

[Quelle: Pinterest](#)

Mal den Schmetterling an - Malspiel

Das benötigen Sie:

"Mal den Schmetterling an" Druckvorlagen

Fähigkeiten:

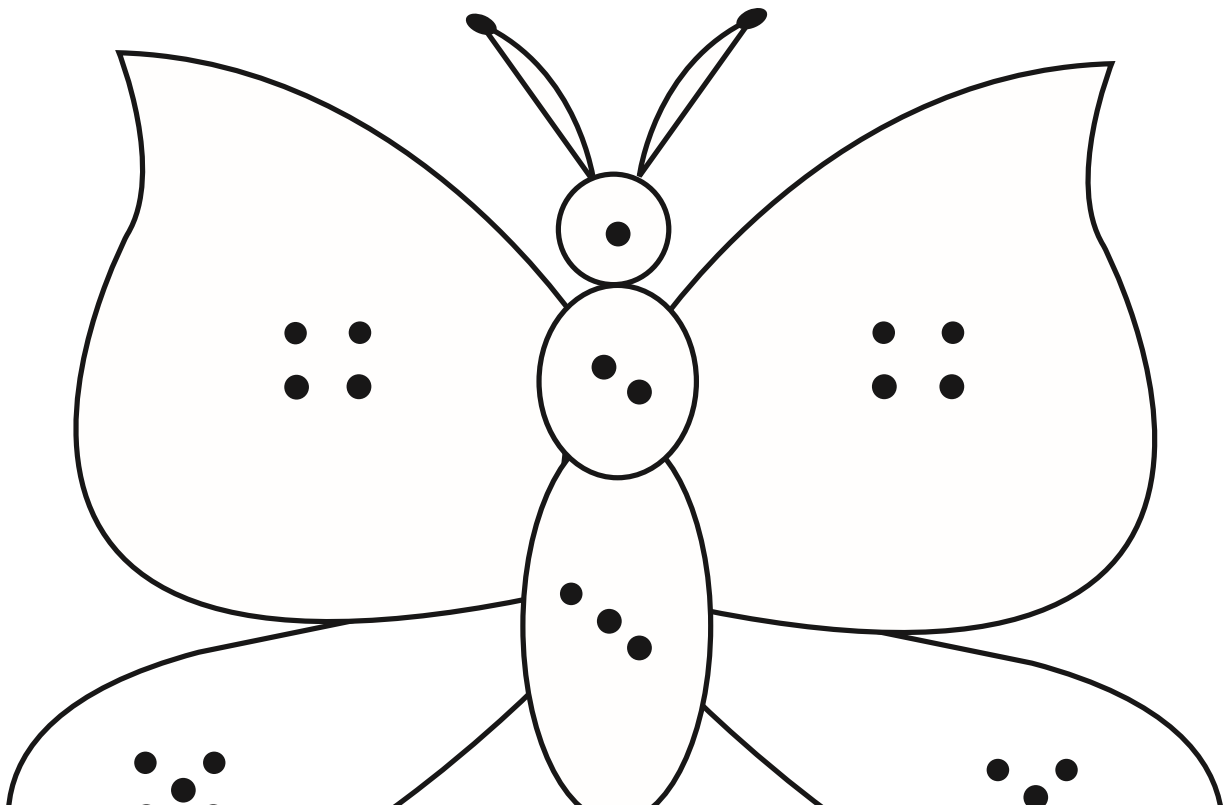
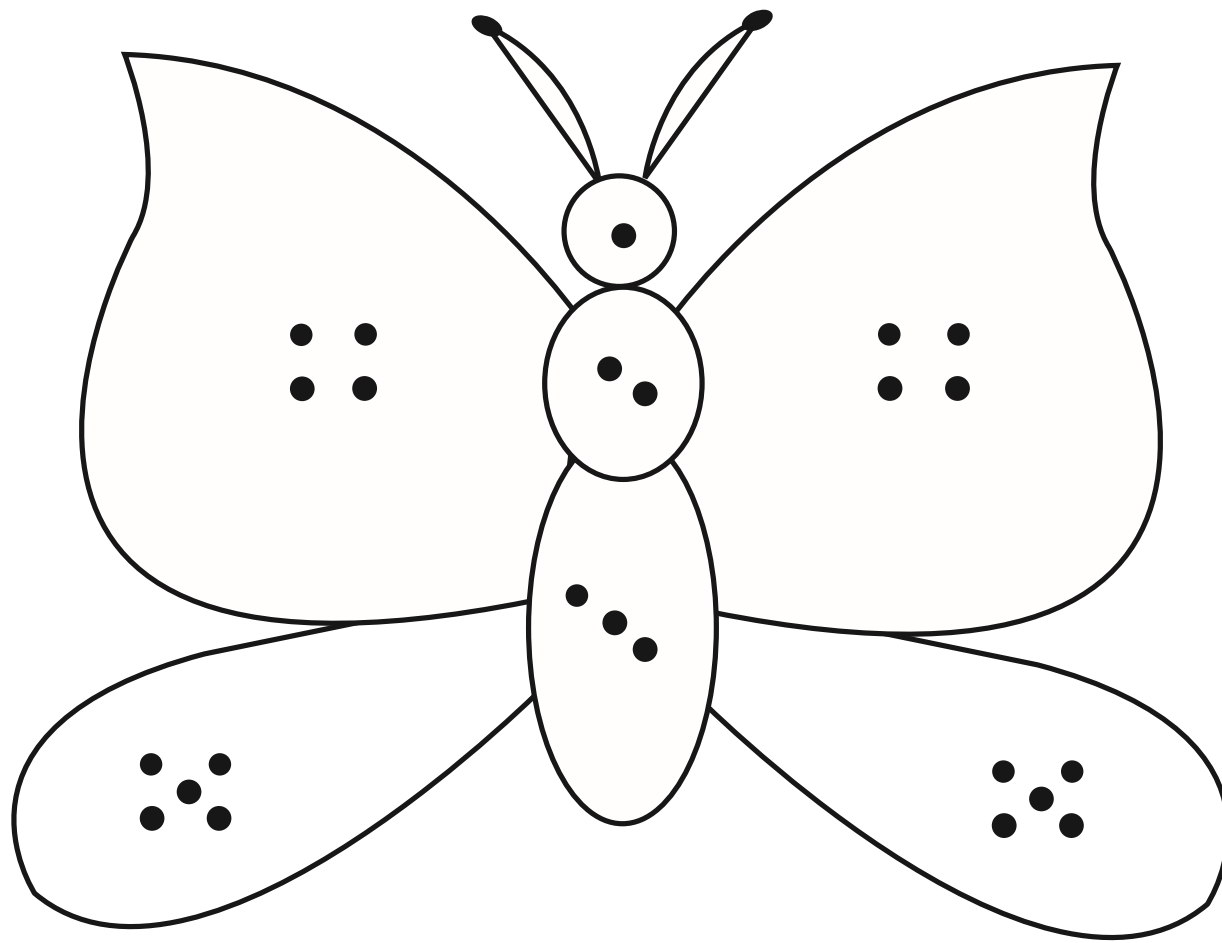
Erfassen von Mengen
Visuelle Wahrnehmung

