

»» Liebe Pfadfinder, liebe Eltern,

in unserer dritten Gruppenstunde für Zuhause wollen wir uns mit den verschiedenen Feuer Arten beschäftigen und damit wie man darüber kocht.

Es ist bereits spät geworden nach dem Aufbauen der Kohte. Alle haben kalt und sehr viel Hunger. Kannst du dem Kobold helfen sich um das Feuer und das Abendessen zu kümmern?

So geht's:

1. Lies die Koboldgesichte ums Feuer machen
2. Hilf dem Kobold die Feuer Arten zu bestimmen und das perfekte Kochfeuer zu suchen!
3. Schau dir an wie man über dem Feuer kocht
4. Schreibt uns euer eigenes Rezept ! Was würdet ihr gerne über dem Feuer kochen ? Habt ihr ein Lieblingsrezept, welches ihr gerne mal über dem Feuer kochen würdet ?
5. Bringt euer Rezept zur nächsten Gruppenstunde mit !

Für die Einheit Feuer und Kochen gibt es schon den dritten Punkt für das #Pfadisbleibenzuhause Abzeichen

Bleibt gesund und wir wünschen euch allzeit:

Gut Pfad!

So erreicht ihr uns:

DPSG Stamm-Waldfischbach
Claudia Kochert
Schwarzbachstraße 19

www.dpsg-wfb.de

Gruppenleiter **Wölflinge:**

Claudia 0171/3867534
Henning 0151/29110675

Gruppenleiter **Jungpfadfinder:**

David 0174/7353685
Sabrina 0176/45824839
Hannah 0176/70998220
Kristin 0152/23078185



Aufgabe 1: Eine Koboldgeschichte ums Feuer machen

Sie beschließen gemeinsam ein Feuer zu entfachen, um darüber ein leckeres Abendessen für alle zu kochen. Doch wie macht man ein sicheres Feuer? Was braucht man dazu? Und was, wenn man gerade kein Streichholz zur Hand hat? Zum Glück hat der Kobold eine Anleitung zum Feuer machen in seinem Rucksack.



Anleitung zum Feuer machen

1. Sicherheit geht vor!

Es ist wichtig einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen bevor wir ein Feuer machen.

1. Sucht einen überschaubaren Platz (Alles im Umkreis wegräumen)
2. Grabt ein 10cm tiefes Loch
3. Legt Steine um eure Feuerstelle
4. Stellt einen Löscheimer und genug Feuerholz bereit

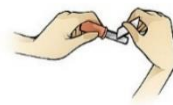
2. Kein Feuer ohne ...

- eine geeignete Feuerstelle,
- Zunder (aus Funken werden Glut),
- Anbrennstoff (von der Glut zu Flammen),
- trockenes Holz, um die Flammen zu füttern

3. Feuer ohne Streichholz?

Ja auch ohne Streichholz und Feuerzeug ist es möglich Feuer zu machen.

1. Magnesiumspäne und Feuerstein



2. Der Feuerbohrer



3. Der Indianische Feuerbohrer



Aufgabe 2: Hilf dem Kobold das perfekte Feuer zum Kochen zu finden

- Ordne die verschiedenen Namen den Bildern zu.
- Suche ein Kochfeuer für den Kobold raus.

Pagodenfeuer, Gitterfeuer, Sandwich-Pyramide, Pyramidenfeuer, Sternfeuer, Jägerfeuer



Das klassische.....Feuer kennt ihr bestimmt. Ihr bereitet euer Feuerherz vor und steckt drei Äste pyramidenförmig darüber. Darauf könnt ihr dann beliebig hoch euer Feuerholz schichten. Lasst im Windschatten ein Zündloch frei.



Für einFeuer braucht ihr grade Holzscheite, die ihr quadratisch aufschichtet. Dabei bilden immer zwei Scheite, die quer auf zwei weiteren Scheiten liegen, ein Quadrat. Die Quadrate werden nach oben hin kleiner. Das Feuerherz wird oben vorbereitet.



