



präsentiert

# KINDER-PARTY

Fotos: ©Valensina  
[www.valensina.de](http://www.valensina.de)

# HEUTE KANN ES REGNEN, STÜRMEN ODER SCHNEI'N, ...

... denn du strahlst ja selber wie der  
Sonnenschein!

Damit nicht nur das Geburtstagskind strahlt,  
sondern auch die Eltern, gibt es hier ein paar  
Tipps und Rezepte, die genau auf den  
Geschmack der Gäste abgestimmt sind und  
sich auch super vorbereiten lassen.



# WERTVOLLE PARTY-TIPPS

## FÜR ENTSPANNTE ELTERN UND GLÜCKLICHE GEBURTSTAGSKINDER

### Für den kleinen Durst zwischenrin:

Das Valensina KIDS Sortiment bietet drei abwechslungsreiche und leckere Sorten im praktischen 0,33-l-Format oder im 1-l-Gebinde für die große Sause. Da ist für jedes Kind etwas dabei. Zusätzlich zieren die Flasche tolle Kinderhelden wie Benjamin Blümchen, Bibi und Tina und die Olchis.

Der „orange Fruchtmix“ mit Bibi und Tina schmeckt exotisch- frisch, beim „roten Fruchtmix“ punktet Benjamin Blümchen mit Kirschgeschmack. Die Olchis bringen den Geschmack von Apfel-Zitrone mit. Valensina KIDS ist in der 0,33-l-Flasche wie gemacht für kleine Kinderhände und mit dem Sportscap-Verschluss super praktisch. Die Flaschen lassen sich ganz leicht beschriften, sodass es keine Verwechslungen gibt und vor allem keine versehentlich umgestoßenen Gläser. Durch die natürliche Rezeptur ohne jeden Zusatz kann Valensina KIDS den klassischen Durstlöcher Wasser optimal ergänzen.



- 1. Mottoparty:** Ein Motto erleichtert die Planung der Deko, die Auswahl der Spiele, der Rezepte und der Mitgebsel. Wenn das Kind alt genug ist, sollte man es in jedem Fall miteinbeziehen.
- 2. Geburtstagsgäste:** Hier lautet eine Faustregel, nur so viele Gäste einzuladen, wie das Geburtstagskind Jahre alt wird.
- 3. Location:** Wird nicht zu Hause gefeiert, ist es ratsam, frühzeitig die gewünschte Örtlichkeit anzufragen und zu buchen.
- 4. Timing:**
  - Ca. 18 Tage vorher: Einladungen verschicken
  - Ca. 1 Woche vorher: Einkaufsliste schreiben, Spiele und/oder Bastel-Zubehör vorbereiten. Empfehlenswert: Eine Notfall-Spieleliste anfertigen, falls das geplante Programm schneller vorbei ist. Perfekt sind Klassiker wie Sackhüpfen, Eierlaufen, Stopptanz, etc.
  - Am Abend vorher: Kamera bereitlegen und checken, ob der Akku voll ist. Notfall-Apotheke mit Pflastern und Kühlpacks vorbereiten.

## ZUTATEN FÜR CA. 8 GLÄSER

250 g Erdbeeren | 100 g Heidelbeeren | 100 g Himbeeren |  
½ Galia- oder Cantaloupe-Melone | 600 ml gut  
gekühlter Pfefferminztee (aus frischer Minze) |  
2 EL Holunderblütensirup | 1 l Valensina KIDS Apfel-  
Zitrone (Die Olchis, gut gekühlt)

## ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. Alle Früchte in eine große Karaffe oder Schale geben.
2. Melone entkernen, mit einem Kugelausstecher das Fruchtfleisch herauslösen und zu den anderen Früchten geben.
3. Minztee und Holunderblütensirup verrühren und mit Valensina KIDS Apfel-Zitrone zu den Früchten geben. Einmal vorsichtig umrühren und alles gut gekühlt genießen. Zum Servieren kleine Cocktailspieße dazureichen.



# KINDER- BOWLE



# DREIERLEI FRUCHTSAFT- GUMMIBÄRCHEN

## ZUTATEN FÜR CA. 90 STÜCK

24 Blatt Gelatine | 100 ml Valensina KIDS roter Fruchtmix (Benjamin Blümchen) | 3-6 EL Limettensaft | 100 ml Valensina KIDS Fruchtmix mit Karotte (Bibi & Tina) | 100 ml Valensina KIDS Apfel-Zitrone (Die Olchis)

## ZUBEREITUNG

1. 8 Gelatineblätter in einen kleinen Topf geben. 100 ml Valensina KIDS roter Fruchtmix hinzufügen und die Blätter 5-10 Minuten darin einweichen. 1 EL Limettensaft dazugeben.
2. Vorsichtig erwärmen (der Fruchtsaft darf nicht kochen) und die Gelatine unter Rühren auflösen. Nach Geschmack noch etwas süßen.
3. Die Masse in kleine Silikonförmchen gießen, abkühlen lassen und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie fest geworden ist. Mit den übrigen Säften und Zutaten ebenso verfahren.

## ZUTATEN FÜR 6 BIS 8 STÜCK

125 g Vollmilchjoghurt | ½ TL gemahlene Vanille |  
3-4 EL flüssiger Honig | 150 g Sahne | je 1 l-Flasche  
Valensina KIDS roter Fruchtmix (Benjamin Blümchen),  
Valensina KIDS Fruchtmix mit Karotte (Bibi & Tina),  
Valensina KIDS Apfel-Zitrone (Die Olchis) |  
6-8 Eisförmchen

## ZUBEREITUNG

1. Joghurt, Vanille, Honig und Sahne verrühren, jeweils 2 EL auf die Eisförmchen verteilen und anfrieren lassen.
2. Etwas Valensina KIDS roter Fruchtmix zugeben und erneut anfrieren. Im Anschluss wieder den Joghurt darauf geben und anfrieren lassen.
3. Einen Schuss Valensina KIDS Fruchtmix mit Karotte zugeben, erneut anfrieren lassen und mit je einer Lage Joghurt und Valensina KIDS Apfel-Zitrone abschließen.



FRUCHTIGER  
FROZEN-JOGHURT  
AM STIEL