

An die Jugendlichen im
Polizei-SV Wengerohr e.V.

HEIMAT
KRANKENKASSE



Wittlich, den 27.11.2020

Liebe Vereinsjugend,

aufgrund der Corona-Pandemie ist es aktuell leider nicht möglich, dass wir alle zusammen mit unseren Freunden im Verein zusammen Sport machen können.

Auf der einen Seite finden wir das natürlich sehr schade, auf der anderen Seite ist es aber wichtig, sich momentan an die Regeln zu halten. Nur so können wir schnellstmöglich wieder in der Sporthalle, im Schwimmbad oder im Stadion zusammen trainieren! Wer den Sport vermisst, findet auf unserer Homepage (www.polizeisportverein.de/uebungenfuerzuhaus) **verschiedene Sportübungen**, die ihr ganz einfach zu Hause nachmachen könnt.

Um euch die anstehende Weihnachtszeit etwas abwechslungsreicher und bunter zu gestalten, haben wir uns für euch auch etwas Besonderes überlegt!

Auf den nächsten Seiten findet ihr verschiedene **Bastel- und Backideen**, die ihr gerne zu Hause ausprobieren oder vielleicht sogar euren Freunden und Verwandten an Weihnachten schenken könnt.

Außerdem haben wir uns für die jüngeren unter euch einen **Mal-Wettbewerb** ausgedacht: Malt oder zeichnet, worauf im Sport ihr euch nach der Corona-Pause am meisten freut und schickt uns das Bild bis zum 18.12.2020 als Foto oder Scan per Email (info@polizeisportverein.de) oder per Post (Polizei-SV Wengerohr e.V., Zur Polizeischule 1, 54516 Wittlich). Natürlich dürfen auch die älteren unter euch uns gerne ihre Bilder zukommen lassen, oder uns in kreativer Weise zeigen, worauf sie sich nach der Pause am meisten freuen!


Wir erstellen aus den Bildern eine Galerie auf unserer Homepage und verlosen unter allen Teilnehmern tolle Sportgeräte!


Die Heimat Krankenkasse stellt in den Adventswochen bis zum 22.12.2020 **kleine Präsente** für die Familien des PSV Wengerohr zur Verfügung. Diese können unter Vorlage des Vereinsausweises und nach vorheriger Vereinbarung (psv.wengerohr@t-online.de) auf der Geschäftsstelle des PSV Wengerohr montags, dienstags und freitags, von 10.00 Uhr – 12.00 Uhr abgeholt werden (nur solange der Vorrat reicht!). Der Verein bedankt sich ganz herzlich für diese Sachleistungen, die besonders in dieser schwierigen Zeit sicherlich das ein oder andere Kinderherz erfreuen.

Wir wünschen euch und euren Familien eine schöne Advents- und Weihnachtszeit, viel Spaß beim Malen, Backen, Basteln oder Sport machen und bleibt gesund!

Euer Jugend-Team


Fabian Neumann
Jugendleiter


Carina Pütz
stellv. Jugendleiterin


Svenja Schnitzius
Auszubildende und
Übungsleiterin Kinderturnen

Rezepte zum Nachbacken

Hier haben wir euch zwei Rezepte zum Nachbacken mit euren Eltern oder Geschwistern rausgesucht. Die Lebkuchenherzen könnt ihr zu Weihnachten auch super an eure Freunde und Verwandten verschenken!

Lebkuchen-Herze (Zutaten für 25 Stück)

Das Material benötigt ihr

- Handrührgerät
- Ausstecher
- Backpapier
- Spritzbeutel
- Spritztülle(n)

Diese Zutaten benötigt ihr

Für die Lebkuchen-Herzen

- 100 g Zucker
- 160 g Waldhonig
- 120 g Süßrahmbutter
- 500 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 2,5 TL Backkakao

Für die Deko

- 1 Ei
- 175g Puderzucker



So wird's gemacht

100 ml Wasser, Zucker und Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Topf vom Herd ziehen und die Butter einrühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao zusammen mit der Butter-Zucker-Mischung zu einem Teig verkneten und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5-1 cm dick ausrollen und mit beliebigen Ausstechern ausstechen. Auf ein Backblech Backpapier legen und die ausgestochenen Lebkuchen darauf verteilen. Anschließend kleine Löcher in den Lebkuchen stechen und alles ca. 15 Minuten einfrieren, damit sie besser in Form bleiben. Für ca. 15-20 Minuten bei 170 °C Umluft backen. Komplette auskühlen lassen.

