

Die Galli

# MÄRCHENPOST



vom 1. April 2020



Liebe Kinder,

Trari-trara, die Märchenpost ist wieder da und lädt Euch heute ein zu einer spannenden und lustigen Reise in die Welt der „Bremer Stadtmusikanten“.

Gerne freuen wir uns über Zuschriften von Euch mit Ideen, Anregungen, Bildern, Spielen und Geschichten. Und nun viel Freude mit den „Bremer Stadtmusikanten“!

Eure Marion Martinez

Sina Haarmann

&

**P.S.:** Bitte sendet die Märchenpost weiter an Eure Freunde, Großeltern und andere Menschen, die Märchen lieben.

Heute laden wir Euch ein zu den

## Bremer Stadtmusikanten

Hier findet Ihr das Märchen als Podcast [Die Bremer Stadtmusikanten](#)



## *Und jetzt geht es los mit den kreativen Ideen für diese Woche, zum Rätseln, Bewegen und Schnabulieren!*

### *Kreativer Spaziergang*

1. Wir suchen im Wald Räuberhöhlen: In alten Bäumen, unter Büschen, ausgehöhlten Wurzeln.
2. Wie ein Räuber durch den Wald: Schleichen, Stapfen, Rennen, Hüpfen...
3. Kurz innehalten, die Augen schließen und lauschen: Welche Geräusche gibt es im Wald? Vielleicht hört Ihr sogar einen Specht klopfen?

### *Rätsel der Woche*

Wen haben die Bremer Stadtmusikanten aus dem Haus gejagt?

a. wilde Tiere b. eine Hexe c. Räuber d. ein Nachtgespenst

Schreibt uns die Lösung. Wir verlosen eine Bremer Stadtmusikanten-CD unter den 10 ersten richtigen Einsendungen.

### *Rezept: Räuberwaffeln*

#### **Zutaten für Rezept:**

- 1 Teel. Vanillezucker, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 1 EL Zitronensaft
- 250 g weiche Butter, 100 g Vollrohrzucker, 150 g Feine Speisestärke, 150 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver
- Öl zum Ausbacken

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe gut verrühren. Zuletzt den Zitronensaft unter den Teig rühren. 10 Minuten ruhen lassen. Das Waffeleisen vorheizen, die Backflächen mit dem Öl bestreichen und je 2 Eßl. Teig aufgeben und backen. Die noch heißen Waffeln je nach Geschmack mit Vanillezucker, Nüssen, Obst, Kompott... genießen.

**Tipp der Bremer Naschkatze:** Gerne auch mit Süßer Schlagsahne.

### *Bastelidee: Lustige Tiere aus Krims und Krams*

Ihr sucht zuhause alte Hüte, Socken, Stoffreste, Knöpfe, Kochlöffel zusammen und bastelt aus ihnen lustige Bremer Stadtmusikanten. Beispiel: Aus einer alten grauen Mütze wird im Nu mit zwei langen grauen Wollsocken an der Seite ein herrlicher Eselshut. Schickt uns gerne Fotos Eurer Kunstwerke!

### *Das kleine Hausorchester*

Wir suchen Töpfe, Löffel, Flaschen ... Dinge, mit denen man Rhythmus machen kann, und wir singen zusammen das Lied der Bremer Stadtmusikanten. Jeder darf sich dazu in sein Lieblingstier verwandeln.

### *Und hier die Tipps gegen Langeweile von den Bremer Stadtmusikanten*

- **Esel:** Einen lieben Brief an Opa und Oma schreiben oder ein Bild malen.
- **Hund:** Spaziergang machen und frische Luft schnuppern
- **Katze:** Sich gemütlich in eine Decke auf dem Sofa einkuscheln und dem Märchenpodcast lauschen.
- **Hahn:** Mutter in der Küche helfen beim Räuberwaffel backen



Die Musik zum Stück zum Hören und Mitsingen (jedes Lied auch als Playbackversion) erhalten Sie im [Galli Verlag](#) oder wir bringen Sie Euch exklusiv nach Hause, wenn Ihr innerhalb des S-Bahn Rings wohnt.



### *Kindertheaterkurse Online*

Unsere **Kindertheaterkurse** gehen online weiter:

- **mittwochs 17 h Kinder 4-8 Jahre** und
- **donnerstags 17 h Kinder 9-12 Jahre.**

Anmeldung über [zoom.us](#). Genauere Infos findet ihr auf unserer [Website](#).

### **Spenden oder Gutscheine für das Galli Theater Berlin**

Helfen Sie uns mit einer Spende oder dem Kauf eines [Gutscheins](#) durch die existenzbedrohende Zeit des Corona-Virus!

Für Spenden an unseren gemeinnützigen Verein **Märchen helfen heilen e.V.** können wir auf Wunsch Spendenquittungen ausstellen.

Für Überweisungen:

**Märchen helfen heilen e.V.**

**Deutsche Bank**

**IBAN** DE04 1007 0848 0484 1540 00

**BIC** DEUTDEDB110

[Oder direkt über Ihr Paypal-Konto](#)

## **GalliTheater**

In den Heckmann Höfen

Oranienburger Str. 32 - 10117 Berlin (Mitte) • Tel 030-275 969 71 • E-Mail [berlin@galli.de](mailto:berlin@galli.de) • [www.galli-berlin.de](http://www.galli-berlin.de)

Hier finden Sie Details zu den aktuellen [Datenschutzbestimmungen](#).