

Kost nix!
Nr. 1/Frühjahr 2021

KINDER

Griass di

bei Nah&Frisch



**Tier-
stempel!**



Hol dir jetzt bei deinem
Nah&Frisch-Kaufmann einen
lustigen Motivstempel
gratis!

Nah&Frisch



Rätselspaß

därbö

Ausmalbild

mentadent

Kalender

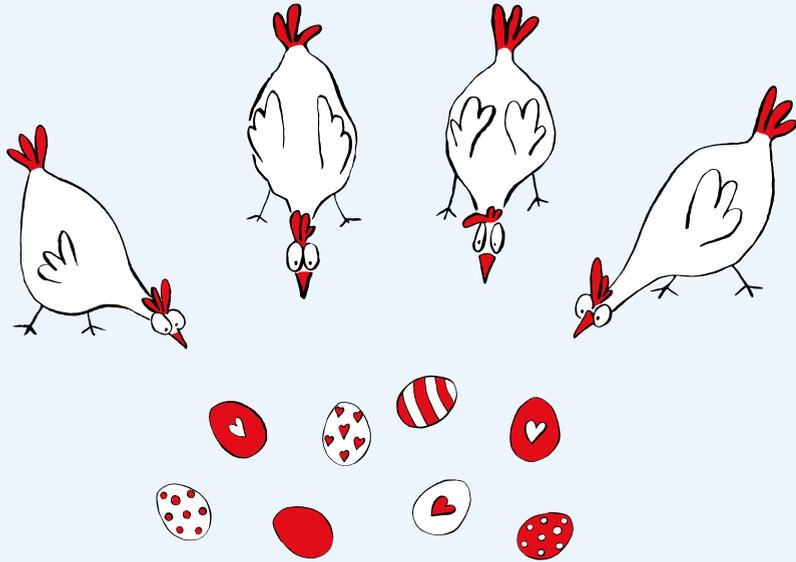


Malspaß



Gewinnspiel

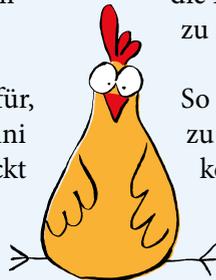
Die Henne und das Ei



„Geh weg da!“ Hanni, das braune Huhn, blickt erschrocken auf, als es plötzlich angerempelt wird. „Das ist mein Platz. Hier lege ich meine Eier!“, gackert Elfi, eines der anderen Hühner. Hanni seufzt und rückt ein Stück zur Seite. „Gut, dass ich heute noch kein Ei gelegt habe“, denkt sie und kuschelt sich ins Stroh.

„Und überhaupt!“, schallt es von der Seite. „Ich weiß gar nicht, was du hier zu suchen hast. Ein braunes Huhn! Pah!“ Elfi schüttelt missbilligend den Kopf.

„Aber ich kann ja auch nichts dafür, dass ich braun bin“, erwidert Hanni schüchtern. Sicherheitshalber rückt sie noch ein Stückchen weiter weg. Leider ist Hanni die einzige braune Henne auf dem



gesamten Bauernhof. „Ich wäre ja so gern weiß wie alle anderen Hühner“, seufzt sie traurig, „dann würden die anderen mich vielleicht mögen.“

Doch Elfi lässt sie nicht in Ruhe. „Außerdem sind deine Eier weiß statt braun. Wer legt denn so etwas?“ Hilfsuchend blickt Hanni sich um. Doch alle Hühner sind plötzlich sehr beschäftigt. Sie scharren im Stroh, picken nach Futter oder schauen in die Luft. Überall sehen sie hin, nur nicht zu ihr.

So beschließt Hanni, die anderen einfach zu ignorieren. Sie schließt die Augen, konzentriert sich und legt ein Ei. Vorsichtig sieht sie nach, was sie da fabriziert hat. „Wieder ein weißes Ei“, stöhnt sie auf. Denn jeden Tag hofft

sie, dass wenigstens ihre Eier die richtige Farbe haben. Plötzlich betritt die Bäuerin mit ihrem Korb den Hühnerstall und beginnt, die Hühnereier einzusammeln. „Jö! Wieder ein weißes!“, lobt sie, als sie Hannis Ei erblickt. „Bald ist Ostern und da wollen die Menschen viel mehr weiße Eier kaufen als sonst im Jahr. Deshalb haben wir extra ein Huhn deiner Rasse angeschafft“, zwinkert sie Hanni zu.

