



»Ich weiß nicht, was ich kochen soll!«

Campingkochshow auf zwei Gaskochern

Diesen Satz haben die Teilnehmerinnen bestimmt schon häufiger von ihrer Mutter oder vielleicht auch von ihrem Vater gehört. Diesmal wird er buchstäblich wahr, denn Ziel des Spieles ist es, ein kleines Menü zu erstellen, obwohl niemand weiß, was es schließlich geben wird.

Die Kochzeit gliedert sich in Vorbereitung und Fertigstellung. Dabei wird das, was vorbereitet wurde, an die andere Gruppe weitergegeben. Es soll auch möglichst nicht deutlich werden, was aus den vorbereiteten Zutaten werden soll.

Zeitplan:

- ▶ Kurze Einführung 5 Min
- ▶ Vorbereitung 30 Min
- ▶ Herstellung 30 Min
- ▶ Essen + Andacht 20–25 Min
- ▶ (Aufräumen...)

Rezepte: (für 8–10 Personen)

Mit diesen Rezepten könnte man zwei Gruppen mit 3–5 Teilnehmerinnen bilden. Wenn die Gruppe größer ist, werden die Rezepte entsprechend multipliziert.

Die Teilnehmerinnen pro Gruppe sollten aber fünf nicht überschreiten, sonst ist es schwierig, dass sich für jeden »Arbeit« findet. Bei einer größeren Anzahl von Teilnehmerinnen könnten vier Gruppen gebildet werden, die jeweils zweimal identische Aufgaben haben. Oder es werden weitere Rezepte hinzugefügt. (z. B. Nudeln mit Tomatensauce, Kartoffelsalat)

Paprika-Apfel-Suppe

- ▶ 6 rote Paprika
- ▶ 10 Äpfel
- ▶ 2 Salatgurken
- ▶ 1 ½ l Brühe
- ▶ Zucker, Salz, Pfeffer und Paprikagewürz
- ▶ 1 Becher Sahne

Dampfnudeln (salzig)

- ▶ 40 g Hefe (ein Würfel oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- ▶ 250 ml Vollmilch
- ▶ 1 Prise Zucker
- ▶ 1 gestr. TL Salz
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 500 g Weizenmehl
- ▶ 1 Ei
- ▶ 250 ml Wasser
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 1 Prise Salz

Crepes

- ▶ 6 Eier
- ▶ 150 g Mehl
- ▶ 150 ml Milch
- ▶ ca. 4 EL geschmolzene, kalte Butter
- ▶ 1 Prise Salz

Selbstgemachte Nuss-Nougat-Creme

- ▶ 200 g Nüsse (Haselnüsse, Mandeln, Erdnüsse)
- ▶ 100 g weiche Butter
- ▶ 100–150 g Honig
- ▶ 2–3 EL Kakao



In ihrer über 40-jährigen Lebenserfahrung hat Anne schon so manches zum Kochen gebracht – und damit auf zahlreichen Freizeiten den Hunger der Menschen gestillt. Auch über ihr Engagement im CVJM hinaus ist »Hunger« für sie ein Thema und so setzt Anne sich u.a. für Fair Trade in einer lokalen Eine-Welt-Gruppe ein.

Kopiervorlagen für die Aufgabenzettel beider Gruppen siehe Seite 32/33.



Andacht: **Der eine sät, der andere erntet**

Nach dem oder während des gemeinsamen Essens werden Fragen gestellt:

- ▶ Wie fühlt ihr euch jetzt, seid ihr zufrieden mit dem Ergebnis?
- ▶ War es schwer für euch, die Anweisungen auszuführen? Hättet ihr mehr Erklärungen gebraucht?
- ▶ Habt ihr vorher schon gewusst, was das werden soll oder seid ihr jetzt überrascht, was jeweils aus euren Vorbereitungen geworden ist?

Den Text Johannes 4,35–38 vorlesen oder erzählen.

Was hat dieser Text mit unserer Veranstaltung heute zu tun?

