



# Gruppen- stunden für Zuhause

Hüttenfreizeit 2020

**Kolpingjugend Schwabmünchen**

**Pfingstferien 2020**

## Liebe Kolpinggeschwister,

wir alle sind jetzt doch schon eine ganze Zeit lang Zuhause. Die Kinder wollen beschäftigt werden und als Eltern bekommt man neben dem Job, einfach nur Eltern zu sein, auch noch den zu Unterrichten und ein abwechslungsreiches und ausgewogenes Freizeitangebot zu bieten. Und das alles neben der „normalen“ Arbeit.

Wir wollen, als Ausgleich dafür, ein paar Ideen und fertig ausgearbeitet Programmpunkte für die Zeit der Pfingstferien geben. Da leider auch unsere Hüttenfreizeit ausfallen muss, haben wir unsere Energie, anstatt in die Hüttenvorbereitung, in die Programmausarbeitung von Gruppenstunden für Zuhause gesteckt. Für jeden Werktag in den Pfingstferien gibt es eine Aktion, die Ihr mit euren Kindern machen könnt. Von Backen über Basteln bis hin zu Spielen oder Ausflügen ist alles mit dabei.

Also ran an die Ideen und holt euch das Hüttenfeeling nachhause!

**Euer Hüttenteam**

*P.S. Über Bilder und Berichte von Euren Aktionen würden wir uns sehr freuen. Gerne würden wir diese auch auf unsere Homepage stellen. Schickt uns dazu einfach eine Mail an [jugend-leitung@kolping-schwabmuenchen.de](mailto:jugend-leitung@kolping-schwabmuenchen.de).*

# Tetrapack Upcycling

**Dauer:** ca. 30 Minuten bis 1 Stunde, je nach Projekt

**Ort:** Ganz egal

**Materialien:** variieren je nach Projekt, siehe jeweilige Anleitung

## **Vorbereitung:**

Sucht euch eines der Upcycling-Projekte aus und legt euch am besten alle Materialien bereit. Richtet euren Arbeitsplatz gegebenenfalls mit einer Bastelunterlage her, damit nachher nicht der ganze Tisch voller Klebstoff oder Farbe ist.

**Beachtet bitte, dass Ihr hierfür auch das PDF mit den Vorlagen und Mustern braucht!**

## **Umsetzung:**

Und schon kann es losgehen. Bastelt einfach drauf los und lasst eurer Kreativität freien Lauf. Ihr könnt so gut wie jedes Projekt am Ende individuell gestalten und bemalen oder mit Papier, Glitzer, Steinchen oder was Ihr sonst noch so findet bekleben.

# Tetrapack - Geldbeutel

## Materialien:

- » 1x Tetrapack
- » 1x Vorlage
- » 1x Schere
- » 1x Kugelschreiber
- » 1x Lineal

## Und so geht's:

Zuerst schneidest Du deinen Tetrapack an der oberen Klebekante ab und mittig an einer Seitenfläche und dem Boden auf. Jetzt kannst Du ihn nochmal gescheit sauber machen. Dann schneidest Du die Vorlage aus und klebst sie zusammen. Lege die Vorlage so auf deinen Tetrapack, dass der graue Kreis auf dem Verschluss liegt und fahre mit Hilfe eines Kugelschreibers und eines Lineals alle Linien kräftig nach, damit sie später deutlich auf dem Tetrapack zu sehen sind und Du sie leichter falten kannst. Jetzt schneidest Du entlang der Außenlinien deiner Aufzeichnung. Alle gestrichelten Linien müssen jetzt nach innen gefaltet werden. Die Halbkreise werden wie eine Ziehharmonika gefaltet. Nun musst Du noch den unteren Kreis rausschneiden, um später den Schraubverschluss durchstecken zu können. Und schon bist Du fertig. Schraube den Schraubverschluss auf, stecke Ihn durch das Loch und mache ihn wieder zu. Und schon kann dein Geld nichtmehr rausfallen Wenn dir jetzt die Farbe deines Geldbeutels noch nicht gefällt, kannst Du Ihn noch verzieren, bekleben oder bemalen. Da sind dir keine Grenzen gesetzt.

