

## KLEINER ELLIOT GROSSE STADT

von Mike Curato

**Format:**

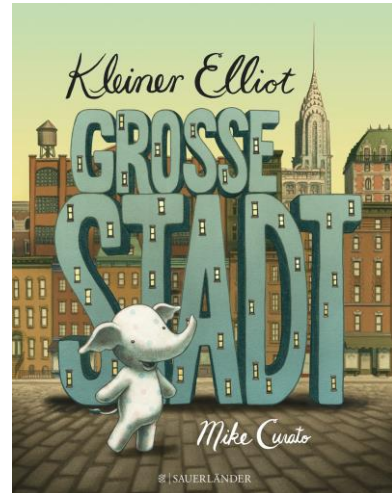
Bilderbuch

**Thema:**

Freundschaft, Kleinsein, Selbstbewusstsein

**zum Buch:**

Elliot, der kleine gepunktete Elefant, ist ganz alleine in der großen Stadt. Klein sein ist manchmal gar nicht so leicht. Zum Beispiel beim Bäcker, wenn sich die Großen einfach vordrängeln. Oder wenn Türklinken viel zu hoch sind. Doch dann lernt Elliot eine Maus kennen – und die ist noch viel kleiner als er selbst...



**Altersempfehlung:**

ab 4 Jahre

---

### Anregungen zum Vorlesen

- Vorlesebereich vorbereiten: in die Mitte ein schönes Tuch in gedeckten Farben, darauf mittig einen Elefanten (Plüschtier, wenn vorhanden) oder einfach das Buch platzieren, drum herum pastellfarbene Punkte legen = Kinder fokussieren sich schon vor dem Vorlesen auf das Buch, die Geschichte
- Die Figur des Elliot kann den Kindern ausführlich vorgestellt werden: Was ist das Besondere an ihm? = Ideen der Kinder sammeln
- Die ungewöhnlichen Bilder mit den Kindern ausgiebig betrachten (inhaltliche, künstlerische Aspekte):
  - In welcher Stadt (und zu welcher Zeit) lebt Elliot wohl?
  - Mit welchen Farben hat die Künstlerin gemalt?
  - Was ist mit Elliot, passt er zu den Farben der Stadt?
  - Was bedeuten die Punkte? (= später kann die Verbindung zu den Cupcakes gezogen werden = Zuckergußfarben!!!)
  - ...
- Geschichte dialogisch vorlesen, d.h. mit den Kindern über eigene Erfahrungen sprechen: Klein-sein bzw. „sich-klein-fühlen“ thematisieren...

## Aktionsideen

### Cup-Cakes backen & verzieren

Zutaten für ca. 12 Muffins:

- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 mittelgroße Eier
- 1/2 TL Zimt (nach Geschmack)
- 1 Pk Backpulver
- 4 EL Milch



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, den Rest der Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig vermengen. Mindestens 2 Min. auf hoher Stufe des Rührgerätes mischen! Teig in eine vorbereitete Muffin-Form geben, welche entweder eingefettet ist oder mit Papierförmchen ausgelegt worden ist. 2 EL vom Teig einzeln in jedes Muffinförmchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C auf mittlerer Schiene zwischen 15 bis ca. 30 Min. backen, bis sie schön goldbraun sind. Danach aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

Zutaten für die Creme:

- 125 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 500 g Puderzucker
- 2-3 EL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe
- Evtl. Zuckerperlen o.ä. zum Verzieren

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter und den Frischkäse cremig vermischen. Den Puderzucker darüber streuen und mit dem Zitronensaft verrühren. Das Frosting eignet sich zum Verstreichen oder Spritzen durch den Spritzbeutel und reicht für etwa 12 Cupcakes.

Guten Appetit!

### Basteln/Kreativ: „Elefant-Fingerspielfigur“

#### Material:

- Papier
- Stifte
- Kleber
- Elefant/Vorlage für jedes Kind auf festes Papier kopiert

#### Anleitung:

- ➔ Elefanteneinzelteile ausmalen und ausschneiden
- ➔ Loch für den Finger in den Körper schneiden
- ➔ Ohren ankleben



### Kopiervorlage

