

Детская почта №6

1. страница:

Реплика 1: **Профессии!**... кем работают члены моей семьи (кто были/есть мои бабушка и дедушка по профессии)?

Реплика 2: Кем я хотел бы работать когда буду взрослый...

2. страница:

Город полный профессий.... Какие узнаешь ты на картинке? Отправь их нам на электронную почту: carla.sack@marburg-stadt.de

3. страница: Идеи для игр

Есть много вещей в доме, которые могут послужить инструментом или материалом для работы в конкретной работе. Пойди на поиск улик в доме – сколько ты можешь найти и определить их назначение?

Отгадай профессию... Один игрок выходит вперёд и показывает только с помощью движений, без слов, какую-нибудь профессию (например: художник, пекарь, гонщик, фотограф). Другие участники должны отгадать эту профессию.

Идеи для самых маленьких: Тарелки или чашки однотонного цвета расставить по комнате. Найди соответствующие по цвету чашки или тарелки предметы и разсортируй их...

4. страница:

Профессия „Производитель конфет“ или „Bonbonmacher“:

Первоначально слово „Bonbon“ произошло от французского языка, а в переводе на немецкий обозначает „bon“ хорошо. 100 лет назад была профессия, которая так и называлась „Bonbonmacher“. Это были рабочие точно также как и столяр, пекарь или сапожник. Сегодня эта профессия опять вошла в моду и много маленьких магазинов создают своими руками эту сладкую массу. Здесь ты найдёшь интересный фильм про эту профессию: <https://youtu.be/CGms0HnpGrc>

Рецепт: Marshmallows в форме сердечка

Состав: *2 пачки размолотого желатина (9г), *150мл нектара вишни, *1-2 ст. ложки варенья (н-р вишня), *250гр + 1 ст. ложка сахарной пудры, *1 ст.ложка крахмала, *растительное масло.

1. Замочите желатин в нектаре вишни и протрите варенье через ситочко. Потом просейте сахарную пудру через сито и размешайте 1ст. ложку пудры с крахмалом.
2. Вскипятите крахмал и взбейте его с сахарной пудрой, затем добавьте варенье и выложите полученную массу в форму для запекания (20х20см), смазанную заранее маслом и посыпанную смесью из сах.пудры и желатина.
3. Теперь необходимо поставить форму в холодильник на 1 час. Потом выдавить формочкой сердечки (3 х 4 см) и присыпать их сахарной пудрой.

Немного подождать и можно пробовать..... Мммм вкусно! ☺

5. страница: [Важная информация!](#)

Вечерняя консультация

С четверга, 9 апреля, в Марбурге и его окрестности появился новый телефон вечерней консультации для родителей на время корона-кризиса. Ежедневно, включая выходные, вы можете с **19 до 22** часов связаться с консультантами по телефону **(06421)48 06 170**.

Вечерняя консультация создана для тех, кто переживает в это тяжёлое время и не имеет возможности посоветоваться в дневное время. Возможно Вы переживаете по поводу финансовой ситуации или Вам не хватает ваших близких и Вы чувствуете себя одинокими. Возможно Вы хотите просто с кем нибудь поговорить или нуждаетесь в поддержке. Консультанты выслушают, дадут совет, останутся, по желанию, в контакте с Вами или дадут контакты других консультационных центров.

Каждый звонок остаётся анонимным. Ваш номер не высвечивается. Вы решаете, что Вы скажете и какой информацией поделитесь!