

aktiv



TIPPS FÜR ALLE TAGE

In geselliger Runde einen entspannten Nachmittag erleben und den Abend bei Musik und Tanz ausklingen lassen: Sommerfeste können in der Familie, in der Nachbarschaft oder im Verein schöne Orte der Begegnung sein. Lassen Sie Ihre Tagesgäste in Erinnerungen schwelgen.

Feste feiern

CHECKLISTE

- **Schwerpunkte:** Sinnesaktivierung und Förderung der kognitiven Fähigkeit
- **Angebotstyp:** Spiel
- **Stufe:** mittel
- **Gruppenangebot:** ja
- **Einzelbetreuung:** ja
- **Geeignet für:** jeden (keine Einschränkung)
- **Dauer:** bis 60 Minuten
- **Materialien:** keine



Einstieg (optischer Reiz): In der Mitte des Stuhlkreises können sich folgende Gegenstände befinden: bunte Chiffontücher, Strauß mit Sonnenblumen, Bilder von einem lodernden Lagerfeuer, Mundharmonika.

Hinführung zum Thema

1. Was fällt Ihnen zum Thema „Sommerfest“ ein?

- ein lauer Sommerabend
- gelöste Stimmung
- Freunde
- Nachbarn
- Musik
- Darbietungen
- süßige Getränke
- Lagerfeuer
- Grillgut

2. Wo haben Sie schon ein Sommerfest gefeiert?

- im Garten
- beim Naturfreundehaus
- am nahegelegenen See
- im Schrebergarten
- im Steinbruch
- auf dem Sportplatzgelände



MEHR ZUM THEMA

Weitere Aktivierungsangebote finden Sie in der Ideendatenbank des Portals aktivieren-plus.de

- im Verein (Kleintierzuchtverein, Reitverein, Hundesportverein)
- in der Schule
- im Kindergarten

3. Wer war bei diesem Fest für die musikalische Unterhaltung zuständig?

- Musikkapelle
- Alleinunterhalter
- mitgebrachte Instrumente: Gitarre, Zither, Akkordeon, Mundharmonika

4. An welche besonderen Auftritte erinnern Sie sich gerne?

- Trachtenverein
- Jodler
- Schuhplattler
- Chor/Liederkranz
- Solisten

Im Sommer bieten sich viele Gelegenheiten für gesellige Feiern.



Fotos: AdobeStock/ronstik/AdobeStock, Photographie.eu/dwitt, pixelio.de/reisen-senienswuerdigen.de/pixelio.de

- Musikkapelle
- Leierkastenmann
- Zauberer
- Bauchredner
- Kinderchor

5. Welche Lieder haben Sie bei diesen Festen gerne gesungen?

- Kein schöner Land
- Gute Freunde
- Am Brunnen vor dem Tore
- Mein kleiner grüner Kaktus
- Schön ist die Jugend
- Im schönsten Wiesengrunde
- So ein Tag, so wunderschön wie heute
- Wahre Freundschaft

6. Was fällt Ihnen zum Begriff „Lagerfeuer“ ein?

- Trockenes Holz
- sprühende Funken
- Qualm, Rauch
- züngelnde Flammen
- die Farben der Flammen: Gelb, Orange, Rot, Blau, Lila
- Hitze
- gesellige Stunden mit guten Freunden

7. Welche Köstlichkeiten haben Sie am Lagerfeuer gegrillt/gekocht?

- Würstchen
- Fleischspieße

- Steaks
- Frikadellen
- Fisch, „Steckerlfisch“
- Stockbrot
- Hähnchen
- Spanferkel
- Gemüse, Kartoffeln
- Eintopfgerichte in großen Töpfen über dem offenen Feuer

8. Welche Spiele haben Sie in der freien Natur am Lagerfeuer gespielt?

- Würfelspiele
- Trinkspiele
- Kartenspiele
- Singspiele
- Ratespiele

Körperliche Mobilisation

Dazu passende Aktivitäten

- Ein Sommerfest veranstalten.
- Einen Leierkastenmann oder einen Gesangsverein dazu einladen.
- Am offenen Feuer oder auf dem Grill Würstchen grillen.
- Gemeinsam Dekorationen für das Sommerfest herstellen.



Maria Metzger, Fachautorin und Dozentin an Altenpflegeschulen für Aktivierung und Stressbewältigung, maria.metzger@web.de

Weitere „Tipps für alle Tage“ zum Thema Feste stehen für Sie im Download-Bereich von TP zur Verfügung: tp-tagespflege.net/downloads

Die Cocktailrunde

CHECKLISTE

- 📌 **Schwerpunkte:** Sinnesaktivierung und Förderung der kognitiven Fähigkeit
- 📌 **Angebotstyp:** Spiel
- 📌 **Stufe:** mittel
- 📌 **Gruppenangebot:** ja
- 📌 **Einzelbetreuung:** ja
- 📌 **Geeignet für:** jeden (keine Einschränkungen)
- 📌 **Dauer:** bis 120 Minuten
- 📌 **Zeitraum:** jederzeit



Alkoholfreie Drinks in „Szene“ gesetzt

Alkoholfreie Cocktails anzubieten, wird als ganz besonderes „Highlight“ von den Gästen gesehen. Servieren Sie die Getränke in den bei Ihnen gebräuchlichen Trinkgläsern. Wichtig sind allerdings eine ansprechende Dekoration und die Farbigkeit des Getränks.