Als die Bäuerin den Stall verlässt, beginnt lautes Gackern. „Na und! Wir legen weiter braune Eier. Wie schon immer und wie alle!“, rufen sie verächtlich und plustern sich auf.

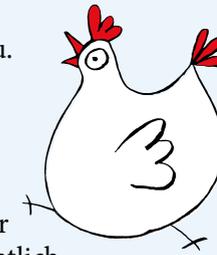
„Wenigstens die Bäuerin mag meine Eier“, tröstet sich Hanni und verzieht sich in den hintersten Winkel des Stalls. Es muss ja schließlich nicht jeder sehen, dass sie trotzdem traurig ist.

Einige Tage danach gackern die Hühner auf dem Bauernhof aufgeregt. Sie stecken die Köpfe zusammen und tuscheln. Hanni sitzt wieder einmal etwas abseits und sieht dem Spektakel zu. „Was jetzt wohl los ist?“, fragt sie sich besorgt, als einige Hühner zu ihr blicken. Hanni lässt den Kopf hängen und wartet auf das Unvermeidliche. Und da geschieht es auch schon. „Warst du das?“, keift eines der Tiere und blickt sie anklagend an. „Gib es zu!“, fordert es erbot. „Ich, ich weiß gar nicht, was du meinst“, entgegnet Hanni ängstlich. „Das da! Elfi meint, dass das sicher wieder von dir ist!“, keift das Huhn und zeigt nach unten. Die anderen machen den Weg frei, sodass Hanni jetzt auch sehen kann, worum

es geht. Auf dem Boden liegen Eier. Bunte Eier. Hanni flattert ratlos ein bisschen mit den Flügeln. „Das war ich nicht!“, protestiert sie. „Du bist hier die Einzige, die merkwürdige Eier legt!“, meldet sich Elfi zu Wort. Die anderen nicken zustimmend. Hanni laufen dicke Tränen über das Gesicht. Plötzlich kommen die Kinder der Bäuerin in den Stall. „Ha! Gefunden!“, rufen sie. „Typisch Mama, dass sie sogar im Stall Ostereier versteckt. Gut, dass wir die so bunt angemalt haben!“ Die Kinder sammeln die Eier ein und verlassen bestens gelaunt den Stall.

Doch dort ist es jetzt ganz still geworden. Es gibt kein Gackern, kein Plustern und auch kein Kreischen mehr. Einige Hühner blicken Hanni verlegen an und andere versuchen, ein unbeteiligtes Gesicht zu machen. Doch da tritt Elfi vor die Gruppe. Hanni wappnet sich. „Was kommt jetzt wieder?“ Doch zu ihrer Überraschung scharrt Elfi verlegen mit den Füßen. „Es tut mir leid“, entschuldigt sie sich. Ich hätte dich nicht verdächtigen sollen“, gibt sie zu.

Da beginnt Hanni zu kichern und kann sich bald vor lauter Lachen nicht mehr aufrecht halten. „Lachst du mich etwa aus?“ Elfi ist entrüstet. „Nein“, prustet Hanni. „Aber du hattest recht. Es waren meine Eier, sie wurden nur bemalt. Ich habe das an der weißen Farbe erkannt.“ Dazu fällt selbst der vorlauten Elfi nichts mehr ein und auch sie muss lachen. Schnell stimmt die ganze Hühnerschar in das Gelächter ein. Seither ist Hanni ein Huhn wie die anderen auch und im Hühnerstall sind jetzt alle gleich.





Handwerk: Buchbinden

Heutzutage werden Bücher mit großen Maschinen hergestellt. Doch manche werden immer noch mit der Hand gebunden.

Einige Menschen binden Bücher als Hobby, andere haben dieses Handwerk sogar als Beruf. Sie verkaufen handgemachte Bücher aus besonders hochwertigem Papier. Manche reparieren auch sehr alte und wertvolle Bücher. Das nennt man „Restaurieren“.

Der Buchbinder

Das Buchbinden ist der Vorgang, der dafür sorgt, dass die Seiten miteinander verbunden sind. Sonst wäre das Lesen ganz schön mühsam, oder? Außerdem wird hier auch der Umschlag mit den Seiten verbunden. Früher hatten Bücher einen Einband aus Leder. Dieser war oft kunstvoll verziert. Manche hatten sogar vergoldete Muster eingepägt.