Das ist zu tun:

Drucken Sie für jedes Kind eine "Mal den Schmetterling an"-Vorlage aus. Anschließend würfeln die Kinder und malen den entsprechenden Körperteil des Schmetterlings an.

- 1 = Kopf mit zwei Fühlern
- 2 = Brust
- 3 = Hinterleib
- 4 = Vorderflügel
- 5 = Hinterflügel
- 6 = freie Wahl

<https://www.kindersuppe.de/member/node/3535>



Der Schmetterlingstanz

(Melodie: *Summ, summ, sum, Bienchen, summ herum*)

Hoch, hoch, hoch,

der Schmetterling fliegt hoch. (*Aufrecht stehen, die Arme seitlich wegstrecken und die Arme auf und nieder bewegen*)

Rundherum und auf und nieder, (*Bewegungen ausführen*)

auf der Blume sitzt er lieber. (*In die Hocke gehen*)

Hoch, hoch, hoch, (*sich strecken und Arme auf und nieder bewegen*)

Schmetterling flieg hoch. (*Wieder aufstehen und "weiterfliegen"*)

Variation:

Verteilen Sie farbige Papierblumen auf dem Boden. Sagen Sie: "Auf der (roten) Blume sitzt er lieber." (*Die Kinder müssen nun die roten Blumen suchen und sich auf sie setzen.*)



Fingerspiele

Von der Raupe zum Schmetterling – Ein Hand- und Fingerspiel für den Sommer

Wie aus einer Raupe ein Schmetterling wird, das empfinden die Kinder mit diesem kleinen Fingerspiel für den Sommer nach, bei dem Arme und Finger zum Einsatz kommen.

