

MACH DEINE FERIEN!



IDEENWERKSTATT



*Hier gehts
zum Video!*

Mach deine Ferien! Was soll das eigentlich heißen? Zu Beginn wussten wir nicht so recht, was uns erwartet. Eine Ideenwerkstatt, um unsere eigenen Ferien zu planen? Das war ganz schön ungewohnt. Aber spätestens, nachdem wir in verschiedene Workshop-Möglichkeiten reinschnuppern konnten und unsere Ideen und Wünsche gesammelt hatten, hatten wir alle ziemlich Bock auf das Projekt. Gemeinsam frühstücken, um dann - mit einer Mittagspause - eigene und gemeinsame Dinge zu bauen, zu gestalten oder zu kochen, so können wir uns unsere Ferien öfter vorstellen.

Deshalb haben wir dann nach der Ideenwerkstatt in unseren Schulen und bei unseren Freunden mächtig Werbung gemacht. Hat geklappt :). Wir waren rund 40 Kinder und Jugendliche bei den Workshops. Puh! Da war ganz schön was los.
Aber seht selbst :)





WORKSHOPS

„BUNTE HÄNDE, BUNTE WÄNDE“

mit Paul und Sina









...Und es wurde bunt! Mit Paul und Sina haben wir jede Menge gestaltet. Wir haben unsere eigenen A3-Leinwände gepinselt, gesprayt und....























...eigene Entwürfe gestaltet, um diese im Anschluss mit Hilfe von Paul und Sina zu einem Gesamtentwurf zusammenzufügen.







Diesen Entwurf haben wir dann auf die Wand übertragen und mit Pinseln und Markern ausgemalt. Mega, oder?!





Kivi

„DER ABSOLUTE HAMMER“

mit Dilara und Lars









...in der Werkstatt konnten wir an jedem Tag verschiedene Sachen für uns oder für den VMDO und das Kivi bauen.

Hammer, oder?

...Naja und vor allem aber auch Säge :)
Einige von uns waren sieht nicht das letzte Mal in einer Werkstatt :)