Verzieren:

Das Ei trennen. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, Puderzucker unterrühren, sodass ein fester Guss entsteht. Guss mit einem Spritzbeutel auf die Lebkuchenherzen auftragen und über Nacht trocknen lassen. Gerne könnt ihr eurer Lebkuchen gestalten wie es euch gefällt!

Durch die Löcher könnt ihr eine Schnur ziehen und die Lebkuchen aufhängen.

Elch-Brownies (12 Stück)

Das Material benötigt ihr

- 20x30 cm Backform
- Handrührgerät
- Backpapier

Diese Zutaten benötigt ihr

Für den Brownie-Teig

- 230 g Butter
- 300 g Zucker
- 50 ml Kaffee
- Vanilleextrakt
- ½ TL Salz
- 4 Eier
- 300 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 200 g Mehl
- 60 g Kakao
- 50 g Schokodrops, backfest
- 200 g Haselnüsse, grob gehackt



Für die Deko

- 24 kl. Salzbrezeln
- 24 Zuckeraugen
- 12 rote Smarties
- Weiße Zuckerschrift

So wird's gemacht

Butter, Zucker, Kaffee in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze einmal aufkochen lassen, anschließend vom Herd herunterziehen. Schokolade zufügen und so lange rühren, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Vanille und Salz zufügen. In eine große Rührschüssel füllen. Eier nacheinander kurz mit dem Schneebesen einrühren. Anschließend Mehl, Kakao, Schokodrops und Haselnüsse einrühren.

Den Teig in eine vorbereitete Form (mit Backpapier ausgelegt) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Oberunterhitze für 25 Min. backen. Bei der Stäbchenprobe darf noch etwas Teig am Zahnstocher hängen bleiben. 5 Min. abkühlen lassen.

Mit der weißen Zucker Schrift Augen, Nase und Geweih festkleben und trocknen lassen.

Kakao de luxe (Zutaten für 4 Portionen)

Das Material benötigt ihr

- Handrührgerät

Diese Zutaten benötigt ihr

- 200 g Kuvertüre (Zartbitter oder Milkschokolade)
- 1L Vollmilch
- 200 g Schlagsahne
- 0.5 TL Zimt
- 2 EL Zucker
- 1 EL Marshmallows (kleine)
- 1 EL Raspel Schokolade edelherb



So wird's gemacht

Kuvertüre grob hacken. Milch, 50g Schlagsahne und Zimt in einen Topf geben und mit dem Schneebesen verrühren. Kurz aufkochen. Milch von der Herdplatte ziehen und die Schokolade einrühren.

150g Sahne mit dem Zucker steif schlagen, sodass Schlagsahne entsteht.

Kakao auf vier Becher verteilen und etwas Schlagsahne darauf geben. Mit Marshmallows und Raspel Schokolade garnieren.

Passt perfekt zu einem kalten Winterabend!

Bastelideen

Ihr seid noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk für eure Freunde oder Verwandten oder möchtet zu Weihnachten zusammen mit euren Eltern euer Zuhause weihnachtlich schmücken?

Wir haben für euch verschiedene Bastelideen rausgesucht, die ihr ganz einfach nachbasteln könnt!

