



Advent, Advent, die dritte Kerze brennt, nun ist es nicht mehr weit.

Eine Traumreise in den Orangensommer

Diese Geschichte führt uns in Tagträume auf eine weite Reise, auf eine Insel voller Duft, Phantasie und Ruhe. Sie können die Traumreise mit allen Sinnen erleben, wenn im Zimmer eine Duftlampe mit etwas Orangenöl steht und im Hintergrund ganze leise eine ruhige Musik spielt- so leise, dass sie nur bei völliger Stille wahrzunehmen ist, beim Erzählen jedoch fast überhört wird.

Du liegst auf einer Wiese.
Neben dir steht ein großer bunter Vogel.
Er lädt dich ein, mit ihm zu fliegen.
Du steigst auf seinen starken Rücken und kuschelst dich in sein warmes Federkleid.
Auf dem Rücken des großen, starken Vogels fliegst du davon.
Er trägt dich behutsam und sicher durch die Luft- weit weg von hier.
Du liegst bequem und spürst deinen eigenen Atem- ruhig und gleichmäßig, geradeso wie der Flügelschlag des Vogels.
Er trägt dich auf eine große Wiese. Die Sonne scheint warm. Du steigst vom Vogel herab und läufst über die Wiese.
Du läufst zu einem Baum, der hier steht. Seine grünen Blätter glänzen im Sonnenlicht. In seinen Zweigen hängen reife Orangen.
Du legst dich unter den Baum. Du genießt die Ruhe, bist still und zufrieden. Du spürst die warme Sonne, riechst den süßen Duft des Baumes. Du fühlst dich wohl und träumst ein wenig.
(Zeit zum Träumen, zum Lauschen der Musik lassen. Dann leise und ruhig weitersprechen)

Langsam wachst du aus deinen Träumen auf. Der große Vogel steht wieder neben dir. Du steigst auf seinen starken Rücken. Er trägt dich durch die Luft zurück nach Hause. Zurück auf deine Winterwiese. Hier liegst du nun, spürst noch die Wärme der Sonne und den Duft der Orangen. Du fühlst dich warm und ruhig und stark- wie der große bunte Vogel. Du freust dich auf den nächsten Tag, auf deine Freunde, auf dein Spiel und auf das Weihnachtsfest.
Ob unter dem Weihnachtsbaum zwischen all den feinen Sachen wohl auch deine Orangen sind?

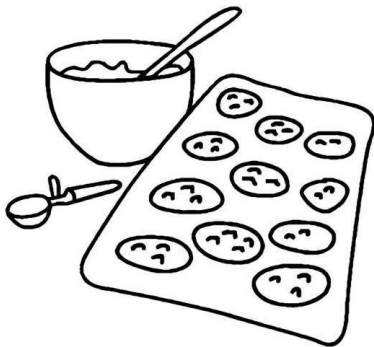


Rezept Orangensterne

Zutaten für ca. 35 Stück

4 Eiweiß
Salz
200 g Zucker
Abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen
400 g Mandeln (gemahlen)
100 g Puderzucker
100g Orangengelee-Stücke

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Zeit zum Kühlen und Backen)



1. 3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Orangenschale und 350 g Mandeln kurz unterrühren. Masse zugedeckt über Nacht kalt stellen.
2. Die Masse in mehreren Portionen zwischen mit Mandeln bestreutem Backpapier ca. ½ cm dick ausrollen. Mit dem Backpapier 1 Stunde einfrieren.
3. Restliches Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Den Puderzucker unterrühren und schlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. 1 EL Zuckerguss beiseite stellen.
4. Sternausstecher in gemahlene Mandeln tauchen und die Mandelmasse ausstechen. Mit dem Zuckerguss bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
5. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Umluft 130°C) auf der untersten Einschubleiste 20 Minuten backen, auskühlen lassen.
6. Die Geleestücke in feine Streifen schneiden, mit dem restlichen Zuckerguss auf die Sterne kleben und trocknen lassen.

Quelle: Schwager & Steinlein Verlag GmbH „Weihnachtsbäckerei für Kinder“

**Das Team der Kinderstiftung Ravensburg wünscht Ihnen
eine schöne Woche!!**