Grundausrüstung

- Trinkhalme
- Eisschirmchen / Cocktailschirmchen
- längere Holzspieße (für Früchte), gebräuchliche Zutaten
- Obstsaft
- frisch gepresste Säfte
- Sieb
- Shaker
- Mineralwasser / Ginger Ale
- Eistee

- Obst der Saison
- Sirup (Grenadine, Mango)
- Kräuter der Saison (Zitronenminze)

Beliebte Dekorationen

- Partyschirmchen
- Fruchtspieße
- Fruchtscheiben (Zitrone, Orange)
- Eiswürfel / Crashed Ice
- Zucker, braun
- Fruchtstücke
- Minzblätter

Durchführung

- Sie können einen bestimmten Termin festlegen oder diese Aktivierung spontan durchführen.
- Stellen Sie die Zutaten bereit.
- Wenn Sie zur Zubereitung einen Shaker benutzen, verleihen Sie dieser Aktivierung noch mehr Aufmerksamkeit, denn Ihre Teilnehmer werden davon fasziniert sein.
- Sie benötigen nicht zwingend einen Shaker.
- Wichtig sind vorbereitete „Fruchtspießchen“, die Sie dann über die Gläser legen.
- Geben Sie Ihrem Drink einen besonderen Namen „Mittsommertraum“ oder vielleicht Namen mit regionalem Bezug „Berliner Kuss“.

- Dekorieren Sie Ihre Drinks mit passenden Materialien.

Die folgenden Rezepte sind jeweils für ein Glas gerechnet

Mittsommertraum

- 40 ml Orangensaft
- 10 ml Zitronensaft

Seien Sie kreativ!

Wenn Sie keinen Shaker haben, geben Sie alle Zutaten in ein Glas und rühren um.

Wenn Zitronensaft für die Bewohner zu sauer ist, reduzieren Sie die Menge oder ersetzen die Menge durch einen anderen Saft. Zum Auffüllen der Gläser verwenden Sie das „Mittel der Wahl“.

Personen, die nicht gerne trinken, können Sie viel leichter zum Trinken animieren. Allergien oder Diätvorschriften beachten!



LESERTIPPS

Haben Sie Ideen, die unsere Leser interessieren könnten? Dann schreiben Sie uns: redaktion@tp-tagespflege.net



Fotos: Redaktion PPI/Lenonardo Proline/Susanne El-Navab/AdobeStock_weyo/ Andra - stock.adobe.com

- 100 ml Eistee (Pfirsich)
- Eiswürfel
- Limette oder Orange zum Garnieren
- Eiswürfel in ein Glas geben.
- Alle Zutaten darüber gießen und umrühren.
- Orangenscheibe einschneiden und an den Glasrand geben. Mit Trinkhalm servieren

Sommerfee

- 20 ml Himbeersaft
- 10 ml Zitronensaft
- Eiswürfel
- Mineralwasser
- Himbeeren für den Spieß
- Saft und Sirup über die Eiswürfel im Glas gießen und umrühren. Mit Mineralwasser aufgießen und mit Himbeerspieß und Trinkhalm servieren.

Ananasblüte

- 20 ml Grenadine
- 60 ml Orangensaft
- 60 ml Ananassaft
- 30 ml Grapefruitsaft
- Eiswürfel
- Mineralwasser zum Aufgießen
- Alle Zutaten im Shaker mixen und in ein Glas geben (oder direkt ins Glas geben und umrühren).
- Mit Ananasspieß und Partyschirmchen servieren.

Caipirinha

- 200 ml Ginger Ale oder Pfirsich Eistee
- ½ Limette
- 2 Teel. Brauner Zucker
- Eiswürfel oder Crushed Eis nach Bedarf
- Die Limetten vierteln und mit braunem Zucker im Glas zerstoßen. Eiswürfel darüber geben. Mit Ginger Ale oder Mineralwasser aufgießen. Mit Trinkhalm und Schirmchen servieren.

Quiz „Bekannte Getränke“

Einführung in das Thema

- Welches traditionelle Getränk kennen Sie?
- Bei welcher Gelegenheit haben Sie besondere Getränke getrunken?
- Welches Getränk gab es bei Ihnen zu besonderen Anlässen?

Fragen zum Thema

- Welches Getränk wird aus vergorenem Apfelsaft hergestellt? Most
- Was entsteht wenn gekelertem Wein Kohlensäure zugesetzt wird? Sekt/Prosecco/Champagner

**Ob drinnen und draußen:
Bei einer Cocktailrunde
kommen Ihre Gäste ins
Gespräch**

- Welche bekannte koffeinhaltige Limonade kommt aus Amerika? Coca-Cola
- Welcher teure, französische Schaumwein wird nur in Frankreich hergestellt? Champagner
- Welcher Wein wird aus am Rebstock gefrorenen Trauben hergestellt? Eiswein
- Welcher dunkle Fruchtlikör wurde nach einem Tier benannt? Schwarzer Kater
- Welches alkoholhaltige Getränk wird aus Traubensaft hergestellt? Wein
- Welches Heißgetränk besteht aus Kaffee, Rum und Sahne? Pharisäer

Maria Metzger, Fachautorin und Dozentin an Altenpflegeschulen für Aktivierung und Stressbewältigung, maria.metzger@web.de

Diese vier Seiten „aktiv“ stehen als PDF zum Ausdrucken für Ihr Team immer im Downloadbereich von TP zur Verfügung: tp-tagespflege.net/downloads