Material M1,M2,M3

# Tetrapack - Handyhülle

## Materialien:

- » 1x Tetrapack
- » 1x Stift
- » 1x Schere
- » 1x Heißkleber
- » 1x kleines Stück Klettverschluss

## Und so geht's:

Zuerst musst Du hier deinen Tetrapack aufschneiden und sauber machen. Dann malst du die Umrisse deines Handys auf die Innenseite des Tetrapacks. Hier brauchst Du jede Seite deines Handys einmal, die Vorderseite zweimal und zusätzlich ein paar Klebelaschen (vgl. mit Muster in M4). Dann schneidest Du die Form entlang der Außenkanten aus. Jetzt musst Du die Hülle nur noch an den Klebelaschen zusammenkleben und den Klettverschluss an Deckel und Hülle anbringen.

Auch hier hast Du wieder die Möglichkeit deine Hülle so zu gestalten, wie sie Dir gefällt.

Material M4

# Tetrapack – Utensilo für Stifte, Pflanzen, ...

## Materialien:

- » 1x Tetrapack
- » 1x Schere
- » Verzierung

## Und so geht's:

Als erstes schneidest Du Den Deckel deines Tetrapacks ab und machst ihn innen sauber. Dann knüllst du in etwas zusammen und „knetest ihn durch“. Anschließend kannst Du, wenn du willst, die äußerste Schicht abzupfen. Du kannst sie aber auch dranlassen und entweder den Look deines Tetrapacks beibehalten oder ihn später wieder verzieren. Jetzt wird der obere Rand zweimal umgekrepelt. Und schon kannst du dein Utensilo befüllen oder bepflanzen.

# Tetrapack Stifte-, Pinseletui

## Materialien:

- » 1x Tetrapack
- » 1x Katamesser
- » 1x Schnur
- » 1x Kleber

## Und so geht's:

Schneide den Deckel und den Boden des Tetrapacks ab und Falte die Kanten ca. einen Zentimeter nach innen. Klebe dieses Stück an der Innenseite des Tetrapacks fest. Jetzt musst Du nur noch im Abstand deiner Utensilien schlitze in deinen Tetrapack schneiden, wo Du dann die Schnur durchfädeln kannst. Und schon ist auch dieses Werk vollendet. Jetzt kannst du den Tetrapack von einer Seite her aufrollen und die Schnurenden zusammenbinden. So hast du nie wieder Unordnung und musst nach deinen Stiften suchen.

Und natürlich kannst du auch hier wieder die Außenseite deines Etuis bemalen oder anderweitig verzieren.

Material M5

# Pilot-Ei: Ein Fallschirm-Wettbewerb

**Dauer:** 1-2 Stunden

**Ort:** Drinnen/Draußen

**Materialien:**

- » 1 Ei pro Person,
- » Was Ihr so zuhause habt (Vorschläge: Zeitungspapier, Luftballon, Strohalm, Schwamm, Schnur, Tesa, ...),
- » Stoppuhr

**Vorbereitung:**

Für die Vorbereitung gibt es nicht viel zu tun. Sucht euch eure Materialien zusammen, aus denen man gut einen Fallschirm basteln kann.

**Umsetzung:**

Jeder Teilnehmer bekommt die gleiche Anzahl an Materialien und ein Ei. Dann wird ausgemacht wie viel Zeit die Teilnehmer bekommen. Ein guter Richtwert wäre ca. 30-40 Minuten. Sobald die Zeit läuft ist es die Aufgabe der Teilnehmer einen Fallschirm zu bauen, der den Piloten, das Ei, sicher auf den Boden zurück bringt. Denn nach Ablauf der Zeit werden alle Fallschirme aus dem Fenster oder vom Balkon geworfen und das sollte das Ei möglichst unbeschadet überstehen können. Als Zusatzaufgabe kann auch noch der Auftrag gegeben werden sich einen Namen für Pilot und Fallschirm zu überlegen, eine Skizze des Fallschirms anzufertigen und einen "Vortrag" vorzubereiten in dem alle Funktionen und Bauweisen erklärt werden. Hierfür könnt Ihr das ganze in eine Story verpacken, um es etwas lockerer zu gestalten.