Vom Papier zum Buch

Jetzt schlägt man das „Buch“ in der Mitte auf und stantzt mit einer Ahle Löcher hinein. Eine Ahle ist eine besonders stabile und dicke Nadel. Mit dieser und einem Bindfaden werden die Seiten jetzt an den Löchern zusammengenäht. Nur ein einziger langer Faden hält alle Blätter zusammen. Danach kommt eine Schicht mit Leim auf die äußere Kante. So kleben die Blätter richtig gut aneinander. Dieser Block kommt dann für mindestens zwölf Stunden in eine Presse. Dort trocknet der Leim.



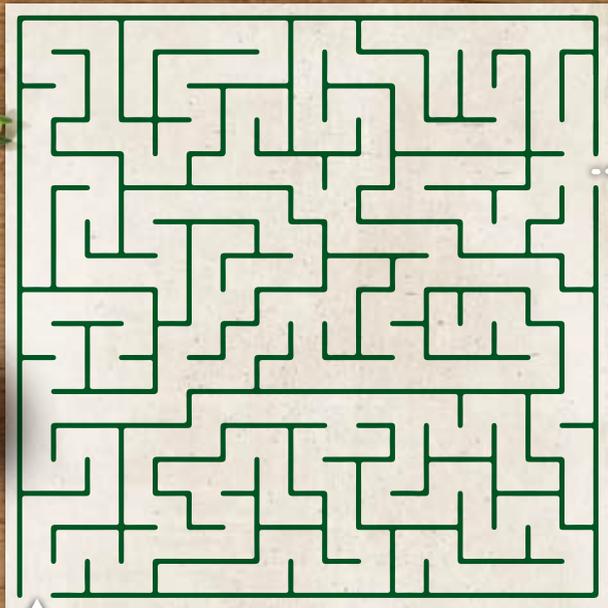
Alles von Hand

Wenn man ein Buch mit der Hand herstellt, dauert das ganz schön lang. Die Seiten entstehen, indem man Papierbögen in der Mitte faltet. So werden aus einem Blatt Papier vier Seiten. Vor dem nächsten Schritt muss man sie natürlich sortieren. Manche Bücher bestehen auch aus leeren Seiten. Diese werden dann als Notizbuch oder Tagebuch verwendet.

Wenn alles getrocknet ist, werden die Seiten mit dem Einband verbunden. Das kann ebenfalls genäht oder auch geklebt sein. Mit wertvollem Papier und einem schönen Umschlag entsteht so ein richtiges Einzelstück.



RÄTSELSPASS MIT KNORR



ECHT NATÜRLICH!
Findest du den Weg von der Knorr Echt Natürlich Basis zur fertigen Pasta Asciutta?

Auf dem Bauernhof

So viele Tiere sind auf dem Bauernhof! Erkennst du sie alle? Fülle das Rätsel aus. Die Buchstaben in den rosa Feldern ergeben das Lösungswort.

Lösungswort: 1 2 3 4 5 6

Hol dir jetzt gratis deinen lustigen Stempel mit einem Tierbild!

Nenne deinem Nah&Frisch-Kaufmann das richtige Lösungswort und suche dir einen der Stempel aus! Verziere damit deine Zeichnungen oder markiere deine Schulsachen damit. Mit mehreren Freunden zusammen habt ihr bald einen ganzen Bauernhof!

Pro Kind nur ein Stempel und nur, solange der Vorrat reicht!



Hurra! Bald kommt der Frühling.

Frühblüher

Wenn der Schnee schmilzt und die Erde auf-taut, ist es Zeit für die ersten Blumen. Die Tapfersten wagen es als Erste, ihre Köp-fchen hinauszustecken. Man nennt sie Früh-blüher. Die bunten Krokusse etwa bringen erste Farbtupfer in das winterliche Grau.

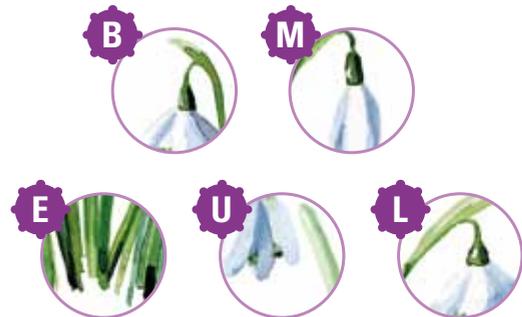


Krokus

Krokusse brauchen im Winter einige Wochen eisige Kälte. Nur so bilden sie in ihren Zwiebeln die Vorstufen für die Blüte. Sobald es wärmer wird, schiebt die Pflanze diese nach oben. Falls es noch einmal sehr kalt werden sollte, kann sie diesen Vor-gang aber stoppen. So bleibt die Knospe im schützenden Boden, bis es warm genug ist.