Text: Kathrin Eimler, Bild: Nadine Liesse

Fingerspiele

Von der Raupe zum Schmetterling

Die kleine Raupe läuft ganz munter

Mit den Fingern den Arm hinauf- und wieder herunterlaufen

am Ast hinauf und wieder runter,

Auf einzelne Finger tippen

frisst sich dort von Blatt zu Blatt und ist am Abend rund und satt.

Den Bauch streicheln

Die Raupe baut sich nun ein Haus,

Aus den Fingerspitzen ein Hausdach zeigen

schaut viele Tage nicht hinaus.

Hand an die Stirn halten, Kopf schütteln

Sie schläft dort lange tief und fest

Kopf auf die Hände legen und "schlafen"

ein Zauber sie verwandeln lässt.

Die Fingerspitzen geheimnisvoll durch die Luft bewegen

Als die liebe Sonne lacht,

Einen Kreis mit den Händen zeigen

ist die Raupe aufgewacht.

Aus der Schlafposition den Kopf aufrichten

Sie kommt nun aus ihrem Haus

Mit den Fingerspitzen ein Hausdach zeigen

als schöner Schmetterling heraus.

Die Hände nah am Körper "fliegen" lassen

Macht die Flügel ganz, ganz weit,

Arme ausbreiten

ist zum Fliegen nun bereit.

Mit den Armen fliegen

Fliegt herum in seiner Welt, die ihm doch so gut gefällt.

Ein fröhliches Gesicht machen, dabei weiter "fliegen"

Ein Schmetterling fliegt durch die Luft,
er schnuppert feinen Blütenduft.

Die Finger der rechten Hand bewegen sich zappelnd hin und her.

Er fliegt mal vor und mal zurück,
auch nach oben noch ein Stück.

Die Finger der rechten Hand bewegen sich vor und zurück, danach nach oben.

Auf einer Blume landet er,
denn hungrig ist er ja so sehr.

Die Finger der linken Hand spreizen, mit der rechten Hand auf dem Handteller landen.

Er trinkt von ihrem Blütensaft,
das gibt ihm ganz viel neue Kraft.

Den ausgestreckten rechten Zeigefinger auf den linken Handteller legen.

Dann fliegt er weiter, bis spät in die Nacht,
bis er ganz müde die Flügel zumacht.

Die Finger der rechten Hand bewegen sich zappelnd hin und her, danach die Finger zur Faust ballen.

Worträtsel

Durch die Flügel scheint das Licht, doch berühre sie bitte nicht. Ich bin ein buntes flinkes Ding
der zarte kleine ??? (SCHMETTERLING)

Ich kriech von Blatt zu Blatt und fress mich richtig satt. Bin richtig dick und fett, kuschle
mich in meinem Bett. Mag ich nicht mehr drin liegen, fang ich gleich an zu fliegen.
(RAUPE=SCHMETTERLING)

Gelb — Blau — Rote Schmetterlinge

Eine Bewegungs- bzw. Mitmachgeschichte

Man benötigt: gelbe, blaue und rote Tücher oder Servietten

Jedes Kind bekommt ein oder zwei Tücher. Das sollten sie von den Möglichkeiten der Kinder abhängig machen. Immer wenn das Wort gelb, blau oder rot in der Geschichte vorkommt, wird das entsprechende Tuch hoch gehalten. Wenn das Wort bunt genannt wird, werden alle Tücher in die Luft gehalten.

ALTERNATIV für zu Hause:

Das Kind bekommt jeweils ein rotes, blaues und gelbes Tuch/Serviette vor sich hingelegt und hält dann je nach genannter Farbe das entsprechende Tuch hoch. **Gelb-Blau-Rote Schmetterlinge**

In unserem Garten wachsen viele bunte Blumen. Gelbe, lilane, rote, orangene und blaue Blumen. Wir haben auch einen großen, blauen Fliederstrauch. Diesen Fliederstrauch mag ich besonders gerne. Er lockt im Sommer immer viele bunte Schmetterlinge an. Kleine, gelbe Zitronenfalter bevölkern den Fliederstrauch meistens als erstes. Die gelben Zitronenfalter

eröffnen die Saison der bunten Schmetterlinge. Der blaue Bläuling ist mein liebster Schmetterling. Mein Mann mag am liebsten den roten kleinen Feuerfalter. Auch der Schwalbenschwanz ist ein besonders schöner Schmetterling mit gelber Zeichnung und der Admiral besticht durch sein schwarzweiß-rotes Muster.

