

COOKIES oder Brot backen

The printable version is no longer supported and may have rendering errors. Please update your browser bookmarks and please use the default browser print function instead.

COOKIES oder Brot backen

Art der Methode	Programmidee
Stufe	GuSp
Schwerpunkt	Einfaches und naturverbundenes Leben
Schlagwörter	Backen, Kochen
Gruppengröße	mehrere Kleingruppen
Vorbereitungsaufwand	
Dauer	180 Minuten
Ort	draußen
Autor*in	Flo Juen (freelife 2003)
Status	Entwurf
Letzte Änderung	am 5. 11. 2022 von Michael.Suhadolnik.
Export	PDF



Inhaltsverzeichnis

Kurzbeschreibung

Inhalte

Material

Detailbeschreibung

Ziel

Beschreibung

 Einstieg

 Hauptteil

 Abschluss

 Kochgelegenheiten

 Rezepte

Kurzbeschreibung

COOKIES oder Brot backen ist eine Programmidee, bei denen die Teilnehmer selber etwas backen.

Inhalte

Kochen, Lagerbauten, Kochstelle

Material

- Steine
- Brennholz
- Strohballen oder Jurte
- 1 große Plane
- Waldrand

Detailbeschreibung

Ziel

Die Kindern haben mit einfachen Mittel aber dennoch realitätsnah etwas Essbares selbst produziert und haben gelernt selbst eine dafür geeignete Kochgelegenheit zu bauen.

Beschreibung

Dieses Abenteuer entstand für das freelife-Jamboree 2003 und verbindet die beiden Erprobungspunkte D2 und D3 miteinander.

Einstieg

Spiel zur Einleitung ins Thema (irgendwas mit Gemeinschaft). Je nach Anzahl der Kinder kann das Spiel variieren.

Hauptteil

Sie bekommen patrullenweise den Auftrag einen Patrullenrat abzuhalten und zu entscheiden welches Gericht (aus einem vorgegebenen Pool) sie auf welcher Kochgelegenheit (aus einem Pool)

machen wollen. Die Patroulle muss nun die Kochgelegenheit errichten und vorbereiten. Anschließend wird das zu Kochende / Backende zubereitet.

Abschluss

Das Gericht wird gemeinsam verzehrt.

Kochgelegenheiten

- **Heißer Stein:** Legt einen großen flachen Stein in die Glut eines Lagerfeuers und wartet bis er heiß ist. Darauf kann man dann ganz toll Fisch, Fleisch oder Gemüse braten.
- **Erdofen:** (Kochen ohne Pott) Grube mit glatten Steinen auslegen und darauf ein Feuer entzünden. Ist Glut vorhanden, weitere Steine einlegen und weiter das Feuer schüren. Nach abbrennen des Feuers, obere Steine, Glut und Feuerreste entfernen. Das Kochgut nun in angefeuchtete grüne Blätter oder Alufolie einwickeln und auf die untere Steinschicht legen. Mit grünen Laub und den oberen Steinen abdecken und mit Erde den Ofen verschließen.
- **Kochkiste:** Das Prinzip der Kochkiste: Nach dem ersten Aufkochen wird das Kochgut in die Kochkiste gegeben und gart dort in der eigenen Hitze fertig. Eine Grube oder Küchenkiste, etwa doppelt so groß wie der Pott, wird ringsherum mit Isoliermaterial ausgeschlagen. Die Isolierung kann aus trockenem Heu, Stroh, Holzwolle, Wolle usw. bestehen und sollte möglichst kompakt sein. Die Abdeckung sollte unter Druck verschlossen werden. Bei einer Grube also zum Beispiel mit Ästen, die dann mit schweren Steinen Druck auf das Isoliermaterial ausüben.
- **Glutloch:** (Kochgrube zum Kochen ohne Topf) Boden und halbe Wandhöhe der Grube mit faustgroßen Steinen bedecken. Auf die Grube einen Rost legen und ein Pyramidenfeuer entzünden, nach dessen abbrennen nachlegen, bis die Grube mit Glut und Asche gefüllt ist (möglichst Hartholz benutzen). Das Kochgut wird dann in Alufolie oder nasse Blätter gewickelt und in die Glut eingegraben. Das ganze wird dann mit Erde rauchdicht abgedeckt.

Rezepte

Brot (Fladenbrot)

Das Grundrezept für Dein Brot : Mehl, Salz, Wasser, Hefe oder Backpulver. Dieser Teig lässt sich natürlich beliebig mit Zutaten verfeinern und dem persönlichen Geschmack anpassen, mit Zucker, Rosinen, Schokostückchen, Trockenfrüchten, Roggenschrot, Sesam und, und, und...bis hin zum Kuchenteig ist dabei alles möglich ! Natürlich könnt Ihr auch gleich fertige Backmischungen verwenden ! Ein kleiner Tipp noch : Behaltet immer etwas Mehl aus der Packung zurück , denn es könnte sein, dass Ihr im Laufe des Knetens feststellt, dass Ihr zuviel Wasser benutzt habt. Habt Ihr noch Mehl in Reserve könnt Ihr noch mal nachlegen !

Kartoffeln

- Kümmelkartoffeln

Reisgericht

- z.B. Gemüsereis

COOKIES oder Brot backen ist eine Programmidee, bei denen die Teilnehmer selber etwas backen.