Schneemänner

Das Material benötigt ihr

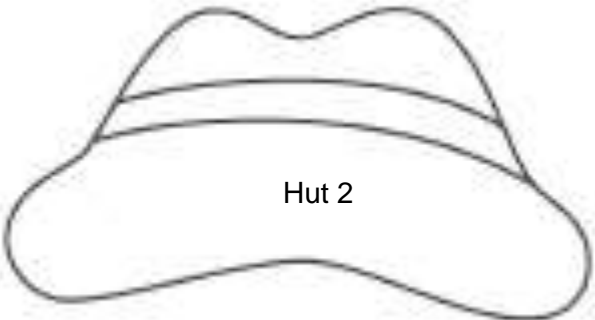
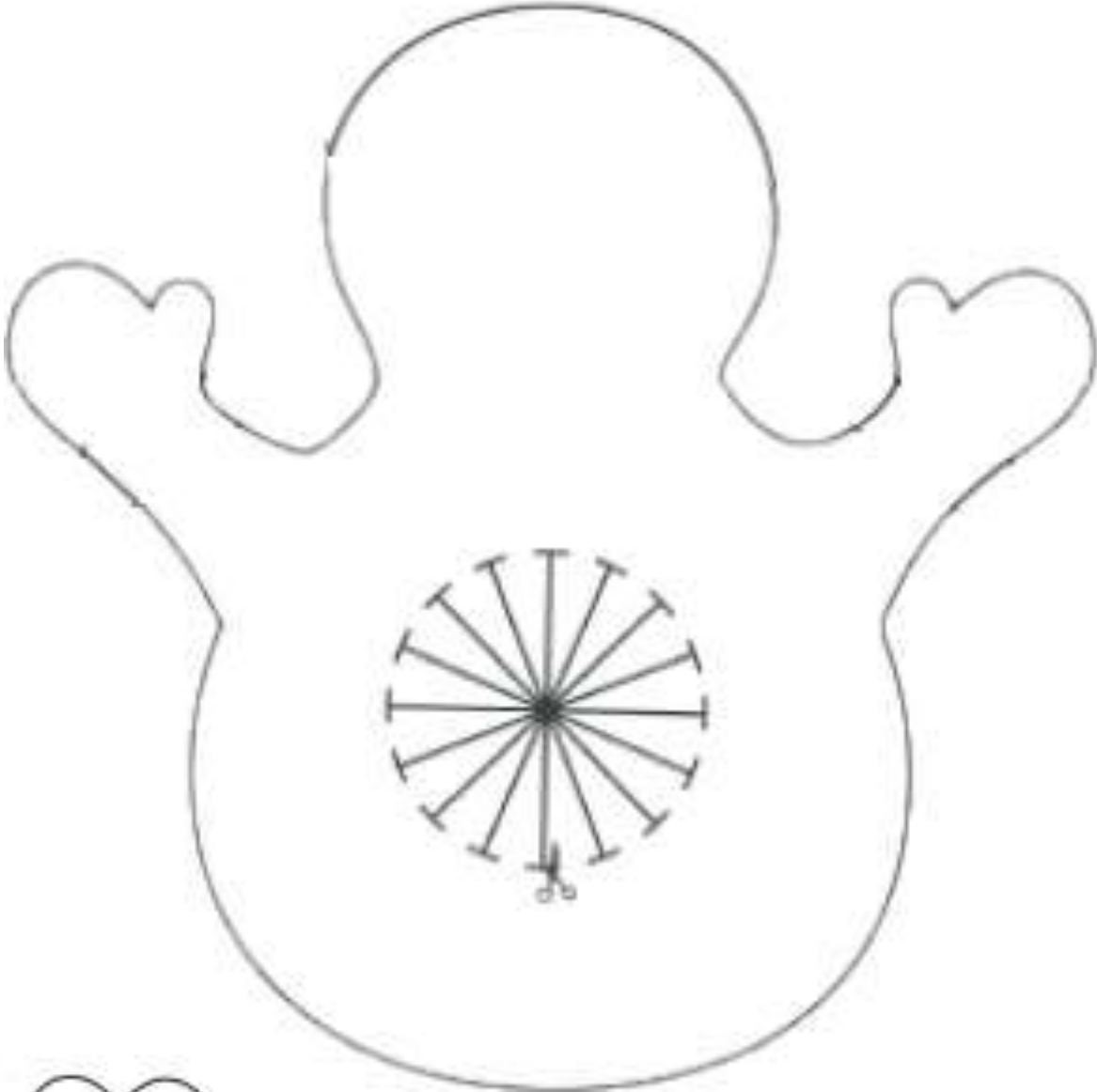
- Tonkarton in weiß
- Tonkartonreste in bunten Farben
- Filzreste
- Teelichter
- Schere, Kleber und bunte Stifte



So wird's gemacht

1. Druckt und schneidet die Schablonen auf der nächsten Seite aus. Mit den Schablonen zeichnet ihr die Teile auf den Tonkarton ab und schneidet diese aus.
2. Stellt das Teelicht auf den Bauch eures Schneemannes und zeichnet den Umriss ab. Den Kreis jetzt sternförmig einschneiden. Die Zacken anschließend nach hinten klappen und die Spitzen abschneiden. In dieses Loch kann später das Teelicht eingesteckt werden.
3. Nachdem ihr alles ausgeschnitten habt, könnt ihr eurem Schneemann die Mütze aufkleben und ihm ein Gesicht malen. Anschließend könnt ihr dem Schneemann noch mit den kleinen Knöpfen oder Herzen weiter gestalten. Wer mag, kann dem Schneemann auch einen Besen oder weitere Dekoration basteln.
4. Aus den Filzresten könnt ihr ca. 1cm breite Schals ausschneiden und dem Schneemann umbinden.
5. Als letztes setzt ihr in die Mitte eures Schneemannes das Teelicht ein – und fertig!