Schmetterling nun flieg geschwind

(Melodie siehe Youtube)

1 . Strophe

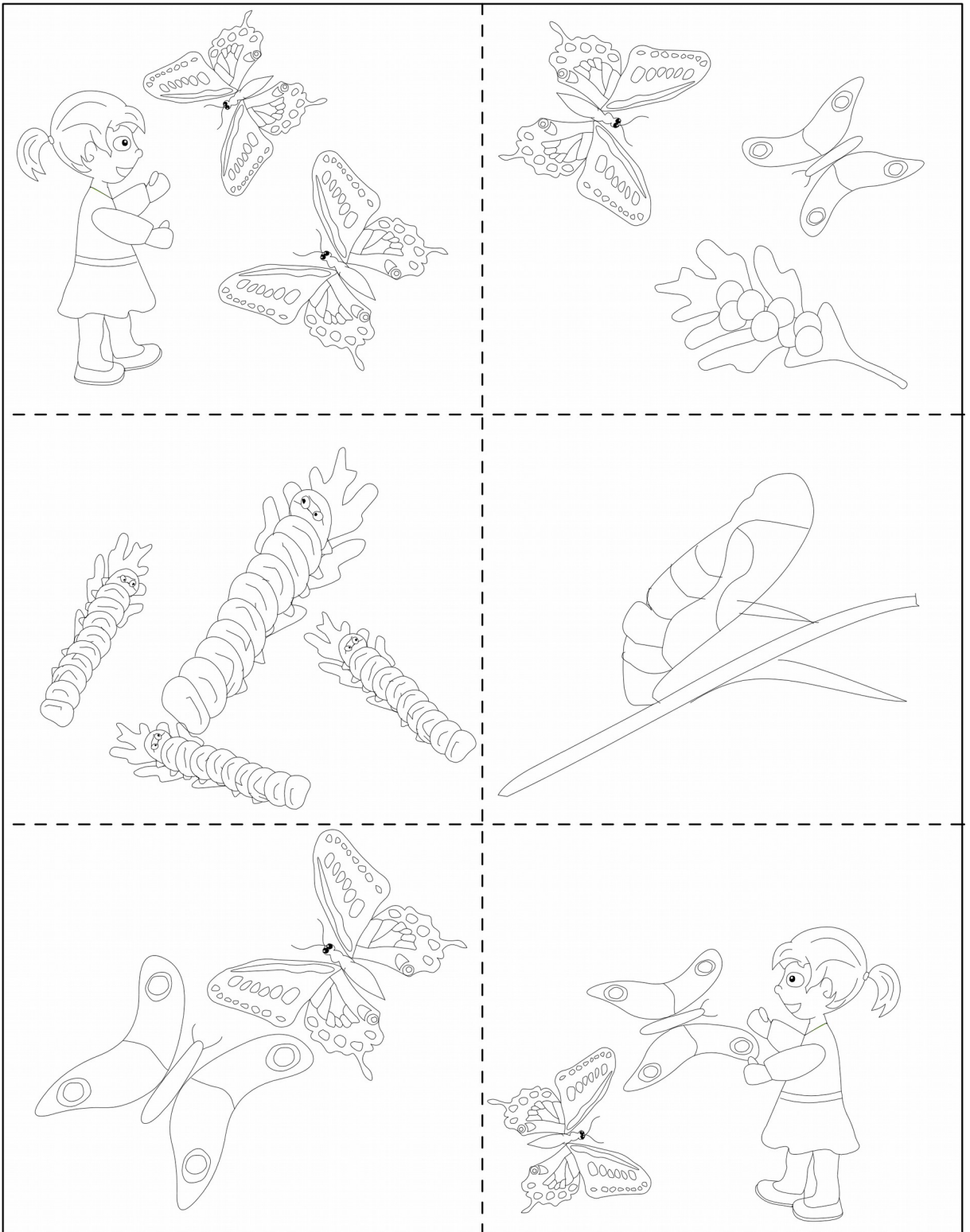
Schmetterling, nun flieg geschwind, hol die Sonne und den Wind!
Wolln die bunten Flügel sehn, Böses soll dir nicht geschehn!
Schmetterling, nun flieg geschwind, hol die Sonne und den Wind!

2 . Strophe

Gockelhahn kräht auf dem Mist, sagt, dass schönes Wetter ist.
Wolln die bunten Federn sehn, Böses soll dir nicht geschehn!
Gockelhahn kräht auf dem Mist, sagt, dass schönes Wetter ist.

