

Saisonalität (LA)			
Blauring Schwyz		Sommerlager in Wierenzwil (BE) 2021	
Datum / Zeit / Ort	18.07.2021	19.30-21.30 Uhr	Lagerplatz, Wierenzwil BE
Kategorien	<input type="checkbox"/> Lagersport <input checked="" type="checkbox"/> Lageraktivität <input type="checkbox"/> Wettkampf	<input checked="" type="checkbox"/> Wissen <input checked="" type="checkbox"/> Kreativität <input checked="" type="checkbox"/> Lebensmittel (Kochen & Foodwaste)	
Was sollen die TN in diesem Block erlernen und erleben?			
<p>Alles rund um das Saisonale und Regionale, was mit Gemüse und Früchten zu tun hat. Zudem kreieren sie zusammen einen leckeren Snack aus verschiedenen Gemüsesorten. Somit wird den Teilnehmern (TN) nähergebracht, dass auch gesundes Essen schmecken kann. Sie werden an den verschiedenen Posten aufgefordert, sich Gedanken zu der Saisonalität von Gemüse und Früchten zu machen. Das Ziel ist es, dass sich alle TN nach diesem Block mehr Gedanken beim Kauf von Lebensmitteln machen. Z.B.: Woher kommt unser Gemüse? Ist es in Ordnung, dass wir Erdbeeren im Januar essen?</p>			
Methode(n)	Mit Hilfe eines Postenlaufs wird den TN spielerisch Wissen vermittelt.		
Einkleidung / Motto	Zu Urgrosselterns Zeiten (Lagermotto), Rotirösl in Urgrosis Gartä (Tagesmotto)		

Zeit:	Programm:	Zuständig:
19.30-19.45	<p>Einstieg</p> <p>Zu Beginn werden die Teilnehmerinnen in 6 Gruppen an je 10 Personen eingeteilt. Dies geschieht dadurch, dass die Kinder Zettel ziehen, auf denen der Name einer Frucht oder eines Gemüses steht. Sobald alle einen Zettel erhalten haben, suchen die TN ihre Gruppe und gehen zu einer Leiterin.</p> <p>Die sechs Gruppen sind die folgenden: Apfel Erdbeeren Krautstiel Kiwi Broccoli Gummel (Kartoffel auf Schwyzerdütsch)</p> <p>Gemeinsam mit der Leiterin sitzen sie in einem Kreis zusammen und spielen das Spiel «Ich packe in meinen Picknickkorb» (= «Ich packe i mi Koffer»). Jemand beginnt und nennt eine Frucht oder ein Gemüse, das sie einpacken will, die nächste wiederholt dieses und fügt ein weiteres hinzu. So geht es weiter, bis sie es sich nicht mehr merken können, weil so viele leckere Früchte und Gemüse im Picknickkorb drin sind.</p>	Laura, Lena, Fabienne, Julia, Selina, Fabienne
19.45-21.15	<p>Hauptteil</p> <p>Jeder Posten des Hauptteils dauert 13 Minuten, anschliessend haben die Kinder zwei Minuten Zeit für den Wechsel. Es wird der Reihe nach gewechselt.</p> <p>Jeder Posten wird von drei bis vier Leiterinnen geleitet, welche sich bereits mit dem Thema auskennen oder sich im Voraus mittels Infoblätter und Recherchen informiert haben. So können sie den Kindern diese wichtigen Infos weitergeben und ihre Fragen beantworten.</p> <p>Posten 1: Was wächst jetzt (im Lager)? Die TN werden gefragt, was sie dazu wissen und sie sollen Beispiele aufzählen, was momentan in der Schweiz am Wachsen ist. Gemeinsam</p>	