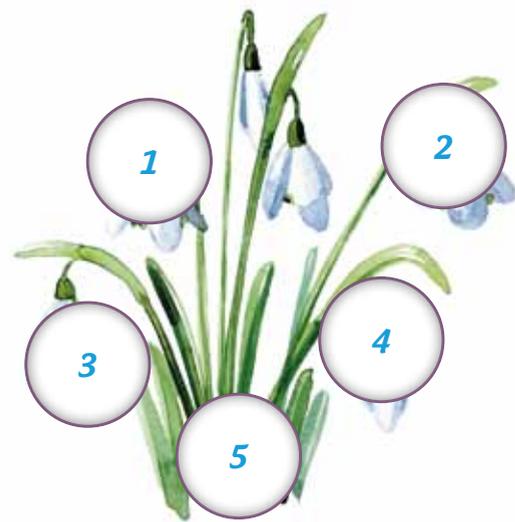
Schneeglöckchen

Sie sind die Ersten, die aus der Erde sprie-ßen. Oft sieht man sie sogar schon durch die Schneedecke hervorblitzen. Sie stehen unter Naturschutz. Das heißt, man sollte sie am besten gar nicht pflücken.



Bildrätsel

Welcher Ausschnitt gehört wohin?
In der richtigen Reihenfolge erhältst du das Lösungswort!



darbo Fruchtikus

zum Ausmalen

darbo Fruchtikus
Vitaminreich
Zum Löffeln
Tropic

darbo Fruchtikus
Vitaminreich
Zum Löffeln
Erdbeer-Vanille

Jetzt gibt's was auf die Löffel.

Darbo Fruchtikus, der coole Fruchtsnack aus dem Kühlregal.

Jetzt probieren!

www.darbo.at

Die Lösung findest du auf Seite 22

Basteln mit Buntpapier

Du malst nicht gerne aus?
Dann ist das Basteln mit buntem
Papier genau das Richtige
für dich!

► Basteltipp ◄

Mit Buntpapier kannst du viele tolle Sachen machen: Du kannst es natürlich noch weiter bemalen, Figuren ausschneiden oder bekleben.

Das erste Buntpapier wurde vor ungefähr 1500 Jahren in China hergestellt. Die Farbe diente als Verzierung und man schrieb Gedichte darauf. Übrigens: Der Name Papier stammt von dem lateinischen Wort „Papyrus“.

Heute wird Buntpapier in Fabriken erzeugt. Es ist in vielen unterschiedlichen Farben und Stärken erhältlich. Achte darauf, dass das Papier fester ist, wenn du es falten möchtest. Aber je öfter du es umbiegen willst, desto dünner muss es sein. Ob glänzend oder matt – mit Papier in knalligen Farben zauberst du tolle Effekte!

Scherenschnitt

Für deine bunten Figuren oder Symbole zeichnest du zunächst die Vorlage. An diesen Rändern schneidest du sie dann aus. Du kannst zum Vorzeichnen Schablonen verwenden. Falls du keine hast, nimm einfach Gegenstände wie einen Spitzer oder einen Kerzenständer mit einer besonderen Form und benutze diese. Es gibt auch Motivscheren, mit denen du ein fertiges Muster in das Papier schneiden kannst.

Diese Figuren kannst du dann verwenden, um sie auf etwas anderes zu kleben. Natürlich kannst du auch eine Zeichnung mit ihnen bekleben. Das nennt man dann „Collage“.



Zum Vorzeichnen von Figuren eignen sich zum Beispiel Keksausstecher.



Die fertig ausgeschnittenen Formen kannst du bemalen oder auf Karten kleben.



Cremiges Grießkoch

Draußen ist es noch kalt und dir ist nach etwas Warmem und Süßem?
Dann probier doch einmal unser Rezept aus!

Und so geht's!