3 . Strophe

Miezekatz nascht von der Wurst, hinterher, da hat sie Durst
Wolln die grünen Augen sehn, Böses soll dir nicht geschehn.
Miezekatz

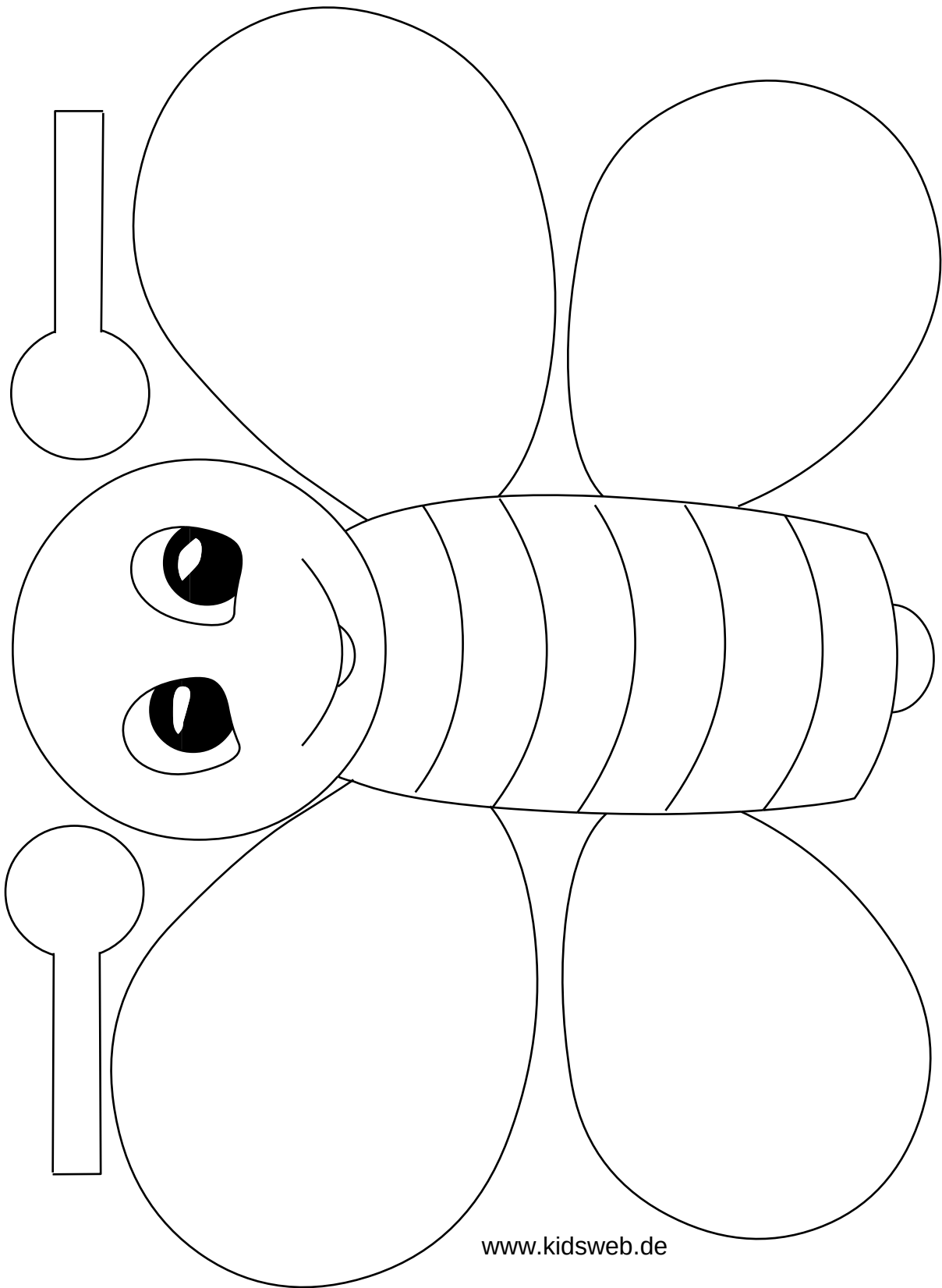


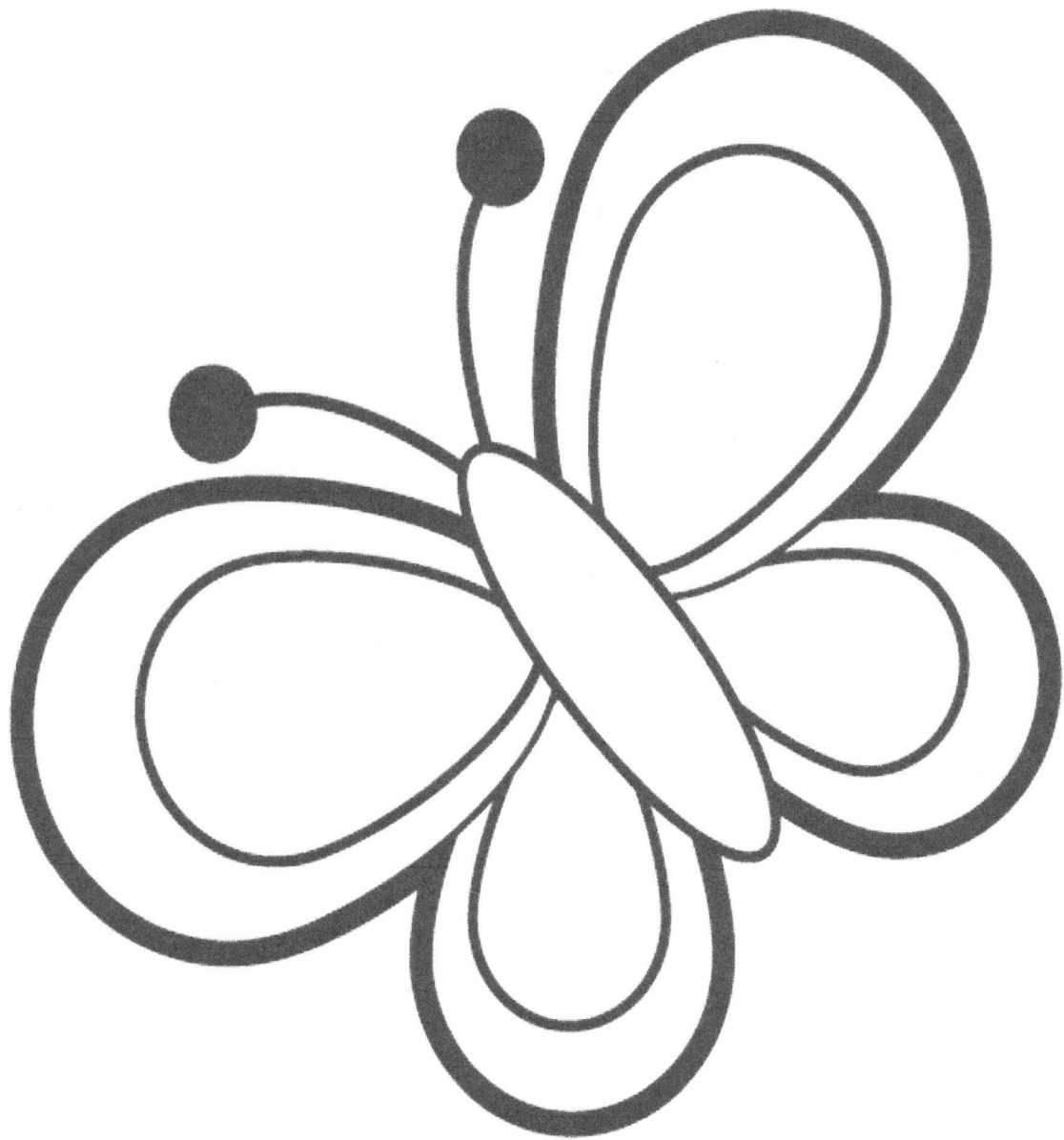
Bildergeschichte

Entwicklung von Schmetterlingen

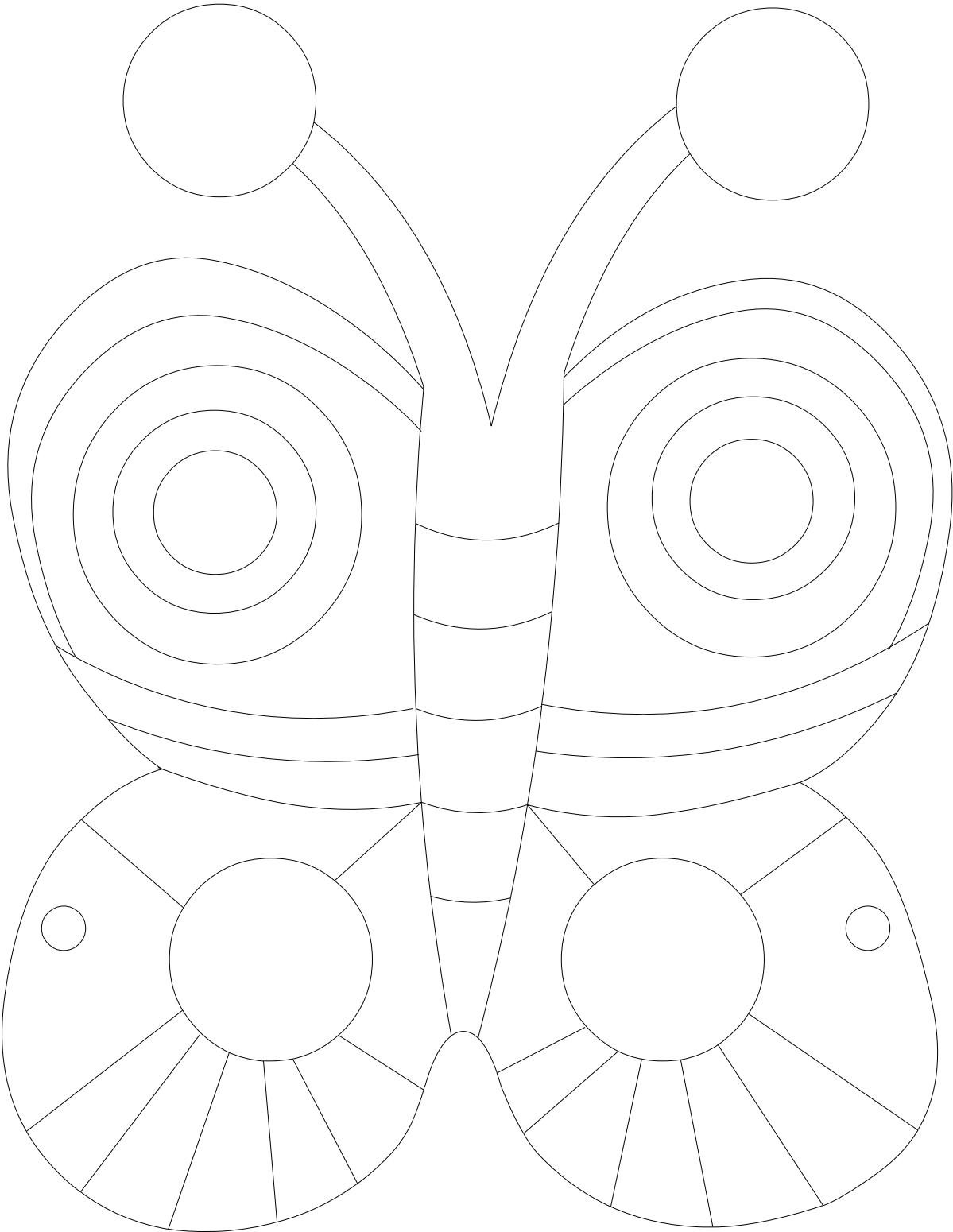
www.kidsweb.de

nascht von der Wurst, hinterher, da hat sie Durst





Ausmalbilder



Wir basteln einen Schmetterling

Materialien:

Tonpapier in braun oder orange

Tonpapier in einer anderen beliebigen Farbe

