



zeltlager@home

Wir laden Euch zum zeltlager@home oder zeltlager@feuerwehrhaus ein.

Ihr sorgt für eure Jugendlichen, wir sorgen für das entsprechende Programm. Ab 16 Uhr sind wir für Euch auf Sendung und hoffen, dass ihr dabei seid!

Programm:

Das Programm sieht folgendermaßen aus:

16.00 Begrüßung mit "Zeigt her eure Plätze"

16.20 Stadt-/Dorfralley

17.30 Grillen

19.00 Lagerolympiade

20.00 Lagerfeuer mit Stockbrot

Der Rest des Abends steht euch zu eurer freien Verfügung, ob ihr anschließend noch eine Nachtwanderung macht, weitere Spiele vorbereitet oder einfach nur am Lagerfeuer sitzt und Lieder singt, bleibt natürlich komplett Euch überlassen.

So funktioniert das Ganze:

Ihr meldet Euch bei uns mit einer Handynummer an unter der ihr die ganze Zeit erreichbar seid. Wir nehmen Euch hierzu in eine WhatsApp-Gruppe auf in der wir Euch die entsprechenden Zoom-Links schicken können und ihr loggt Euch zu jedem Programmteil über Zoom ein, lasst Eure Jugendlichen über einen Beamer oder einen Fernseher teilnehmen und berichtet, was ihr gemacht habt, zeigt uns ein paar Bilder und alle anderen Jugendgruppen, die dabei sind, können Euch sehen und hören. Am Ende versuchen wir natürlich auch einen Sieger aus den Spielen zu küren.

Wir freuen uns auf einen kurzweiligen Abend mit allerlei Spielen und ganz viel Spaß!

www.jugendfeuerwehr-nok.de

Anlagen: - - -

Bankverbindung: Volksbank Franken eG (BLZ 674 614 24) - Kontonummer 5 16 75 07



Materialliste:

Nicht erschrecken! Die untenstehende Liste wirkt recht lang, besteht aber zum größten Teil aus Dingen an die Ihr eh gedacht hättet und die ihr zuhause oder im Feuerwehrhaus habt.

Das brauchen Eure Teilnehmer:

- Maske (FFP2 oder medizinisch)
- ggf. Schnelltest (kostenlosen Bürger-Schnelltest nutzen)
- Kleidung, Zahnbürste, Zahnpasta, ggf. Duschzeug, etc.
- Einverständniserklärung der Eltern (Vorlage siehe unsere Webseite)

Generell:

- Anwesenheitsliste (Vorlage siehe unsere Webseite)
- Desinfektionsmittel
- Internetempfang (ggf. Hotspot über ein Smartphone nutzen)
- Laptop
- Ausreichend großen Bildschirm oder Beamer und Projektionsfläche, Lautsprecher, Kabel

Übernachtung im Zelt:

- Zeltplatz/Übernachtungsortlichkeit
- Zelt(e) - nach derzeitigen Stand sollten die genutzten Zelte nicht komplett ausgenutzt werden. Ein Vier-Feld-Zelt sollte derzeit mit max. 12 Personen belegt werden und für ausreichend Lüftung gesorgt werden.

Für die Dorfralley:

- Schreibzeug

Für die Lagerolympiade:

- 1 Päckchen Smarties
- 21 Muttern, am besten M8 oder M10. Die Muttern sollten nicht zu unterschiedlich sein.
- 30 Zuckerwürfel
- 3 Teller
- 3 Schaschlikspieße oder chinesische Essstäbchen
- 3 Eisstiele (also nach dem Zeltaufbau Eis essen und die Stiele abwaschen)
- 3 Strohhalm (oder Glashalm)

Zum Grillen:

- Grill und entsprechend brennbares Material sowie Zubehör
- Grillgut, z.B. Steaks und Würstchen nach Belieben oder das Material für unsere Burger (siehe nächster Punkt)
- Mayonnaise, Ketchup, Senf, Grill-Soßen o.ä.
- Geschirr und Besteck
- Sitzgelegenheiten

Burger (ergibt 6 Burger):

Vermutlich werdet Ihr mehr als 6 Burger machen wollen, multipliziert das Rezept einfach mit 2 oder 3, schon habt Ihr die Mengen für 12 oder 18 Burger.

3 Stk. Zwiebeln

400 g Hackfleisch

2 Stk. Eier

2 EL Semmelbrösel

etwas Öl

6 Stk. Tomaten

1 Stk. Eisbergsalat

6 Stk. Gewürzgurken

6 Stk. Hamburgerbrötchen

6 Scheiben Käse

Zusätzlich Mayonnaise, Ketchup, Senf, Grill-Soßen o.ä.

Zuerst Fleisch zubereiten: Eine Zwiebel fein würfeln und mit Hackfleisch vermischen.

Anschließend 2 Eier, 2 EL Semmelbrösel, Salz (ca. 1/2 TL), Pfeffer und Muskat dazu geben und alles zusammen gut vermischen. 6-8 flache Fleischküchle formen und in etwas Öl (z.B. Rapsöl) anbraten und warm stellen.

Für den Belag: 6 Tomaten in Scheiben schneiden, Salatblätter waschen, 6 Gewürzgurken in Längsscheiben schneiden, 2 Zwiebeln in Halbringe schneiden. 6-8 Käsescheiben bereit legen.

6-8 Hamburger-Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen in der Pfanne oder auf dem Grille trocken rösten.

Nach Geschmack belegen und Mayonnaise, Ketchup oder Senf zufügen.

Lagerfeuer:

- Feuerstelle
- Ausreichend Feuerholz
- ggf. Gitarre, Liederhefte, etc.

Stockbrot (ergibt 3 Brote):

500g Mehl

1Pck. Trockenhefe

230l Wasser

2 TL Salz

Die Zutaten verkneten und zu einem glatten, nicht mehr feucht anfühlenden Teig verarbeiten.

Diesen an einem warmen Ort (ca 25°C). gehen lassen und nach der Gehzeit in 3 gleichmäßige Teile teilen. Daraus lange Würste formen und um die bereits vorbereiteten Stöcke wickeln. Danach einfach über die Glut des Feuers halten, ab und an drehen und warten, bis das Brot goldbraun gebacken ist.