DAS BRAUCHST DU FÜR ZWEI PORTIONEN:

½ Liter Milch
90 Gramm Grieß
2 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Butter
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

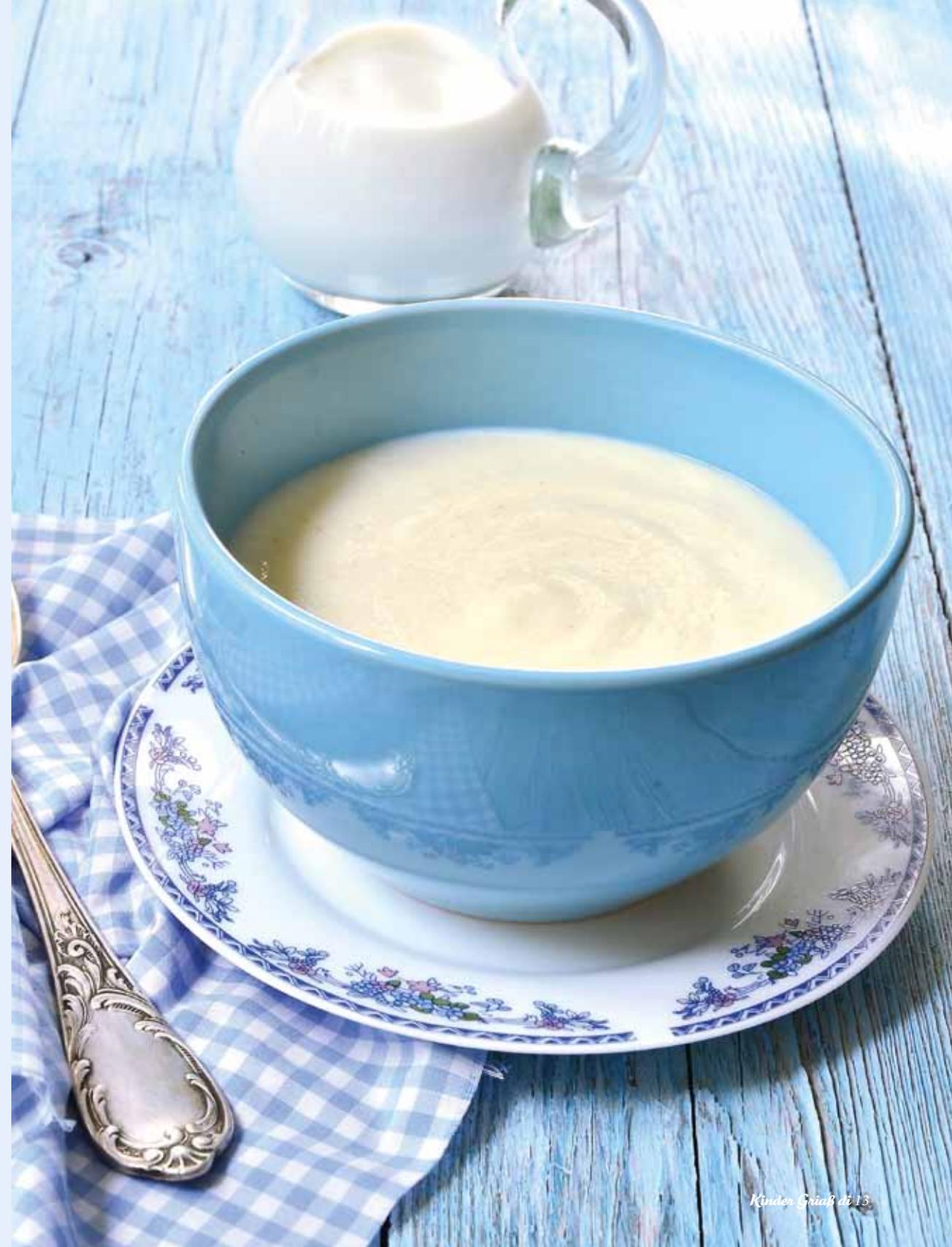
VORSICHT! Lass dir beim Zubereiten von einem Erwachsenen helfen!

SO WIRD'S GEMACHT:

- 1 Gib zuerst die Milch und die Butter in einen Topf. Bringe sie langsam bei mittlerer Hitze zum Kochen. Vorsicht! Milch verbrennt sehr leicht. Daher gehst du es besser langsam an.
- 2 Gib jeweils eine Prise Salz und Zucker hinein. Sobald die Milch aufkocht, rührst du langsam den Grieß ein.
- 3 Jetzt musst du immer gut umrühren, damit nichts anbrennt. Der Grießbrei soll drei bis vier Minuten köcheln. Dabei saugt der Grieß die Milch auf. Mache das so lange, bis der Brei fest genug ist.
- 4 Schon kannst du ihn vom Herd nehmen und in Teller oder Schüsseln füllen.
- 5 Wenn du ein besonderer Feinspitz bist, kannst du zum Schluss noch ein Stückchen Schokolade in die Mitte des heißen Breis fallen lassen. Hmmm, köstlich!