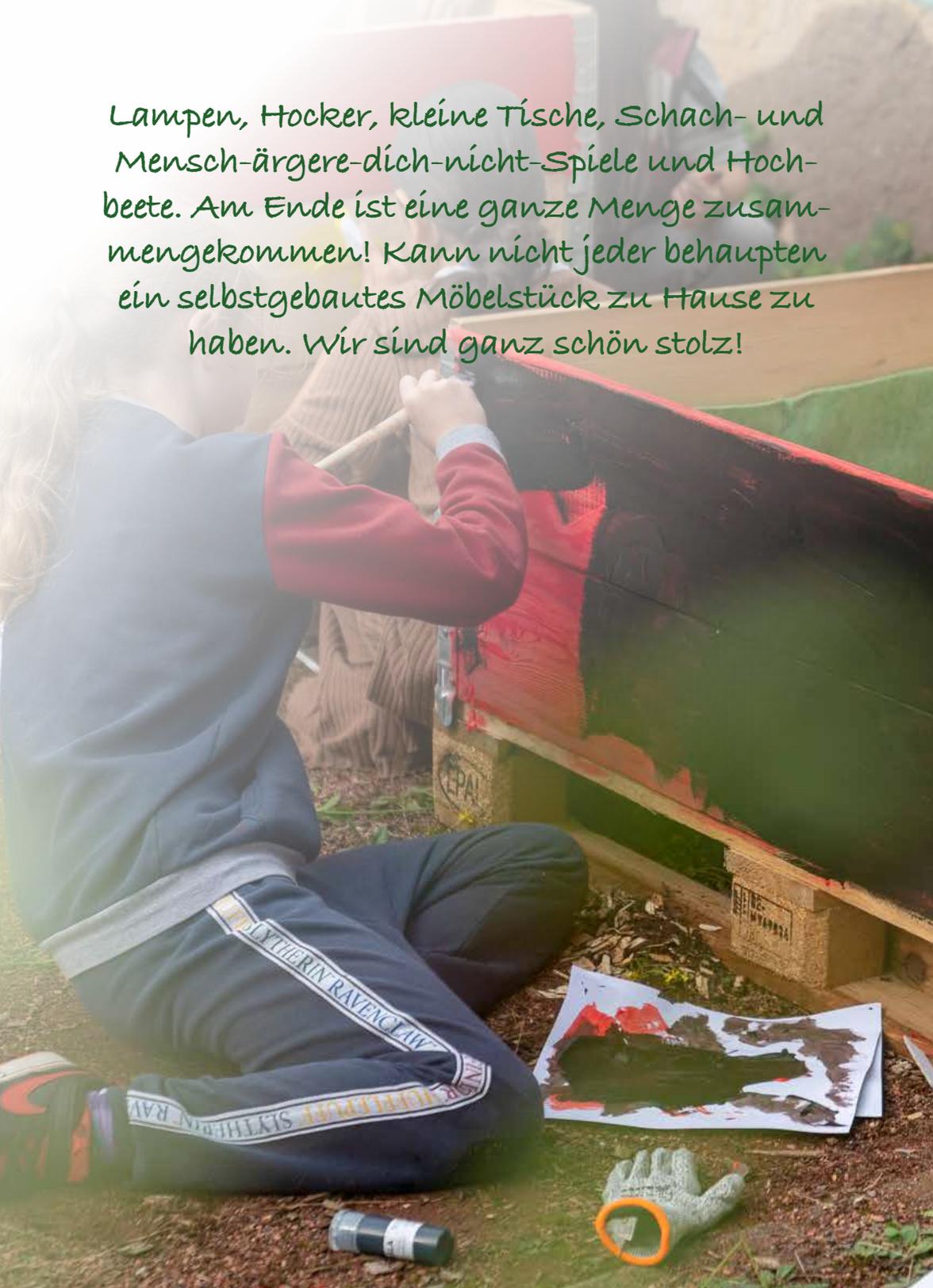
Das war ganz schön anstrengend!
Aber beim Anmalen der Hochbeete konnten
wir dann etwas chillen. Puuh!







Lampen, Hocker, kleine Tische, Schach- und Mensch-ärgere-dich-nicht-Spiele und Hochbeete. Am Ende ist eine ganze Menge zusammengekommen! Kann nicht jeder behaupten ein selbstgebautes Möbelstück zu Hause zu haben. Wir sind ganz schön stolz!





„KÜCHENPARTY“

mit Nele und Vagi









...boaaaar, war das lecker! Pizza bei 500 Grad, Salate, eigene Schokoriegel und Burger. Alles selbstgekocht und selbstgebacken. An zwei Tagen haben wir für uns alle gekocht. Das war richtig Arbeit. Schon mal 50 Pizzen gemacht?









KÜCHENPARTY

Unsere Rezepte



Pizza-Teig

Küchengeräte:

Waage, Schüssel, Rührlöffel, Küchentuch, Blech

Backzeit/Temperatur: Zimmertemperatur

Kochmethode: Kneten und stehen lassen

Gesamtzeit: 90 Minuten

Zutaten für 2 große Pizzen:

- 225g Hartweizengrieß oder 505er Weizenmehl
Plus etwas Mehl zum bestäuben
- 150ml lauwarmes Wasser
- 7g Trockenhefe
- 2 Esslöffel Olivenöl, plus etwas Öl zum bepinseln des Blechs

Zubereitung:

1. Mehl, Trockenhefe, Wasser und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem weichen Teig vermengen.
2. Etwas Mehl auf den Tisch geben und den Teig darauf geben und gut durchkneten. Dazu den Teig mit dem Handballen von dir wegschieben und dann mit den Fingern wieder zurückziehen. So den Teig für 5 Minuten kneten bis man ihn wie Gummi auseinanderziehen kann.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem Küchentuch abdecken.
4. Nun für einige Stunden im Kühlschrank oder nur eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen bis die Kugel doppelt so groß geworden ist.