Pfeifenputzer in braun oder schwarz (2x ca.6cm)

Fingerfarben

schwarzer Stift

Bleistift

Schere

Kleber

(nach belieben: Glitzer, Konfetti, ...)

Anleitung:

Tonpapier in beliebiger Farbe in der Mitte falten und die Hand des Kindes, mit dem Handballen an der Faltkante, umranden

die Hand ausschneiden und das Papier auffalten

den Körper (s. Bild) des Schmetterlings, je nach Größe der Hand des Kindes, auf das braune oder orangefarbene Tonpapier zeichnen und ebenfalls ausschneiden

die ausgeschnittenen Hände auf den Schmetterlingskörper kleben

mit den Fingern die Flügel des Schmetterlings beliebig betupfen

mit dem schwarzen Stift ein Gesicht aufmalen

mit dem Pfeifenputzer kleine Fühler formen und am Kopf des Schmetterlings befestigen

wer möchte kann seinen Schmetterling mit Glitzer und anderen Dingen verzieren

Das Rezept für die Schmetterlingscupcakes

Vorsicht: große Menge! Ich hatte am Ende 24 Schmetterlingscupcakes und nochmal 24 „normalgroße“ Cupcakes mit quietschrosa Frosting. Sie lassen sich aber gut einfrieren!

