sagen, ob Du kommst, denn schließlich ist das Treffen geheim!

Zauberer-Kostüm

Material:

- eine Hose (schwarz oder andere Farbe) . [ ]
- ein weißes Hemd ..... [ ]
- eine Fliege (rot oder schwarz) ..... [ ]
- ein Paar Schuhe (schwarz) ..... [ ]
- ein Hut oder Zylinder (schwarz) ..... [ ]

Umhang:

- 1,5 Meter Stoff (schwarz) ..... [ ]
- 1 Meter schwarzes Band (als Schleife) ... [ ]
- Nähmaschine oder Nadel und Faden .... [ ]

Zauberstab:

- Holzstab ..... [ ]
- schwarze und weiße Lackfarbe ..... [ ]

- Das Zauberer-Kostüm besteht aus einer Hose (idealerweise in schwarz), einem weißen Hemd mit Fliege und schwarzen Schuhen.
- Für den Umhang fälteln Sie eine Seite so zusammen, dass der Umhang locker um den Hals Ihres Kindes liegt. Dann nähen Sie diese Falten zusammen. Nähen Sie das schwarze Band über die Falten und verwenden Sie es als Schleife, damit der Umhang hält.
- Geben Sie dem Magier einen Zauberstab (Karnevalsbedarf) in die Hand und setzen Sie ihm einen Hut oder Zylinder auf!
- Wenn Sie den Zauberstab selbst basteln möchten, kaufen Sie im Baumarkt Kantholzleisten und lassen Sie diese in etwa 25 bis 30 cm lange Stücke schneiden.
- Zu Hause streichen Sie die Holzleisten schwarz, nach dem Trocknen den oberen Teil weiß an. Fertig ist der Zauberstab!

Tipp!

- Zauberstäbe eignen sich auch hervorragend als kleine Geschenke für die Gast-Magier.
- Für den Umhang empfiehlt sich am besten glänzender Karnevalsstoff – etwa schwarz mit goldenen Sternchen. Der Stoff ist nicht allzu teuer, lässt sich relativ gut nähen und wirkt durch den Glanz besonders „zauberhaft“!

Taschentrick

Zutaten für 4 Zauberlehrlinge:

- 150 g Blätterteig [ ]
- 150 g Frischkäse [ ]
- 2 Esslöffel Schmand oder Speisequark [ ]
- 1/2 Päckchen Vanillezucker [ ]
- 1 Esslöffel Kokosraspel [ ]
- 1 Glas Sauerkirschen [ ]
- Backblech mit Backpapier [ ]

Backtemperatur:

E-Herd: 200 Grad
Heißluft: 180 Grad
Gas: Stufe 3
Backzeit: etwa 25 Minuten

Zubereitung:

- Den Blätterteig in Quadrate schneiden. Den Frischkäse mit dem Schmand oder dem Speisequark verrühren, Vanillezucker, Zucker und Kokosraspel dazugeben und verrühren.
- In die Mitte eines jeden Blätterteigquadrats einen Esslöffel der Frischkäse-Masse geben und zwischen vier und sechs Kirschen pro Tasche auf die Frischkäse-Masse legen. Die Teigquadrate über Kreuz bis zur Mitte schließen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech backen.
- Wenn die Teigtaschen etwas abgekühlt sind, können sie noch mit Puderzucker bestreut werden.

Tipp!

- Statt Kirschen können Sie auch anderes Obst (Äpfel, Birnen, Aprikosen, Beeren) verwenden. Sehr gut schmeckt es auch, wenn Sie die Taschen vor dem Backen mit Eigelb einpinseln und darauf Nüsse oder Mandeln (gehackt, gehobelt oder als Blättchen) verteilen und mitbacken.

Zauber-Pizza

Zutaten pro Pizza:

- 500 g Speisequark (20 bis 40 % Fett) ... [ ]
- 500 g Mehl ... [ ]
- 2 Eier ... [ ]
- 2 Teelöffel Salz ... [ ]
- 1 Teelöffel Zucker ... [ ]
- 6 Esslöffel Olivenöl ... [ ]
- 2 Teelöffel Backpulver ... [ ]
- 4 Teelöffel Tomatenmark ... [ ]
- 100 g Käse (gerieben) ... [ ]
- Für den Belag: Salami, Schinken, Champignons, Paprikaschoten (feine Streifen), Tomatenstücke, Mais, Mozarella, Käse (z. B. Gouda oder Gorgonzola), Oliven, Pepperoni, Thunfisch, Lachs, Spinat usw. ... [ ]
- Springform, Pizzablech oder Backblech [ ]

Zubereitung:

Backtemperatur:
E-Herd: ... 200 - 220 Grad
Heißluft: ... 180 - 200 Grad
Gas: ... Stufe 4
Backzeit: ... etwa 30 bis 35 Minuten

- Den Quark zusammen mit den Eiern, dem Salz und dem Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Das Öl löffelweise dazugeben und alles mindestens 5 Minuten gut durchkneten (Mixer - Knethaken).
- Den Teig an einem kühlen Ort (z. B. Schlafzimmer, Abstellkammer oder Keller) für etwa eine Stunde ruhen lassen.
- Nach der "Geh-Zeit" den Teig nochmals gut durchkneten, auf Pizzagröße ausrollen und entweder in eine eingefettete Springform, auf ein Pizzablech oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Das Tomatenmark oder -püree auf den Pizzaboden streichen und mit Basilikum bestreuen. Den Boden in zwei, vier oder sechs Stücke teilen und jedes Stück mit anderen Zutaten belegen - zuletzt mit Käse bestreuen. Kinder lieben Abwechslung - auch bei Pizza!
- Die Pizza wie angegeben im vorgeheizten Backofen backen, bis der Käse zerlaufen und der Teig goldbraun ist.