Ein gutes Kochfeuer ist das Wenn ihr dies geschickt aufbaut, könnt ihr sogar mit mehreren Töpfen gleichzeitig kochen. Zum Beispiel nehmt ihr zwei grüne Äste und legt sie parallel in Windrichtung hin. Sie dienen als Halt für die Töpfe. Dazwischen entfacht ihr euer Feuerherz.



Sparsamer ist da das Baut euch ein kleines Feuerherz auf und legt größere Äste oder Stämme sternförmig außen herum. Entzündet ihr nun das Herz, brennen die Enden der großen Äste mit an und ihr könnt sie je nach Bedarf immer weiter ins Feuer schieben. Das Feuer eignet sich als Lager- und Kochfeuer, da es gut reguliert werden kann.



Ähnlich wie das Pagodenfeuer ist auch dasaufgebaut. Anstatt die Quadrate wie bei der Pagode leer zu lassen, legt ihr sie für ein Feuer mit mehreren Ästen aus. Lasst zwischen den Ästen etwas Abstand. Je nach Bauhöhe entwickeln Gitter-, Pagoden- und Pyramidenfeuer eine große Hitze und können viele Leute wärmen



Eine Kombination aus Pyramiden- und Pagodenfeuer ist die Hierfür zerknüllt ihr Papier und nehmt es als Herz. Baut eine dünne Zweigpyramide drum herum und umwickelt sie wieder mit zerknittertem Papier. Dies wiederholt ihr, bis eure Wunschhöhe erreicht ist. Außen herum wird dann eine Pagode aufgeschichtet

„Der Mensch, der keine Pläne macht, macht im Leben keine Fortschritte.“

- Lord Robert Baden-Powell

Aufgabe 3: Eine Vorrichtung für den Kochtopf bauen



Jetzt wo die Sippe ein gutes Feuer entfacht hat ist es zeit etwas über dem Feuer zu kochen. Hierzu ist es wichtig eine Vorrichtung für den Kochtopf zu bauen, damit nudeln, Milchreis und Co nicht im Feuer landen. In der letzten Gruppenstunde vor der Fahrt sind sie nochmal mit ihrem Leiter die verschiedenen Vorrichtungen durchgegangen, da es aber so viele Möglichkeiten konnte sich unser Kobold nur diese 2 hier merken.

Die Zweibein-Kochstelle



1. Baut euch ein Zweibein.
2. Stellt es neben euer Feuer.
3. Schräg über die Verbindungsstelle lehnt ihr einen langen Gabelstock, der mit einem Ende am Boden aufliegt.
4. Dieses Ende befestigt ihr mit einem Aststück oder mit Heringen am Boden.
5. An das andere Gabel-Ende, das in die Luft ragt, könnt ihr nun euer Kochgefäß hängen.

Die Dreibein-Kochstelle

1. Baut euch ein Dreibein.
2. Stellt es direkt über euer Lagerfeuer.
3. Nun könnt ihr euren Topf an einem Haken oder Aststück direkt unter die Verbindungsstelle hängen.



Jetzt da alles vorbereitet ist können sie endlich anfangen zu kochen. In Ihren Rucksäcken haben sie viele verschiedene Dinge. Gemeinsam überlegen sie was sie damit kochen können. Sie haben Schlafsäcke, Brot, Reis, Nudeln, Kleidung, Sonnencreme, Marmelade, Tomaten in der Dose, Socken, Kluft, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze. Was könnten sie damit kochen?

Aufgabe 4: Was möchtest du gerne mit deiner Gruppe/Sippe einmal auf dem Feuer kochen schreib uns dein Rezept auf!

Zutaten:

So geht's:



Ein aufregender Tag neigt sich dem Ende und der Kobold und seine Sippe gehen nach einem guten Essen zufrieden schlafen. Was sie wohl morgen erwartet?

*„Der Mensch, der keine Pläne macht, macht im Leben keine Fortschritte.“
- Lord Robert Baden-Powell*