Hier ein Vorschlag:

Ihr seid Studenten in einer großen Fallschirm-Firma. Eines Tages kommt Euer Konzernchef auf Euch zu und bittet Euch einen Entwurf für einen außergewöhnlichen Fallschirm zu machen. Ihr sollt dann eine Präsentation vor dem Vorstand halten und einen Prototypen mitbringen. Der Vorstand entscheidet dann, welcher Fallschirm der beste und innovativste ist und fördert den Gewinner mit der Produktion seines Fallschirms.

# Fotorallye

**Dauer:** 1-3 Stunden

**Ort:** Draußen

**Materialien:** Kamera oder Handy

## Vorbereitung:

Druckt euch die Aufgaben aus.

## Umsetzung:

Macht einen Spaziergang und löst währenddessen die Aufgaben. Bitte beachtet, dass Ihr, wenn Ihr Bilder von anderen Menschen macht, diese erst um Erlaubnis bittet! Und natürlich: achtet darauf den Sicherheitsabstand von 1,5 Metern zu anderen Spaziergängern einzuhalten.

Material M6

# Backpulver-Vulkan

**Dauer:** 10 Minuten

**Ort:** am besten an einem Ort der schmutzig werden kann (Terrasse, Balkon oder Küche)

## Materialien:

- » Teller
- » Schere
- » 2 Gläser
- » Alufolie und Klebeband
- » 3 Päckchen Backpulver
- » 1–2 Päckchen rote Lebensmittelfarbe
- » Spülmittel
- » ein halbes Glas Essig
- » ein halbes Glas Wasser
- » eine große, wasserdichte Unterlage (z. B. ein Tablett)

## Vorbereitung:

1. Klebt eines der beiden Gläser mit einem Röllchen aus Klebeband mittig auf den Teller
2. Legt zwei Bahnen Alufolie darüber, sodass Teller und Glas bedeckt sind
3. Lebt die Ränder der Folie an der Unterseite des Tellers fest
4. Schneidet in die Mitte der Glasöffnung mit der Schere ein kleines Loch in die Alufolie
5. Schneidet von dort aus ein Kreuz (aber nur soweit, bis ihr den Innenrand des Glases erreicht)
6. Knickt die vier Ecken der Alufolie nach innen und klebt sie am Innenrand des Glases fest
7. Gebt nun das Backpulver in den Vulkankrater
8. Im zweiten Glas mischt ihr Wasser und Essig mit Lebensmittelfarbe, bis die Flüssigkeit dunkelrot ist
9. Gebt dann einen Spritzer Spülmittel dazu

## Umsetzung:

Stellt euren Vulkan spätestens **jetzt auf eine wasserdichte Unterlage**, sonst läuft Lava auf den Tisch oder den Boden!

Kippt das rote Gemisch in den Alufolienkrater – **schon bricht euer Vulkan aus.**



# Limo Kuchen

**Dauer:** dreiviertel Stunde

**Ort:** in der Küche

## Materialien:

Teigzutaten:

- » 4 Eier
- » 300 g Zucker
- » 1 TL Vanillezucker
- » 220 g neutrales Öl z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl/ oder sehr weiche Butter
- » 500 g Mehl
- » 1 Packung Backpulver
- » 20 g Limonade z.B. Sprite, Fanta, Almdudler

Zuckerguss Zutaten:

- » 200 g Zucker
- » 35 g Milch oder Wasser oder Zitronensaft

Außerdem:

