

Weihnachtsüberraschung



Moderationsideen für den Kurzfilmtag 2025

Eine besondere Eintrittskarte

Am Eingang erhalten die Kinder einen Lebkuchen oder ein Plätzchen.

Begrüßung

Bald ist Weihnachten! Vor allem für Kinder ist die Zeit vor Weihnachten eine besondere Zeit. Die Vorfreude steigert sich mit jedem Tag. Was muss vor Weihnachten unbedingt alles getan werden? Bestimmt fällt den Kindern einiges ein:

- Plätzchen backen
- Weihnachtsdekoration basteln
- Weihnachtsbaum besorgen
- Wunschzettel malen oder schreiben
- Lichterketten aufhängen
- Einkaufen für das Weihnachtsessen

Im Programm *Weihnachtsüberraschung* spielen ungeplante Vorkommnisse in beiden Filmen eine besondere Rolle. Im ersten Film verstaucht sich Pettersson einen Tag vor Weihnachten den Knöchel, was die Weihnachtsvorbereitungen erschwert. Was nun?

Alle machen es sich gemütlich und dürfen ihre *Eintrittskarte* jetzt gerne aufessen. Gemeinsam wird der Film *Pettersson und Findus – Weihnachtsbesuch* herbeigerufen. Dazu nehmen alle die Hände zur Seite, fangen mit einer großen Bewegung das Licht ein und werfen es auf die Leinwand. Dazu rufen alle gemeinsam:



„Licht aus, Film an!“

Film 1: Pettersson und Findus – Weihnachtsbesuch (13 Min.)

Einen Tag vor Weihnachten verstaucht sich Pettersson den Fuß und Findus sieht schwarz für das Weihnachtsfest. Woher soll nun der Baum kommen? Was wird aus dem leckeren Festessen? Aber keine Sorge: Pettersson baut den Baum kurzerhand selbst und dank nachbarschaftlicher Hilfe werden alle satt.



Spielphase: Lebkuchen backen

Plätzchenbacken gehört zu den Weihnachtsvorbereitungen, bei denen Kinder besonders gerne helfen. Einige Kinder im Publikum werden sich daher bereits damit auskennen. Auch im Film backen Pettersson und Findus gemeinsam. Grund genug, in der Spielpause zwischen den Filmen zu backen und pantomimisch die einzelnen Arbeitsschritte des Plätzchenbackens nachzuspielen:

- Was kommt alles in den Teig? Mehl, Eier Butter, Zucker, Gewürze (Zimt, Anis, Nelken). Nacheinander die Zutaten in eine imaginäre Schüssel geben und jetzt wird fleißig mit den Händen geknetet.
- Anschließend wird pantomimisch eine Kugel geformt, die dann ausgerollt wird.
- Nun werden Plätzchen ausgestochen und mit Mandeln belegt.
- Anschließend kommt alles in den Backofen. Alle zählen zusammen bis 12, dann sind die Plätzchen/Lebkuchen fertig.
- Zum Abkühlen pusten und dann probieren. Lecker!

Im nächsten Film spielen Lebkuchen eine wichtige Rolle. Der Wichtel Tomte Tummetott beschützt am Weihnachtsabend die Hühner vor dem hungrigen Fuchs. Dabei teilt er gerne seine Lebkuchen. Gemeinsam zaubern alle den Film *Tomte Tummetott und der Fuchs* herbei:



„Licht aus, Film an!“

Film 2: Tomte Tummetott und der Fuchs (29 Min.)

Seit Jahrhunderten wacht Tomte Tummetott über alle Bewohner des alten Hofes. Als am Weihnachtsabend ein Fuchs um den Hühnerstall schleicht, ist Tomte gefragt. Mit Hilfe der schlauen Mäuse gelingt es ihm, dass die Hühner die Nacht gut überstehen und der Fuchs trotzdem nicht hungrig bleibt.



Verabschiedung

Tomte hat es geschafft, dass nach einer aufregenden Nacht alle Tiere zufrieden und satt sind. Und die jüngste Tochter der Bauernfamilie hat Tomte vielleicht sogar gesehen! Das hat vor ihr noch niemand. Vor allem in der Weihnachtszeit sind einige unterwegs, die noch niemand gesehen hat. Wer fällt den Kindern dazu ein? Nikolaus, Weihnachtsmann, Christkind, Wichtel, Engel ... Unsichtbar heißt nicht unbedingt, dass es etwas nicht gibt. Fröhliche Weihnachten!

Ideen zur Nachbereitung:



Auf der Internetseite des Kurzfilmtags sind zwei Malvorlagen zu dem Film *Tomte Tummetott und der Fuchs* zu finden.



Vorlesetipp: Beide Geschichten gibt es als Bilderbücher:

- Sven Nordqvist: Pettersson kriegt Weihnachtsbesuch, Oetinger Verlag
- Astrid Lindgren: Tomte und der Fuchs, Oetinger Verlag



Tomte hat seine Weihnachtsgrütze gerne mit dem Fuchs geteilt. Und dem hat sie sogar geschmeckt. Vielleicht möchten die Kinder auch einmal schwedische Hafergrütze probieren? Hier kommt ein einfaches Rezept:

Schwedische Weihnachtsgrütze

Für 5 Portionen:

- 300 g Haferflocken
- 1,5 L Wasser (oder Wasser mit Milch gemischt)
- 3 Prisen Salz
- 2 TL Honig oder Agavensirup
- 1/2 TL Zimt nach Belieben

So gehts:

Alles zusammen in einem Topf unter Rühren (!) aufkochen und anschließend noch 3-5 Minuten köcheln lassen – fertig ist die schwedische Hafergrütze. Auf jeden Fall eine kleine Schüssel für Tomte Tummetott vor die Tür stellen. God Jul!