- ▶ Gott hat einen Plan mit uns, mit dieser Welt; aber wir verstehen diesen Plan nicht immer. / Das Menü für heute stand vorher fest, aber wir hatten nicht genug Informationen, um von Anfang an zu erkennen, was es geben würde.
- ▶ Gott will nicht alles allein machen, er braucht Mitarbeiter, die in seinem und an seinem Reich arbeiten. / Es soll nicht einer allein für alle kochen, es wird jeder gebraucht, damit wir auch alle in kurzer Zeit gemeinsam essen konnten.
- ▶ Es gibt verschiedene Aufgaben: Säen und Ernten, das eine gibt es nicht ohne das andere. / Es gab die Vorbereitung und die Herstellung des fertigen Gerichtes; beides ist gleich wichtig für das Ergebnis.

- ▶ Fallen mir Beispiele ein für Säen oder Ernten in der Gemeinde?



Anne Halstenberg



Aufgabenzettel für Gruppe 1

Material:

- ▶ 1 Campingkocher
- ▶ 1 beschichtete Pfanne
- ▶ 1 kleiner Topf
- ▶ 1–2 große Teller
- ▶ 1 Tasse
- ▶ 1 kleine Suppenkelle
- ▶ 1 große Schüssel
- ▶ 3 mittlere Schüsseln
- ▶ 1 Sieb
- ▶ 1 Auflaufform
- ▶ 1 sauberes Geschirrhandtuch
- ▶ Gabeln
- ▶ große und kleine Löffel
- ▶ Messer
- ▶ 2–3 Sparschäler
- ▶ 2–3 kleine scharfe Messer
- ▶ Pfannenwender aus Holz
- ▶ Schneidebretter
- ▶ Waage

Zutaten:

- ▶ Hefe (1 Würfel oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- ▶ 500 g Mehl
- ▶ 250 ml Vollmilch
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 1 Ei
- ▶ 5 rote Paprika
- ▶ 10 Äpfel (mittelgroß)
- ▶ 2 Salatgurken
- ▶ Wasser
- ▶ Sonnenblumenöl
- ▶ Salz
- ▶ Zucker
- ▶ 150 g Honig
- ▶ Kakaopulver

Wenn jemand innerhalb der Gruppen etwas Zeit hat, kann er schon einmal den Tisch decken, evtl. auch eine einfache Tischdekoration herstellen ...

Aufgaben:

Vorbereitung:

- ▶ 500 g Mehl in die große Schüssel sieben, bei Trockenhefe diese dazugeben und mit dem Mehl vermischen.
- ▶ 250 ml Milch mit dem Campingkocher im kleinen Topf erwärmen (nicht zu heiß werden lassen!), 50 g Butter darin schmelzen lassen.
- ▶ Wenn Hefewürfel vorhanden, diesen in der warmen Milch auflösen. Eine Prise Zucker und einen gestrichenen TL Salz dazugeben.
- ▶ Die Milch zum Mehl in die Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren.
- ▶ Das Ei in der Tasse aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen, zu der Mehlmasse geben und verrühren.
- ▶ Dann mit den Händen alles verkneten, bis ein nicht mehr klebender, elastischer Teig entsteht. (evtl. noch Mehl zugeben).
- ▶ Den Teig in der Schüssel lassen und mit dem Geschirrtuch abdecken, warm stellen (20 Min.).
- ▶ 5 Rote Paprika vierteln, das Weiße herausschneiden, waschen und in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben.
- ▶ 10 Äpfel schälen und in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben.
- ▶ 2 Gurken schälen und in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben.

Alles an Gruppe 2 weitergeben !

Von Gruppe 2 erhaltet ihr eine Schüssel mit einer zähen Masse und eine Schüssel mit einer flüssigen Masse.

