

Liebe Pfadfinder!

Teil 1 - Steckbrief von Emilia



Hallo, ich bin Emilia. 🙋

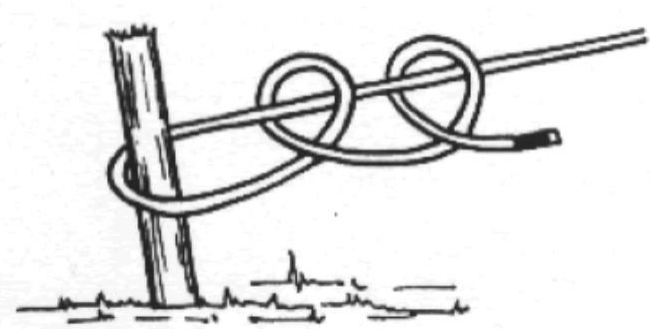
Ich mag gerne den Weltraum, die Natur und Abenteuer. Ich bin sehr neugierig, weshalb ich immer viele Fragen zu allen möglichen Dingen auf der Welt habe. Zu Beginn des Sommers, habe ich mitbekommen, dass ihr in eurer Gemeinde einen Pfadfinderstamm gründet und war sofort begeistert. Begeistert bin ich immer noch von allem, was wir bis jetzt gemacht haben und was wir noch für Möglichkeiten haben, nachdem der Virus nicht mehr gefährlich für uns ist. Ich lerne gerade den Beruf der Hebamme. Das ist der Mensch, der Eltern dabei hilft,

wenn sie ein Baby bekommen, also zum Beispiel bei der Geburt. Ihr könnt ja mal eure Eltern nach eurer Hebamme fragen.

Teil 2 – Knoten zum Üben

Heute lernen wir den Gleit- Schlingen Knoten kennen. Den benutzen wir, um ein Seil zu spannen. Wir können aber auch das Gegenteil bewirken und das Seil lockern. Dieser Knoten wird benötigt für die stufenlose Verstellung von Zeltschnüren. Man benötigt ein Seil und etwas zum Anbinden des Seils.

Schaut euch das Bild in Ruhe an und dann versucht den Knoten nachzumachen.



Teil 3 - Wir kochen ein Pfadfinder- Rezept

Bestimmt wisst ihr noch, dass wir ein paar Mal bei den Pfadfindertreffen zusammen gekocht haben. Und nach den letzten Aufgaben die wir euch gegeben haben, wie Sternbilder suchen oder Herbstblätter sammeln, seid ihr bestimmt schon ganz hungrig. Hier ein Rezept; dafür braucht ihr nur wenige Zutaten und es ist sehr lecker! Und wenn ihr keinen Spinat mögt traut euch und probiert es mal, der ist gut "versteckt" im Teig. Sagt einfach eurem Papa oder eurer Mama Bescheid, dass sie die Zutaten, die ihr benötigt, mit auf den Einkaufszettel schreiben.

Spinatspätzle für 4 Personen:

- 500 g Mehl
- 300 g frischer Spinat
- 5 Eier
- ca. 125 ml Wasser
- Salz
- Muskat
- Pfeffer

Zum Garnieren:

- 50 g Butter
- Reibekäse
- Angebratene Zwiebeln

1. Spinat ganz fein schneiden und zusammen mit Mehl, Eiern und eventuell Wasser einen zähen Teig zubereiten, 10 Minuten ruhen lassen.
2. Portionsweise je nach Belieben in sprudelndes Salzwasser vom Brett schaben, reiben oder durch ein Spätzlesieb pressen.
3. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben. Zusammen mit zerlassener Butter, Reibekäse und angebratenen Zwiebeln servieren. Als Variation kann man den Spinat auch durch frische gemischte Kräuter oder Mangold ersetzen