Zusätzlich kannst du dein Grießkoch auch mit frischen Früchten verzieren. Zaubere ein lustiges Tiergesicht darauf oder bestäube es mit Kakaopulver.

**Extra
Tipp!**



Ab Mitte März wachen auch die Igel aus ihrem Winterschlaf auf.



Zeit zum Aufwachen, *Igel!*



Seit dem Herbst haben sie in gut geschützten Plätzen den Winter verschlafen.

Während des Winterschlafs senkt sich die Körpertemperatur der Igel auf 4° C und ihr Herz schlägt nur noch wenige Male pro Minute. In dieser Zeit haben sie ungefähr ein Drittel ihres Gewichts abgebaut. Daher sind sie nach dem Aufwachen sehr hungrig!



Frühaufsteher

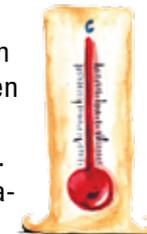
Falls du einen Igel entdeckst, der zu früh aufgewacht ist, stelle ihm eine Schale mit Wasser hin. Bis es Nahrung für ihn gibt, kannst du ihm auch eine Futterstelle mit Katzenfutter einrichten. Achte dabei aber darauf, dass nur der Igel daraus frisst. Entferne die Schale, wenn er wieder geht. Wenn viele verschiedene Tiere aus der gleichen Futterschale fressen, können sie sich gegenseitig mit Krankheiten anstecken.

Nachtaktive Gesellen

Igel graben Höhlen in die Erde, in denen sie schlafen. Erst in der Dämmerung oder wenn es finster ist, kommen sie aus ihrem Bau.

Frühlingserwachen

Meistens wachen zuerst die Männchen auf. Dabei erwärmt sich der Kopf und der Brustbereich. Hier liegen die Organe, die der Körper zum Überleben braucht. Nach dem Aufwachen haben Igel eine Körpertemperatur von 36° C. Um zu überleben, müssen sie Nahrung finden: Insekten, Würmer und andere Kleintiere. Sie leben im Boden. Der darf daher nicht mehr gefroren sein.



Weißt du, ...

... dass sich ein Igel bei Gefahr zusammenrollt? Seine Stacheln schützen ihn dann vor Feinden.

... dass Stacheln eigentlich dicke Haare sind? Sind sie innen hohl. Bei der Geburt sind sie weiß und weich.

Der Stempel

Ein tolles Werkzeug

Bereits seit Urzeiten verwenden Menschen Stempel. In Indien wurden sie schon vor mehr als 2000 Jahren benützt.

Die frühen Stempel waren aus Lehm. Die Farbe wurde aus Früchten, Blüten und anderen Pflanzenteilen hergestellt. Vor ungefähr 150 Jahren wurde dann die Stempelplatte aus Gummi erfunden. Solche Platten findest du auch heute noch bei vielen Stempeln.



Der erste moderne Stempel

Ein Mann in New York namens James Orton Woodruff hat ihn als Erster verwendet. Sein Onkel benützte Gummiplatten, um daraus Zahnabdrücke seiner Patienten zu machen. Daraus und zusammen mit Tinte entstand der erste moderne Stempel.

Im Lauf der Zeit kamen noch solche aus Kunststoff und so genannte „Automatikstempel“ dazu. Bei diesen dreht sich die Platte und die Farbe wird innerhalb des Stempels aufgetragen. So ist das auch bei den lustigen Stempeln, die du dir jetzt bei deinem Nah&Frisch-Kaufmann schnappen kannst!



Damit beim Stempeln ein Abdruck entstehen kann, muss seine Fläche Erhöhungen und Vertiefungen haben. Man drückt ihn auf die Farbe. Die haftet aber nur auf den erhabenen Teilen. Diese bilden dann den Abdruck.

Auch jedes Siegel braucht einen Stempel

Ein Siegel funktioniert so ähnlich. Dabei wird ein weiches Material (zum Beispiel Wachs) aufgetragen. Der Stempel wird dann in die Masse gedrückt und hinterlässt einen Abdruck.

Außerdem werden Siegel und Stempel für Urkunden verwendet. Ähnlich wie bei einer Unterschrift dienen sie als Bestätigung der Gültigkeit.



Herrlich cremiges Joghurt:

Natur aus dem Glas!



Produkte, die rund um dein Dorf erzeugt werden, findest du bei deinem Nah&Frisch-Kaufmann.



Wie magst du deines am liebsten?