Zutaten für die Cupcakes

- 550 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 300 g brauner Rohrohrzucker
- 1 großzügige Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 250 g weiche Butter
- 500 ml Buttermilch
- 1 EL Zitronensaft

Zutaten für das Frosting

- 400 g weiche Butter
- 600 g Puderzucker (je nach Konsistenz etwas mehr)
- 400 g Frischkäse (Doppelrahm)
- 2 TL Vanilleessenz
- Lebensmittelfarbe in rosa oder pink (am Besten eignen sich Gelfarben)

Dekoration

- Salzbrezeln
- Smarties
- Haribo Fruchtschnecken

Zubereitung

Cupcakes

1. Den Backofen vorheizen auf 160°C (Umluft).
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.
3. Die Eier verquirlen. Dann mit Zucker, Salz, Vanillezucker, Butter und Buttermilch mit dem Handrührgerät gut verrühren. Zum Schluss noch den Zitronensaft zugeben.
4. Nun die Mehl-Backpulvermischung nach und nach unterrühren.
5. Die Muffinbackformen mit Papierförmchen auslegen. Den Teig zunächst in die Miniförmchen geben, jeweils etwa 1 TL. Dann die „normalen“ Formen befüllen und den Teig auf alle Formen aufteilen. Füllmenge jeweils etwa 1/3 eines Förmchens.
6. Im Backofen etwa 25 Minuten backen. Vorsicht! Bei den Minicupcakes verkürzt die Backzeit sich unter Umständen. Wenn sie anfangen, zu bräunen, Stäbchenprobe machen und evtl. früher herausnehmen.
7. Alle Cupcakes auf ein Kuchengitter stellen und ganz abkühlen lassen.

Frosting

1. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen.
2. Den Frischkäse zugeben und nur so lange verrühren, bis sich alles vermischt hat.
Wenn man zu lange rührt, gerinnt das Frosting!
3. Das Frosting nun mit der Lebensmittelfarbe einfärben und dabei auch noch die Vanilleessenz unterrühren. Evtl. nochmal etwas Puderzucker zufügen und in den Kühlschrank stellen. Zum Verarbeiten sollte das Frosting recht fest sein, sonst hält die Dekoration nicht.
4. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Für die Schmetterlinge etwas Frosting auf die Mini-Cupcakes aufspritzen. Die Salzbrezeln als Flügel hineinstecken. In die Mitte zwischen den Flügelchen nochmal mit Hilfe von zwei Tupfen Frosting Smarties aufsetzen.
5. Die Fruchtschnecken in Stücke schneiden, jeweils vorn etwas auseinander biegen und als Fühler vorne in die Creme stecken.
6. Die restlichen Cupcakes, die keine Schmetterlinge sein sollen, einfach so nach Gusto dekorieren: Mit einer schönen Spritztülle das Frosting aufspritzen und dann z.B. mit bunten Streuseln verzieren

Schmetterlingskuchen

Zutaten

für den Rührteig

- 2 Eier
- 100 ml Fanta
- 50 ml Öl
- 100 g Zucker
- 175 g Mehl
- Vanille, Salz, Backpulver

für die Creme

- 500 ml Schlagsahne
- 250 g Topfen (Schmand)
- 1-2 Pkg Sahnesteif
- 1-2 Dosen Mandarinen (siehe Anleitung) abgetropften Saft auffangen

außerdem

- 8 Blatt Gelatine
- Zimt & Zucker zum Bestreuen

Anleitungen

Zuerst den Rührteig zubereiten. Ganz unkompliziert alles verrühren und für ca. 20-25 Minuten in einer rechteckigen Form bei 175 Grad Ober-Unterhitze backen. Auskühlen lassen. Mandarinen abtropfen lassen (Saft auffangen). Etwa die Hälfte der Mandarinen in einen Mixer pürieren und zum abgetropften Saft geben. Gelatine einweichen und in einem Topf bei schwacher Hitze flüssig werden lassen. Unter die Mandarinenmasse geben und auf dem Teig verteilen. Für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. (Diesen Schritt könnt ihr natürlich auch weglassen – dann braucht ihr nur 1 Dose Mandarinen) Schlag mit Topfen und Sahnesteif aufschlagen und auf den Kuchen geben. Mit den Mandarinenhälften Schmetterlinge auflegen und mit Zimt & Zucker bestreuen.

Ein einfacher Schmetterlingskuchen

Das Prinzip ist simpel:

1. *Den Kuchen in einer normalen Springform nach Rezept backen.*
2. *Gut auskühlen lassen.*
3. *Den Kuchen halbieren.*
4. *Die Hälften entgegengesetzt nebeneinander legen.*
5. *Eventuell die Flügel definieren und einen Kopf formen.*
6. *Dekorieren.*