- » Bunte Zuckerstreusel

## Vorbereitung:

**Backofen auf 180°C O/U (Umluft 160°C) vorheizen**



## **Umsetzung:**

### **Teig:**

1. Eier, Zucker, Vanillezucker und Öl in den Mixtopf geben, 1 Min. / Stufe 5 verrühren
2. Das Backpulver kurz unter das Mehl mischen und in den Mixtopf hinzugeben. Limonade hinzufügen und alles für 15-20 Sek. / Stufe 5 kurz unterrühren.
3. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 30 - 35 Min. backen.
4. Stäbchenprobe machen und am besten bei leicht geöffneter Ofentür etwas abkühlen lassen (damit er nicht zusammenfällt).
5. Kuchen auskühlen lassen und erst dann den Zuckerguss vorbereiten.

### **Zuckerguss:**

1. Zucker in den Mixtopf geben, 15 Sek. / Stufe 10 pulverisieren
2. Wasser, Milch oder den Zitronensaft hinzugeben und 10 Sek. / Stufe 4 verrühren
3. Den Zuckerguss auf dem Kuchen verteilen und nach Belieben verzieren

### **Tipps zum Zuckerguss:**

- » Verwendest du Milch wird der Zuckerguss schön weiß.
- » Mit Zitronensaft sehr fruchtig, säuerlich.
- » Für bunten Zuckerguss ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe hinzugeben

# Hmm, das schmeckt

**Ort:** Zuhause

**Materialien:**

- » verschiedene Getränke und Speisen
- » Einen Schal oder etwas zum Augen verbinden

**Vorbereitung:**

Stelle verschiedene Getränke und Speisen bereit.

**Umsetzung:**

1. Einer Person werden die Augen zugebunden.
2. Nun darf es verschiedene Getränke und Speisen kosten und muss erraten, was es ist.
3. Die anderen können ihm durch „Hmmm!“ oder „Igit!“ auf die Sprünge helfen. Dies ist ähnlich wie beim Topfschlagen die Begriffe “warm” und “kalt”.

# Das Einsteinrätsel

**Dauer:** 10 - 30 Minuten

**Ort:** Egal

**Materialien:** Rätsel, Papier, Stift

**Einleitung:**

Das Einsteinrätsel (auch Zebrarätsel genannt) ist das berühmteste Logikrätsel / Logical überhaupt. Als Autor wird manchmal Albert Einstein [1879-1955] genannt. Er versah es angeblich mit dem Vermerk, dass nur 2 % der Bevölkerung in der Lage seien, es zu lösen. Es ist tatsächlich durch logische Schlüsse lösbar – auch wenn das nicht ganz einfach ist. Viel Spaß dabei!

Nehmt euch am besten ein Blatt Papier zur Hand und einen Stift.

**Umsetzung:**

Fünf Häuser stehen nebeneinander. In ihnen wohnen Menschen von fünf unterschiedlichen Nationalitäten, die fünf unterschiedliche Getränke trinken, fünf unterschiedliche Zigarettenmarken rauchen und fünf unterschiedliche Haustiere haben.

# 4 Elemente Dinner

**Dauer:** 3 Stunden

**Ort:** Küche

Falls ihr letztes Jahr schon mit uns auf der Hütte wart, erinnert ihr euch bestimmt an das legendäre Kochduell. Wir haben alle Rezepte für euch wieder ausgegraben und wünschen euch viel Spaß in der Küche. Lasst es euch schmecken!