Mit Früchten, mit Müsli oder mit Honig? Joghurt ist erfrischend, köstlich und gesund. Es wird aus Milch hergestellt. Die wird zuerst erhitzt, damit keine Bakterien mehr darin sind. Anschließend wird sie wieder abgekühlt. In die lauwarmer Milch kommen kleine Helferlein – die Joghurtkulturen. Das sind Bakterien, die den Milchzucker in



Milchsäure umwandeln. Sie machen also die Milch sauer, aber nicht schlecht. Wenn das passiert, werden kleine Eiweißteile darin fest. Daher ist das Joghurt cremig. Den gesamten Vorgang nennt man auch „Fermentation“. Danach hat man Naturjoghurt. Und wenn man will, kommen jetzt noch Früchte oder Fruchtmus hinzu. Diese Masse wird dann in Gläser abgefüllt und an deinen Nah&Frisch-Kaufmann ausgeliefert.



Joghurt wird oft aus Kuhmilch hergestellt. Manche Menschen vertragen diese aber nicht. Daher gibt es Joghurt auch aus Schaf- oder Ziegenmilch.

Weißt du, ...

... dass es Joghurt schon seit mehr als 2500 Jahren gibt?

... dass das türkische Wort „yögut“ geronnene Milch bedeutet? Daher auch sein Name.

... dass aus einem Liter Milch ein Kilogramm Joghurt wird?

Jetzt du!

Hurra! Endlich können die Kinder im Frühling wieder im Freien spielen. Das macht gleich doppelt so viel Spaß! Aber hoppla – das untere Bild unterscheidet sich vom oberen durch **sieben Fehler!** Findest du alle?





Hier sind die Antworten!



Falls du ein Rätsel nicht geschafft hast, findest du hier die Lösung!

Puzzlerätsel

Das Lösungswort lautet: BLUME



Scherzfrage:

Was macht ein Ei, wenn es auf den Osterhasen trifft?

Antwort: Es wirft sich in Schale!



Bauernregel
Hüpfen Eichhörnlein
und Finken, siehst du
schon den Frühling
winken.

Fehlersuchbild



Teilnahmebedingungen für das Gewinnspiel: Schicke eine ausreichend frankierte Postkarte mit der richtigen Antwort und dem Kennwort an: ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien, oder sende die richtige Lösung per E-Mail mit dem KENNWORT im Betreff an: kindergriassdi@nahundfrisch.at! Vergiss nicht, deinen Namen, deine Postanschrift und dein Alter anzugeben. Die Gewinne werden unter allen Einsendungen im April 2021 verlost. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Einsendeschluss ist der 31. März 2021. Eine Barablöse der Gewinne ist nicht möglich. Nicht zur Teilnahme berechtigt sind Mitarbeiter der Firmen MARKANT Österreich und ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, des Nah&Frisch-Groß- und Einzelhandels sowie deren Angehörige. Die Daten werden für statistische Marketingzwecke verwendet, aber nicht an Dritte weitergegeben.

Impressum: Nah&Frisch „Kinder Griaß di“. Dieses Heft ist zur freien Entnahme und verpflichtet zu keinem Kauf.

Erscheinungsweise: vierteljährlich. Herausgeber: ZEV Nah&Frisch Marketingservice GmbH, Radingerstraße 2a, 1020 Wien.

Art-Direktion: Daniela Vallaster; Redaktion und Grafik: minis+more, Wien. Fotos (sofern nicht anders angegeben): www.adobestock.com;