Herstellung:

- ▶ Zu der zähen Masse 100–150 g Honig und 2–3 El Kakao geben, zwischendurch immer wieder probieren, bis es euch schmeckt. Solange verrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht.
- ▶ Dann in die Pfanne etwas Öl geben und auf dem Campingkocher erhitzen. Eine Kelle von der flüssigen Masse in die heiße Pfanne geben, die Pfanne dabei etwas drehen, so dass sich die Masse gut verteilt. Wenn die Masse von unten fest geworden ist, die Pfanne wieder etwas hin- und herbewegen. Der entstandene Fladen sollte sich frei bewegen und nicht am Boden kleben bleiben. Mit Hilfe eines großen Tellers den Fladen wenden und auch von der anderen Seite etwas braun werden lassen.
- ▶ Dann den Fladen auf einen weiteren Teller gleiten lassen und mit der vorher hergestellten Masse bestreichen, den Fladen aufrollen und in die Auflaufform legen. (Wenn möglich, warm stellen.)
- ▶ Solange weitermachen, bis alles verbraucht ist. (es sollten so viele Fladenrollen da sein wie TeilnehmerInnen.)

Wenn möglich, zwischendurch schon aufräumen und abspülen!



Aufgabenzettel für Gruppe 2

Material:

- ▶ 1–2 Campingkocher
- ▶ 1 beschichtete Pfanne
- ▶ 1–2 Mörser
- ▶ 3 große, breite Töpfe
- ▶ 1 kleiner Topf
- ▶ 1 große und 1 mittlere Schüssel
- ▶ 1 großes aber feines Sieb
- ▶ Schneebesen
- ▶ Pfannenwender aus Holz
- ▶ große und kleine Löffel
- ▶ Messer
- ▶ Schneidebrett
- ▶ Waage

Zutaten:

- ▶ 6 Eier
- ▶ 150 g Mehl
- ▶ 150 ml Milch
- ▶ ca. 200 g Butter
- ▶ 200 g Nüsse (z. B. Haselnuss, Mandel)
- ▶ 1 ½ l Brühe
- ▶ 1 Becher Sahne
- ▶ Sonnenblumenöl
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer
- ▶ Paprikagewürz
- ▶ Wasser

Aufgaben:

Vorbereitung:

- ▶ ca. 50 g Butter im kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.
- ▶ 6 Eier in einer großen Schüssel verrühren, 150g Mehl darüber sieben und dann verrühren.
- ▶ 150 ml Milch, 4 EL Butter und eine Prise Salz hinzufügen, verrühren.
- ▶ Etwa 20 Min. kühl stellen.
- ▶ 200 g Nüsse grob hacken.
- ▶ Die Pfanne ohne Öl erhitzen. Die Nüsse dazugeben und mit dem Pfannenwender hin- und herschieben, die Nüsse sollen leicht gebräunt werden, ein angenehmer Geruch soll dabei entstehen.
- ▶ Dann jeweils eine kleine Menge Nüsse in den Mörser geben und sie möglichst fein zerstoßen. Die zerstoßenen Nüsse in die mittlere Schüssel geben und zum Schluss ca. 100 g weiche Butter unterrühren.

Alles an Gruppe 1 weitergeben !

Von Gruppe 1 erhaltet ihr eine Schüssel mit einem elastischen Teig und drei Schüsseln mit kleingeschnittenem Gemüse/Obst.

Herstellung:

- ▶ Das Kleingeschnittene mit etwas Öl in einem großen Topf andünsten.
- ▶ 1 ½ l Gemüsebrühe dazugeben und kochen lassen bis alles ganz weich ist.
- ▶ Dazwischen den Teig gut durchkneten und in 8–10 gleich große Knödel formen.
- ▶ In dem zweiten Topf 250 ml Wasser, 50 g Butter und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Die Knödel nebeneinander in den Topf legen und mit einem Deckel fest verschließen.
- ▶ Die Knödel 13–15 Minuten auf kleiner Hitze garen lassen (den Deckel nicht öffnen, da die Knödel sonst zusammenfallen können).
- ▶ Das Sieb über den dritten Topf legen und das weich gekochte Gemüse dadurch streichen (pürieren). Zum Schluss mit Zucker, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, 1 Becher Sahne dazugeben, evtl. noch einmal erhitzen.

Wenn möglich zwischendurch schon aufräumen und abspülen!

Wenn jemand innerhalb der Gruppen etwas Zeit hat, kann er schon einmal den Tisch decken, evtl. auch eine einfache Tischdekoration herstellen ...