## Zutaten für je 4 Personen:

### Flädlesuppe

- » 75 g Weizenmehl
- » 125 ml Milch
- » 2 Eier
- » etwas Salz
- » 3 EL Butter
- » 1 Liter Fleischbrühe/Gemüsebrühe
- » Schnittlauch

### Tomate-Erdbeer-Mozzarella-Salat

- » 400 g Erdbeeren
- » 400 g Tomaten
- » 1/2 Bund Basilikum
- » 4 Esslöffel
- » Olivenöl
- » 2 Esslöffel
- » Balsamicoessig
- » 2 Esslöffel Orangensaft
- » Salz Piment d'Espelette oder schwarzer Pfeffer
- » 2 Büffel-Mozzarella je ca. 125 g
- » nach Belieben Fleur de Sel

## **Erdäpfelgröstl mit Speck (mit Nürnberger)**

- » 6 Stk Kartoffel (mittelgroß)
- » 1 Prise Salz
- » 1 Prise Pfeffer
- » 1 TL Kümmel (gemahlen)
- » 1 Stk Zwiebel
- » 2 Stk Knackwurst
- » 2 Schb Speck (Räucherspeck)
- » 1 EL Schmalz (oder Butter)
- » 4 Stk Eier (für das Spiegelei)

## **Apfel Tiramisu**

- » 100g Löffelbiskuit
- » 4 EL Apfelsaft
- » 700g Apfelmus
- » 250g Magerquark
- » 250g Mascarpone
- » 100g Zucker
- » ½ l Milch (nach Bedarf dazugeben)
- » 200g süße Sahne

## **Zubereitung:**

### **Flädlsuppe:**

Aus den Zutaten für den Pfannkuchen (Mehl, Milch und Eier) einen glatten Teig rühren und diesen 30 Minuten quellen lassen. Salz und Muskatnuss nicht vergessen! In der mit Butter gefetteten Pfanne die Eierkuchen dünn ausbacken, dann erkalten lassen. Die abgekühlten Pfannkuchen werden zusammengerollt und in feine dünne Streifen (= Flädle) geschnitten. Die Fleischbrühe/Gemüsebrühe wird erhitzt. Die Flädlestreifen in einen Teller geben und mit Brühe übergießen. Nun mit dem klein geschnittenen Schnittlauch bestreuen. Fertig ist die Flädlesuppe.

### **Tomate-Erdbeer-Mozzarella-Salat:**

**Schritt 1** Die Erdbeeren entstielen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

**Schritt 2** Den Stielansatz der Tomaten entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden. Die Blätter des Basilikums abzupfen, große Blätter in 2–3 Stücke zupfen.

**Schritt 3** In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, den Balsamicoessig und den Orangensaft verrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette oder schwarzem Pfeffer würzen.

**Schritt 4** Die Tomaten und die Erdbeeren auf einer Platte oder auf vier Tellern anrichten. Das Basilikum darüber verteilen. Den Mozzarella in Stücke schneiden oder zupfen und auf den Erdbeeren und den Tomaten anrichten. Zuletzt alles mit der Sauce beträufeln und nach Belieben noch mit etwas Fleur de Sel würzen.

### **Erdäpfelgröstl mit Speck (mit Nürnberger):**

Die Erdäpfel (Kartoffel) in Wasser bissfest kochen. Dann die Erdäpfel auskühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben oder Würfel schneiden. Knackwürste (schälen), Zwiebel und den Speck ebenso in Würfel oder Scheiben schneiden. Das Schmalz (oder auch Butter) in einer Pfanne erhitzen und die geschnittenen Zwiebel und den Speck darin leicht anrösten lassen. Danach kommen die Erdäpfel- und Wurststücke hinzu - alles gut anrösten - bis die Kartoffel eine leicht bräunliche Farbe bekommen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. In einer anderen Pfanne werden zwei Spiegeleier zubereitet und zusammen mit dem Erdäpfelgröstl (auf dem Erdäpfelgröstl) serviert.

### **Apfel Tiramisu:**

Eine flache Form mit Löffelbiskuit auslegen, mit Apfelsaft beträufeln und Apfelmus darauf verteilen. Quark mit Mascarpone, Milch und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkcreme über das Apfelmus streichen. In den Kühlschrank stellen, vor dem servieren mit Kakao bestäuben.

**Vielen Dank fürs  
Mitmachen!**



Kolpingsfamilie Schwabmünchen