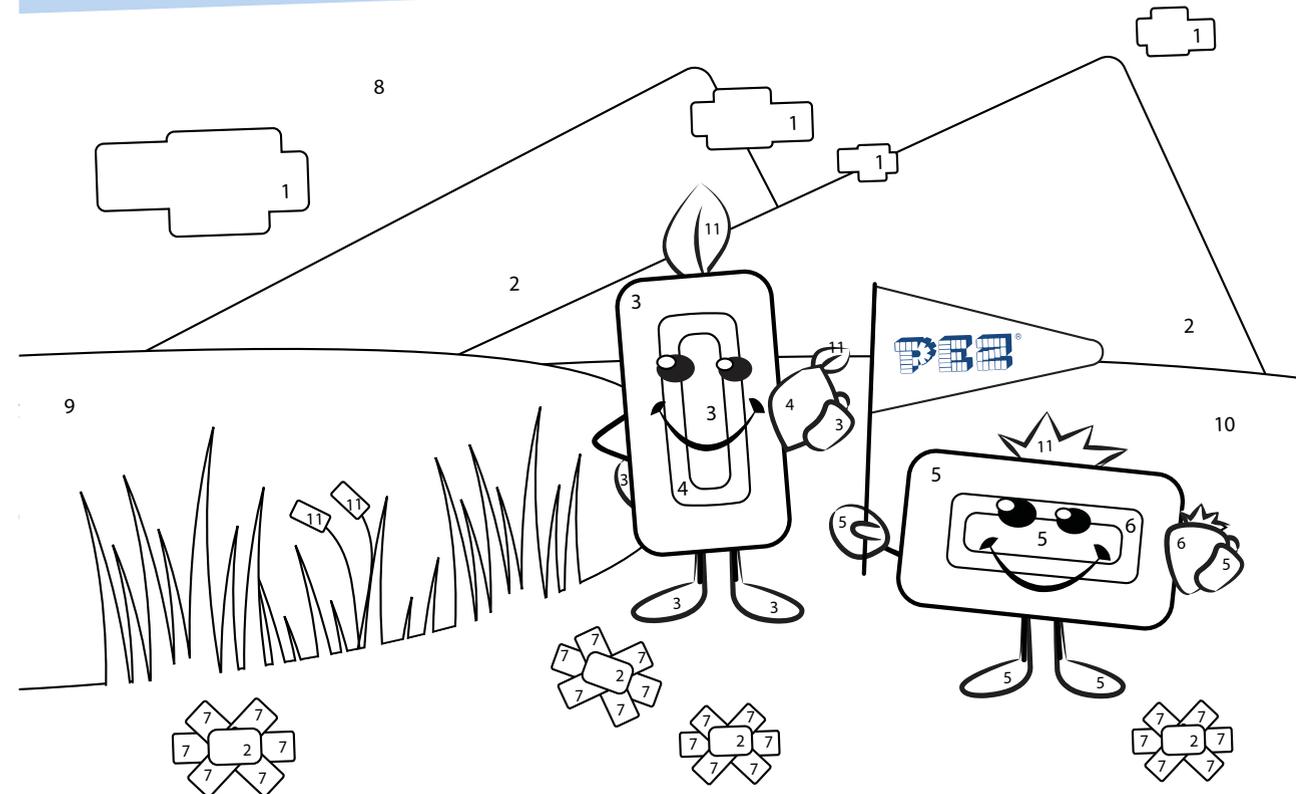
E-Mail: kindergriassdi@nahundfrisch.at – www.nahundfrisch.at/de/kinder-griass-di/



makes you smile.

MALEN NACH ZAHLEN

Ran an die Buntstifte, denn hier wartet ganz viel Malspaß auf dich!
Male die Objekte in der unten empfohlenen Farbe an und erhalte ein tolles, buntes Bild. Los geht's!





YIPPY

ALLES RUND UM DEN KINDER-GEBURTSTAG!



GEWINNE!

Prall gefüllte YIPPY Geburtstags-Boxen für den nächsten Kindergeburtstag! yippy.rauch.cc

Jede Woche wird ein Geburtstagskind gezogen. Dieses darf sich dann über die Box mit Yippy Getränken, Papptellern, Seifenblasen, Tattoos und vielem mehr freuen. Für bis zu 8 Kinder.

Yippy! Feiern das macht Spass!



GEBURTSTAGSKUCHEN MIT YIPPY PARTY

Blechkuchen für ca. 20 Stück:

Zutaten Kuchen:

300 g Zucker	5 Eier
350 g Mehl	125 g Speiseöl
1 Pck. Vanillezucker	175 ml YIPPY Kindersekt
1 Pck. Backpulver	

Zutaten Glasur:

250 g Puderzucker	3 EL YIPPY Kindersekt
bunte Schokolinsen	

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 °) aufheizen.
2. Ein tiefes Backblech ausfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Zucker, Vanillezucker und Eier mit einem Handrührer schaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver und das Speiseöl unterheben. Anschließend den YIPPY Kindersekt kurz unterrühren und den Teig sofort auf dem Blech verstreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.
5. Für den Guss Puderzucker und YIPPY Kindersekt zu einer glatten Creme verrühren und auf dem ausgekühlten Blechkuchen verstreichen. Die bunten Schokolinsen auf den noch feuchten Guss streuen. Gut trocknen lassen und fertig ist der YIPPY Genuss.

Weitere Tipps und Rezepte findest du auf yippy.rauch.cc