<p>21.15-21.30</p>	<p>werden diese Vorschläge besprochen. Danach spielen die Kinder das Spiel «Montagsmalen». Dies läuft wie folgt ab: Die Leiterinnen haben eine Liste bei sich, welche Früchte und Gemüse im Moment wachsen. Es wird nacheinander ein Kind zur Leiterin geschickt, die dem Kind eine Frucht oder ein Gemüse sagt, die/das es dann malen muss. Die anderen Kinder sollen erraten, welche saisonale Frucht oder welches saisonale Gemüse gemalt wurde.</p> <p>Posten 2: Eins, zwei, drei oder vier? (Welche Frucht wächst wann mit den vier Jahreszeiten) Für dieses Spiel werden am Boden vier Felder eingezeichnet. Jedes davon entspricht einer Jahreszeit. Die Postenleiterinnen nennen verschiedene Früchte und Gemüse werden und die Kinder müssen in das Feld der entsprechenden Jahreszeit, in der die Frucht oder das Gemüse wächst, hineinspringen. Die Auflösung erfahren die Kinder dadurch, dass die Leiterinnen das Lied «Ob ihr wirklich richtig steht, seht ihr wenn das Licht angeht» singen und dabei mit den Taschenlampen auf das richtige Feld leuchten.</p> <p>Posten 3: Gemüsedip machen mit saisonalem Gemüse Zu Beginn dieses Postens wäscht sich die ganze Gruppe mit den Leiterinnen zusammen gründlich die Hände. Danach gehen sie gemeinsam in die Küche, wo die Küchenmitglieder saisonales Gemüse aus der Schweiz bereitgelegt haben, welches die TN nun in Stäbchen schneiden und danach auf Teller schön anrichten dürfen. Auch eine einfache Dipsauce aus Creme fraîche wird dazu produziert. Im Ausstieg des Blocks darf das Gemüse dann als gesunder Snack gegessen werden.</p> <p>Posten 4: Vorteile der saisonalen Produkte Die Leiterinnen erzählen den Teilnehmerinnen an diesem Posten, wieso man saisonal und regional essen sollte. Sie fragen zuerst die Kinder, was sie darüber denken und wieso diese Aspekte sehr wichtig sind. Die Leiterinnen fragen die TN nach ihren Ideen und sie diskutieren als Gruppe zusammen darüber.</p> <p>Posten 5: Fruchtiges Schminken Die Kinder dürfen sich von den Leiterinnen an diesem Posten saisonales Gemüse und saisonale Früchte auf die Gesichter schminken lassen. Jede Teilnehmerin darf ihr Lieblingsgemüse oder ihre Lieblingsfrucht dann für den Rest des Abends stolz auf ihrem Gesicht tragen.</p> <p>Posten 6: Obst und Gemüse richtig lagern und haltbar machen Die TN werden zuerst gefragt, ob sie eine Idee haben, wie Früchte oder Gemüse länger haltbar gemacht werden können. Die Leiterinnen erzählen anschliessend weitere Konservierungsarten: Marmelade, Kompott, gefrieren, trocknen, Chutney, pökeln, räuchern, Sirup, etc. Sie geben den Kindern auch diverse Tipps zum Lagern: im Keller, kühl und dunkel lagern, Bananen nie neben Äpfeln, ungewaschen hält besser (durch das Waschen kommt zu viel Feuchtigkeit dazu und die Frucht verdirbt schneller), Obst und Gemüse getrennt lagern, einige Lebensmittel kommen nicht in den Kühlschrank (Auberginen, Tomaten, ...).</p> <p>Ausstieg Der Gemüsedip wird von allen zusammen gegessen. Anschliessend wird die Nachtruhe verkündet und die Kinder machen sich bettfertig.</p>	
<p>Sicherheitskonzept:</p>	<p><input type="checkbox"/> Ja, benötigt ein Sicherheitskonzept (auf sep. Blatt) <input checked="" type="checkbox"/> Nein, benötigt kein Sicherheitskonzept</p>	
<p>Material:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Karotten • Radieschen • Gurken • Tomaten • Teller • Messer • Schneidebrett 	<p>Schlechtwettervariante: Das Programm wird bei jedem Wetter durchgeführt, die Kinder ziehen sich dem Wetter entsprechend an. Das Programm kann bei Regen auch im Esszelt oder unter dem Sarasani stattfinden.</p>	

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Creme fraîche• Gewürze• Papier und Stifte (Montagsmaler)• 10x Schminke• Infoblätter über Saisonalität | |
|---|--|

www.faires-lager.ch