Tipp!

- Teilen Sie die Pizza vor dem Backen in zwei, vier oder sechs Stücke ein und belegen Sie jedes Stück mit anderen Zutaten. Kinder lieben Abwechslung – auch bei Pizza!

Zaubertrank:

Zutaten für 1 Liter Zaubertrank:

- 1 Liter Milch ..... [ ]
- 2 Bananen ..... [ ]
- 1 Päckchen Vanillezucker ..... [ ]
- 1 Esslöffel Zitronensaft ..... [ ]

- Mixer oder Pürierstab ..... [ ]

Zubereitung:

- Zuerst die Bananen schälen und in kleinere Stücke schneiden. Zusammen mit der Milch in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Mixer oder dem Pürierstab verrühren. Den Vanillezucker und den Zitronensaft dazu geben und nochmals durchrühren, bis die Bananenstücke zerkleinert sind.

Tipp!

- Sie können auch Beeren oder anderes Obst für den Milchshake verwenden – Zaubertrank bleibt's allemal!

Zaubereien

Zauberer-Rallye

- Die Kinder werden in Gruppen aufgeteilt. Jede Gruppe bekommt eine Liste mit Gegenständen, die sie suchen muss.
- Das Spiel eignet sich gut für den Garten, funktioniert aber auch im Haus oder in der Wohnung!

Suchgegenstände können sein:

- Ein Ast, aus dem sich ein Zauberstab basteln lässt, ein Schnürsenkel oder ein Stück Schnur für einen neuen Zaubertrick, einige Münzen, um sich neue Zaubertricks zu kaufen, das Sammeln von „Gräsern“ und „Blättern“ für einen Zaubertrank oder auch ein Schreibblock zum Notieren von Zaubersprüchen
- Sie können die Liste beliebig fortsetzen!
- Jede Zauberer-Gruppe hat zum Lösen der Aufgaben einen bestimmten Zeitrahmen (z. B. pro Aufgabe 5 Minuten) – für jede gelöste Aufgabe gibt es einen Punkt.
- Wer die meisten Punkte gesammelt hat, hat gewonnen.

Tipp!

- Bei einem „Unentschieden“ gewinnt die Gruppe, die weniger Zeit zum Lösen der Aufgaben gebraucht hat.
- Falls Sie das Spiel im Haus veranstalten, bereiten Sie in der Küche die „Gräser“ (z. B. Schnittlauch und Petersilie) und „Blätter“ (z. B. Basilikum und Melisse) vor, damit das Grünzeug auch wirklich ungefährlich und essbar ist!
- Wenn Sie das Spiel im Garten durchführen, lotsen Sie die Zauberer zu Ihrem Gemüsebeet oder bereiten Sie alternativ auch hier „Gräser“ und „Blätter“ in einem Korb oder einer Schüssel vor.

Zaubersprüche reimen

- Erstellen Sie zunächst eine Liste, auf der Sie notieren, wofür der Zauberspruch gebraucht werden soll – z. B. eine Zauberformel, um Wasser in Gold oder einen Menschen in ein Tier zu verwandeln. Einen Zauberspruch, damit sich zwei Menschen mögen oder jemand superschlau werden lässt oder auch einen, der die Sonne immer scheinen oder bei Bedarf Schnee fallen lässt.
- Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!
- Die Kinder werden in Gruppen aufgeteilt. Jede Gruppe bekommt Papier und Stifte, um die gereimten Zaubersprüche aufzuschreiben.
- Jede Gruppe bekommt eine Kopie Ihrer Zauberspruch-Wunschliste und angemessen Zeit (je nach Aufgabenstellung), um sich Zaubersprüche dazu auszudenken.
- Nach Ablauf der Spielzeit liest jede Gruppe die gereimten Zaubersprüche vor. Die Gruppe mit den meisten (oder auch besten) Zaubersprüchen gewinnt!

Zaubereien

Fliegende Zauberstäbe

- Jedes Kind bekommt einen Zauberstab, der idealerweise mit einem Stück Isolierband farblich gekennzeichnet ist.
- Ziehen Sie im Haus oder im Garten eine Linie, vor der sich jedes Kind aufstellt und seinen Zauberstab nach vorne wirft.
- Der Besitzer des am weitesten geworfenen Zauberstabs gewinnt!

Denkspiele

- Für Zauberer eignen sich Denkspiele sehr gut. Das können Rätsel mit Streichhölzern oder Holzspießen sein, aber auch Rechenrätsel oder Sudokus.

Magisches Spielzeug

- Bereiten Sie auf einem Tisch allerhand „magisches Spielzeug“ vor – etwa einen Zauberwürfel, einen „verzauberten“ Strick oder ein Holzpuzzle. Die Zauberer werden sich garantiert damit beschäftigen!

sailer Inspiration für Kinder

Wissensspaß für Zuhause

Partner im Kinderzimmer

Lesen macht richtig Spaß, wenn man dabei eine spannende Geschichte oder etwas über sein Interessengebiet erfährt. Darauf setzen die Sailer-Wissensmagazine für Grundschüler.

Für viele Kinder sind sie die Brücke zum Buch und der Einstieg in die moderne Medienwelt. Der Inhalt der Magazine orientiert sich am Lehrplan. Die Magazine werden von der Stiftung Lesen empfohlen und sind **100 % werbefrei.**

Spielerisch Englisch lernen

Mit Englisch-Zeitschriften lernen Kinder spielerisch die wichtigste Sprache der Welt. Einfach total easy.

www.sailer-verlag.com

Ihr Vorteilscode: Schule20