

Essen und Trinken am Kindertag

Wer „nur“ Kindergottesdienst feiert, bietet nach dem Gottesdienst kleine Leckereien an, die zum Land und Thema der Gottesdienste passen. Die Kinder werden auf jeden Fall zugreifen! Es gibt Salziges und Süßes im Angebot:

Reiswaffeln



Salzige „Fischlis“



Fische von Haribo



Puffreis (mit Schokolade)



Selbst gebackene Kekse (Ausstecherle) in Fischform



Lakritzfische



oder als Delfin

Mango-Monkeys (von BREDa)



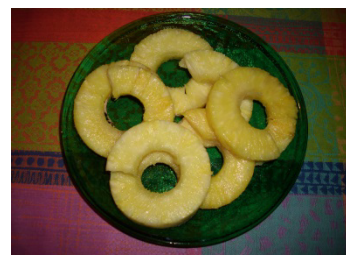
aus der Aktion der Tatortkommissare für Kinderrechte



getrocknete Mangostreifen (Schutzengelaktion)



Oder es wird einfach Obst von den Philippinen angeboten:



„Kindermenü“

An einem Kindertag schlagen wir vor, Reis mit Erdnusssoße zu kleinen, gegrillten Hähnchenschlegeln zu servieren. Dazu gibt es Wasser oder Fruchtsaft, zum Nachtisch Obst. *(Hinweis: Bevor das Essen verteilt wird, muss gefragt werden, ob jemand allergisch gegen Erdnüsse ist!)*

Aus Zeitgründen werden fertige „Chicken Wings“ oder kleine Hähnchenschlegel im Backofen gegrillt.

Dazu gibt es Reis (in Salzwasser gekocht) und Erdnusssoße:

Rezept Ernussoße

Zutaten (für ca. 6 -7 Kinder):

- 100 g grobe Erdnussbutter
- 30 g Erdnüsse, gehackt & geröstet
- 100 ml Kokosmilch
- $\frac{1}{2}$ Limette oder Zitrone auspressen (→Saft),
mit einem TL Zucker vermengen
- $\frac{1}{2}$ TL Rote Currypaste oder ersatzweise
Currypulver
- 1 EL Sojasoße
- Salz



Alle Zutaten vermengen, bei Bedarf mit Kokosmilch verlängern, sparsam salzen, je nachdem, wie salzig die Erdnussbutter ist. Leicht erwärmen, zum Reis servieren.

Süße Alternative: Milchreis mit Kokosnuss, dazu Obstmus.

Rezept Milchreis mit Kokosmilch

Zutaten als Nachtisch für ca. 8 Kinder, als Hauptmahlzeit für ca. 4 Kinder:

- 2 normal große Kaffeetassen oder 1 großer Kaffeebecher Milchreis
- ca. 20-30 g Butter
- 1 Dose Kokosmilch, normale Größe
- 5 Tassen Milch (oder 2,5 Kaffeebecher)
- 1 Prise Salz
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Tasse Zucker (nach Belieben mehr oder weniger!)
- $\frac{1}{8}$ l Wasser

Zur Dekoration nach Belieben: Zimt, Rosinen, Obstmus

Den Milchreis in Butter anbraten, mit Wasser ablöschen, bis es verdampft, der Reis aber nicht anbrennt (ein Topf mit kleinem Durchmesser ist besser geeignet!). Milch zufügen und leicht köcheln lassen. Vanillezucker und Zucker unterrühren, dann Kokosmilch dazugeben und weiter rühren.

Der Milchreis muss dicklich sein, der Reis gar, aber nicht „matschig“.

Er wird warm serviert oder zum Auskühlen in Glasschälchen gefüllt und mit Obstmus, Rosinen und Zimt dekoriert. Kocht man ihn eher fester/ dicklicher, kann man „Milchreisküchle“ formen, dekorieren und danach auskühlen lassen.