



Lëtzebuenger
Guiden a Scouten
Branche Biber



Die Weihnachtsbäckerei – Participatioun bei de Biber

D'Biber kennen a sollen an de Scoutsversammlungen méiglechst vill matschwätzen, matgestalten a matbestëmmen.

Dat heescht net, dass hinne komplett iwwerlooss gëtt, wat an de Versammlung gemaach gëtt. Natierlech hunn d'Chef Iddeen a bereeden hier Versammlungen fir. D'Participatioun vun de Biber kann innerhalb vun engem bestëmmte Kader zu ville kleng Momenten erméiglecht ginn.

Wéi dat an enger Versammlung kann ausgesinn, wëlle mir mam Beispill vun der „Weihnachtsbäckerei“ weisen:

Intro:

Mir begrëssen d'Biber an der Versammlung an erklären hinnen, dass mer haut zesumme baken. Wien gären Theater spillt, kann sech z.B. als Weihnachtself verkleeden, deen et eleng net packt all d'Kichelcher ze baken, an d'Biber em Hëllef freet.

Opbau vun der Versammlung:

Mir befannen eis en enger richteger Weihnachtsbäckerei. An dat heescht, dass hei alles geschitt: Ugefaange bei der Produktioun vum Deeg bis hin zum ausstiechen, baken, dekoréieren a verpacken vun de fäerdegem Kichelcher!

D'Biber kennen un der éischer Statioun ufänken an hier Kichelcher vum Deeg bis hin zur Verpackung begleeden. Si kennen awer och un enger anerer Statioun ufänken, an z.B. just ausstiechen oder dekoréieren. D'Chef hu scho Deeg virbereet, sou dass ob all Statioun och direkt ka geschafft ginn. D'Biber entscheede selwer, wéi laang si bei enger Statioun bleiwen a wéini si ob wéi eng Statioun wiesselen.

Lëtzebuenger Guiden a Scouten

Branche Biber

5, rue Munchen-Tesch | L-2173 Lëtzebuerg

+352 XX XX XX | biber@lgs.lu | biber.lgs.lu

1



E grouse Merci un eis Sponsoren

lalux[®]

VOYAGES
VANDIVINIT
Reisen mit Stil

BIL
BANQUE
INTERNATIONALE
À LUXEMBOURG
1856



Et ginn (jee no der Unzuel vu Chef) verschidde Statiounen:

1. Deegproduktioun:

Hei gi Rezepten eraus gesicht, Zutaten identifizéiert, richteg Quantitéiten oofgemooß a gemixt. D'Chef kenne verschidde Rezepten eraus sichen an d'Zutaten besuergen.

Participatioun: De Biber gëtt d'Entscheidung iwwerlooss, wéi eng Kichelcher solle gebak ginn. Flott wier, wann et ënnerschiddlech Kichelcher wieren: z.B. fir eraus ze stiechen, fir ze rullen, fir ze fëllen,...

2. Baakstatioun:

Ob dëser Statioun gëtt den Deeg fir d'Bake preparéiert. Hei ginn also Kichelcher geformt an ob de Bakpabeier an ob d'Blecher verdeelt.

D'Chef stelle Material zur Verfügung: Ausstiechformen, Messeren, etc. Ee Chef ass an der Kichen an huet den Iwwerbléck iwwer d'Kichelcher, déi an de Schäffche kommen.

Participatioun: D'Biber decidéiere selwer, wéi si den Deeg veraarbechten wëllen. Si kenne Strulle maachen an a Stécker schneiden, Kichelcher mat Formen ausstiechen oder eege Figure mam Messer eraus schneiden. Si kenne Kichelcher mat Lächer formen an déi ee Gebeess ka fëllen,...

3. Dekoratioun

Eng Statioun fir di ganz Kreativ!

Di gebake Kichelcher landen hei a waarden ob hiren „Finissage“.

D'Chef stellen och hei Material zur Verfügung, (Zockerpäerlen, Schokelasgrimmelcher) a si schmëlzen mat de Biber z.B. Schockela a réieren Zockergoss un.

Participatioun: D'Biber kennen hier Kichelcher esou dekoréieren, wéi si sech dat virstellen.

4. Verpackungsstatioun:

Ob dëser Statioun kennen d'Biber entweder eng Pabeierstitchen fir hier Kichelcher dekoréieren oder kleng Kartongskeschten bastelen.

D'Chef stellen de Kanner verschidde Materialien zur Verfügung: Kartong a Pabeiertuten, faarwege Pabeier, Schablounen, Faarwen, Stempelen etc.

Participatioun: D'Biber sollen hier eege Verpackung gestalten. Et geet drëm, dass se duerno net alleguer nämmlecht ausgesinn, mee individuell sinn!

Vill Spaß!

