

En Zvieri fürs Dorf			
Zielgruppe(n)	<input checked="" type="checkbox"/> Kindersport <input checked="" type="checkbox"/> Jugendsport		
Datum / Zeit / Ort	18.11.2023	14:00-16:30	Jublaraum und im Dorf
Leitung			
Material / Hilfsmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Kuchenrezepte • Zutaten • Backmaterialien • Festbankgarnitur 	entweder ... <ul style="list-style-type: none"> • Punsch Rezept • Zutaten • Feuerschale • Pfadikessel • Schöpfkelle • Becher 	... oder <ul style="list-style-type: none"> • Punsch Rezept • Zutaten • Thermoskannen •
Vorbereitung	Vor der GS <ul style="list-style-type: none"> • Zutaten einkaufen • Rezept ausdrucken • Platz für Stand anfragen • Werbung bei Eltern/Dorf machen für gemeinsamen Zvieri 	Während der GS <ul style="list-style-type: none"> • 	

Zeit	Beschreibung	Bemerkung																					
14:00-14:15	<p>Einstieg</p> <p>Die GS beginnt mit einem Hosensackspiel deiner Wahl. Anschliessend wird bei den Kindern nachgefragt, was sie am liebsten in der GS machen. Falls das Thema "Zvieri-Essen" nicht fallen sollte, erwähnt es eine Leitungsperson. Die Leitungsperson, welche die Frage gestellt hat, wollte natürlich genau das hören. Folgende Idee teilt sie den Kindern mit: "Wäre es nicht schön, so viel Zvieri zu machen, dass es für das ganze Dorf reicht?"</p> <p>Genau das wird nämlich heute in der Jubla gemacht. Wir backen für das ganze Dorf Kuchen und machen Punsch, welchen wir anschliessend verschenken. Weil das so eine liebe Geste ist, werden wir durch das Projekt Angelforce unterstützt, deshalb bekommt ihr alle eine so tolle Mütze.</p>																						
14:15-15:30	<p>Hauptteil</p> <p>Die Gruppe wird durch drei geteilt. Zwei Gruppen werden zwei-drei verschiedene Kuchen backen (Empfehlung: Schoko- und Zitronen-Cake). Die dritte Gruppe kümmert sich um den Punsch. Je nach Platzverhältnissen beim Stand kann der Punsch auch vor Ort über einer Feuerschale zubereitet werden.</p> <p>Punschrezept</p> <table border="0"> <tr> <td>1 Liter</td> <td>Wasser</td> <td rowspan="7"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wasser aufkochen, Teebeutel zugeben und 5-8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Apfelsaft, Gewürze, Zucker und Vanillezucker zugeben. 2. Zitrone auspressen. Orange heiss abwaschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Einige Scheiben zum Garnieren beiseitelegen. Zitronensaft und Orangenscheiben zufügen. 3. Alle Zutaten ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze (nicht kochend) ziehen lassen. Heiss servieren und nach Belieben mit den übrigen Orangenscheiben und/oder Zimtstangen garnieren. </td> </tr> <tr> <td>3 Beutel</td> <td>Fruchteeis</td> </tr> <tr> <td>500 ml</td> <td>klarer Apfelsaft</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Zimtstangen</td> </tr> <tr> <td>6 - 7</td> <td>Nelke</td> </tr> <tr> <td>50 g</td> <td>brauner Zucker</td> </tr> <tr> <td>1 - 2 Pck.</td> <td>Vanillezucker</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Zitrone</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Orange (bio)</td> <td></td> </tr> </table>	1 Liter	Wasser	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasser aufkochen, Teebeutel zugeben und 5-8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Apfelsaft, Gewürze, Zucker und Vanillezucker zugeben. 2. Zitrone auspressen. Orange heiss abwaschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Einige Scheiben zum Garnieren beiseitelegen. Zitronensaft und Orangenscheiben zufügen. 3. Alle Zutaten ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze (nicht kochend) ziehen lassen. Heiss servieren und nach Belieben mit den übrigen Orangenscheiben und/oder Zimtstangen garnieren. 	3 Beutel	Fruchteeis	500 ml	klarer Apfelsaft	2	Zimtstangen	6 - 7	Nelke	50 g	brauner Zucker	1 - 2 Pck.	Vanillezucker	1	Zitrone		1	Orange (bio)		
1 Liter	Wasser	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wasser aufkochen, Teebeutel zugeben und 5-8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen. Apfelsaft, Gewürze, Zucker und Vanillezucker zugeben. 2. Zitrone auspressen. Orange heiss abwaschen, trocken tupfen und in feine Scheiben schneiden. Einige Scheiben zum Garnieren beiseitelegen. Zitronensaft und Orangenscheiben zufügen. 3. Alle Zutaten ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze (nicht kochend) ziehen lassen. Heiss servieren und nach Belieben mit den übrigen Orangenscheiben und/oder Zimtstangen garnieren. 																					
3 Beutel	Fruchteeis																						
500 ml	klarer Apfelsaft																						
2	Zimtstangen																						
6 - 7	Nelke																						
50 g	brauner Zucker																						
1 - 2 Pck.	Vanillezucker																						
1	Zitrone																						
1	Orange (bio)																						
15:30-16:15	<p>Sobald die Kuchen gebacken sind, machen sich alle auf den Weg zum Verschenkstand und beginnen mit dem Verschenken von Kuchenstücken und Punsch. Alle Passant*innen werden dazu eingeladen, mitzuessen. Währenddessen dürfen natürlich auch die Kinder Kuchen essen und Punsch Trinken. Sie haben sich ihren Zvieri redlich verdient.</p>																						
16:15-16:30	<p>Ausstieg</p> <p>Nach einem lustigen Gruppenfoto wird der Stand wieder abgebaut und alle laufen gemeinsam zum Jublaraum zurück. Wenn noch Zeit bleibt, wird nochmals ein Hosensackspiel gespielt.</p>																						