Guten Appetit!

Pizza

Küchengeräte:

Schneidebrettchen, Messer, Blech,
Backpapier, Pinsel, Nudelholz

Backzeit/Temperatur: 20 Minuten bei 250°C

Kochmethode: Backen

Gesamtzeit: 45 Minuten

Zutaten:

Pizzateig, Tomatensoße, Cocktailtomaten, Mais, Paprika
Mozzarella, Basilikum, Olivenöl, Oregano

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 250°C vorheizen.
2. Den Pizzateig in zwei Hälften schneiden, etwas Mehl auf den Tisch streuen und den Teig darauf geben.
3. Die beiden Teigteile zu zwei tellergroßen, runden Pizzaböden ausrollen. Dabei darauf achten, dass der Rand etwas dicker bleibt und der Boden ca. 5 mm dick ist.
4. Nun den Teig auf ein Blech geben.
5. Einige Esslöffel Tomatensoße auf dem Pizzateig verteilen und je nach Geschmack mit Tomaten, Pilzen, Käse, Mais oder Peperoni belegen.
6. Die Pizza vorsichtig in den heißen Ofen schieben.
7. Nach ca. 25 Minuten aus dem Ofen holen und mit frischen Kräutern bestreuen.

Guten Appetit!





Schokoriegel

Küchengeräte:

Schüssel, Rührlöffel, Backpapier, ein tiefes Blech

Backzeit/Temperatur: 30 Minuten bei 180°C

Kochmethode: Backen

Gesamtzeit: 45 Minuten

Zutaten für ein großes Blech:

- 200g Haferflocken, 200g gepuffter Dinkel, Quinoa oder Amaranth, 200g getrocknetes Obst, 150g Schokolade, 750g Apfelmus, 300g Nüsse, 100g Honig, $\frac{1}{2}$ Tl Zimt, $\frac{1}{2}$ Tl Kardamom, eine Prise Salz

Für das Schoko Topping: 150g Schokolade

Zubereitung:

1. Mehl, Trockenhefe, Wasser und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem weichen Teig vermengen.
2. Nun etwas Mehl auf den Tisch, den Teig darauf geben und gut durchkneten. Dazu den Teig mit dem Handballen von dir wegschieben und dann mit den Fingern wieder zurückziehen. So den Teig für 5 Minuten kneten bis man ihn wie Gummi auseinanderziehen kann.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und mit einem Küchentuch abdecken.
4. Nun für einige Stunden im Kühlschrank oder nur eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen bis die Kugel doppelt so groß geworden ist.

Guten Appetit!





...und unser
absolutes Highlight darf natürlich auch
nicht fehlen!

SUPERFLY

Ein gemeinsamer Ausflug





SUPERFLY AIR SPORTS





BASIC
90 Minuten
Täglich geöffnet
10-18 Uhr

PRO
90 Minuten
Täglich geöffnet
10-18 Uhr

Interaktiv
Kondition
+
Innere Kraft
Koordination

inkl. Sport
+
Kondition
+
Koordination
+
Sport

10% auf
Bücherei

inkl. Starterpaket
1. Trainingsplan
2. Trainingsplan
3. Trainingsplan
4. Trainingsplan

10% auf
Bücherei

JAKO

WIR SAGEN DANKE!

Wir hatten eine tolle erste
Ferienwoche gemeinsam!

Vielen Dank an Nele, Vagi, Sina, Paul,
Lars, Dilara und Mariy.
Ihr habt wirklich alles gegeben!

Danke an Lisa-Marie für die Unterstützung.
Danke an Marco Polk für die vielen schönen
Fotos und Videos. Danke an das Haus der
Vielfalt und das Zukunftspaket für das
Möglichmachen des Projekts.
Bis zum nächsten Mal!

Eure Projektleiter*innen

Clara und David