Schablonen für den Schneemann



Plätzchen-Korb

Das Material benötigt ihr

- Tonkarton in weiß, hellgrün, dunkelgrün, hellbraun, dunkelbraun und rot
- Schere, Kleber, Lineal und bunte Stifte

So wird's gemacht

1. Druckt und schneidet zunächst alle Schablonen auf der nächsten Seite aus. Mit den Schablonen zeichnet ihr die Teile auf den Tonkarton ab und schneidet diese aus.

2. Den Behälter für die Plätzchen zeichnet ihr nach der Vorlage unten mit dem Lineal auf den hellgrünen Tonkarton und schneidet ihn an den eingezeichneten Stellen ein. Anschließend falzt ihr den Tonkarton an den gestrichelten Linien, faltet und klebt ihn zusammen.

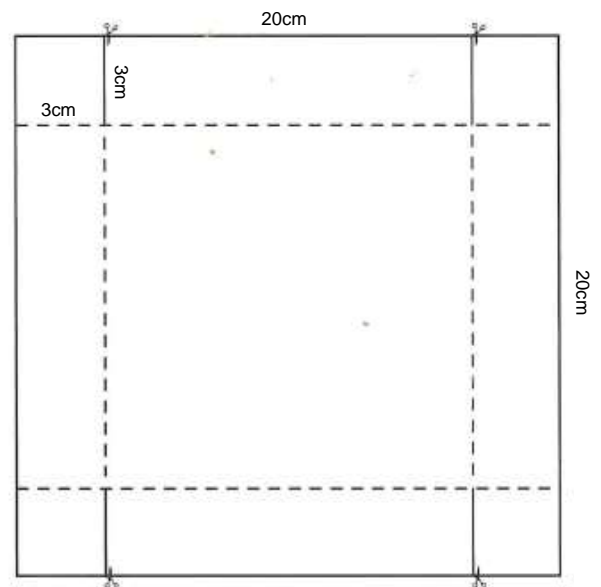
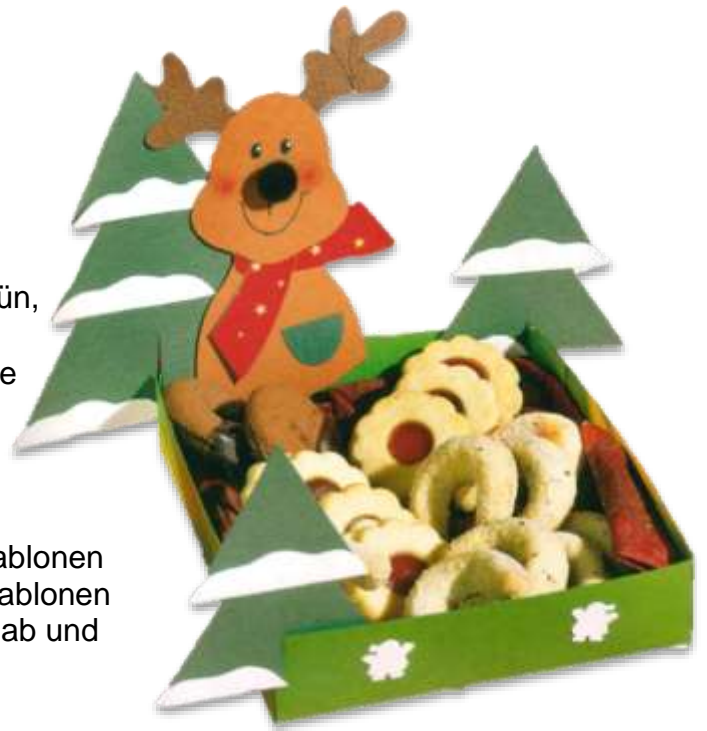
3. Klebt den Schnee auf die Tannenbäume und schneidet die Tannenbäume wie auf der Vorlage am unteren Rand ein. Anschließend steckt ihr sie auf den Rand des Plätzchen-Korbs.

4. An den Elch-Körper klebt ihr den Schal und die Tasche.

5. Malt dem Elch anschließend ein Gesicht und klebt das Geweih an die Kopfrückseite.

6. Klebt das Gesicht an den Elch und den fertigen Elch könnt ihr am Behälterrand festkleben.

7. Legt eine Serviette in den Plätzchen-Korb und füllt ihn mit leckeren Plätzchen!



Schablonen für den Plätzchen-Korb

