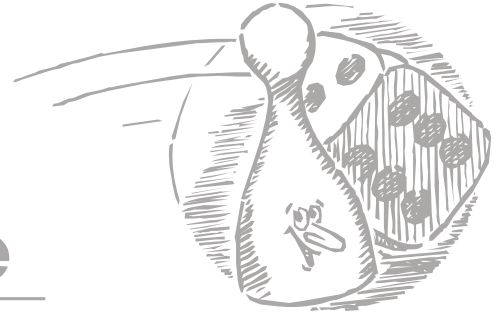




Spiele



Pizza-Wettlauf in 4 Gruppen

Ein Spielenachmittag oder -abend, bei dem viel gelaufen wird und man sich anschließend gemeinsam stärken kann, ist der Pizza-Wettlauf. Wenn man ihn gut vorbereitet, wird man bei der Durchführung viel Spaß haben! Ziel des Spieles ist, möglichst schnell die Zutaten zu besorgen, auf dem Teig zu verteilen und die Pizza fertig zum Backen zu haben. Außerdem hat man die Möglichkeit, nachbarschaftliche Kontakte rund ums Gemeindehaus zu pflegen.

1. Vorbereitungen

1.1. Was muss ich einkaufen?

- Zutaten für viermal Pizzateig (siehe Backbuch) oder viermal Fertigteig
- 4 verschiedene Sorten "Tomato Al Gusto"
- ausreichende Menge Zwiebeln
- 2 mal 200 g gekochten Schinken
- große Dose Ananasringe
- 2 Dosen Pilze
- 4 Tüten geriebenen Gouda
- 2 mal 5 Tomaten
- 5 hart gekochte Eier
- 200 g Salami
- 4 bis 5 große Paprikaschoten
- große Dose Mais
- 4 Dosen Thunfisch
- ausreichende Menge Pizzagewürze
- Servietten

1.2. Materialliste

- 4 Backbleche
- 4 Scheren
- 4 Küchenmesser
- 4 Gabeln
- 4 Esslöffel
- Dosenöffner für alle

1.3. Folgende Zutaten ...

... werden gemeinsam in eine Tüte gepackt und an vier verschiedene Haushalte in der Nachbarschaft des Gemeindehauses verteilt:

Tüte/Haushalt A:

- Schinken
- 5 Tomaten
- Mais
- Gouda





Tüte/Haushalt B:

- Ananas
- Eier
- Gouda
- Thunfisch

Tüte/Haushalt C:

- Pilze
- Salami
- Gouda
- 5 Tomaten

Tüte/Haushalt D:

- Gouda
- Schinken
- Paprika
- Pilze



Diese Aufteilung wurde bewusst so gewählt, damit jede Gruppe jeden Haushalt einmal anlaufen muss, und zwar in der Reihenfolge der Rezepte (siehe 3.), damit man sich nicht in die Quere kommt.

1.4. Karteikarten schreiben

Es empfiehlt sich, für jede Gruppe andersfarbiges Papier zu wählen, das erhöht die Übersicht. Jede Karte wird beschriftet mit einer Zutat (s. 3.), wo sie zu holen ist und was die Gruppe damit machen soll. Beispiel:

gekochter Schinken
Fam. Meier, Hauptstr. 1
Schinken würfeln und
auf dem Pizzateig verteilen

1.5. Damit der Pizza-Wettkampf nicht zu lang dauert ...

... sollte der Gruppenleiter den Pizzateig schon vorbereitet und die Zwiebeln in Ringe oder Würfel geschnitten haben. (Tipp: Man kann auch tiefgefrorene Zwiebelwürfel kaufen. Das spart bei dieser Menge viel Arbeit und Tränen ...)

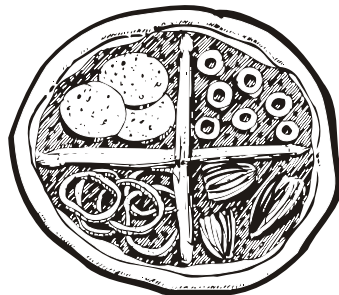
2. Durchführung

Zu Beginn der Stunde erklärt man den Jungscharlern das Spiel, teilt sie in 4 Gruppen ein und gibt jeder Gruppe ihr Küchenwerkzeug: den Pizzateig, ein Päckchen "Tomato Al Gusto" (s. 3.) und die Zwiebeln. Sobald jede Gruppe den Teig auf dem Backblech, darauf "Tomato Al Gusto" und Zwiebeln verteilt hat, erhält sie ihre erste Karteikarte. Ab jetzt läuft die Stoppuhr. Die Gruppe flitzt los, besorgt sich ihre Zutat und verfährt damit nach Anweisung. Wenn die Zutat auf dem Backblech ist, erhält sie die nächste Karte usw. Welche Gruppe ist am schnellsten fertig? Welche Gruppe hinterlässt den saubersten Tisch und abgespülte Küchenwerkzeuge? Punktwertung. Pizza würzen, bevor man sie gemeinsam in den Ofen schiebt. Während die Pizza gart, ist Zeit für eine Andacht, und dann heißt es nur noch: Viel Spaß und guten Appetit!

3. Rezepte

3.1. Pizza Hawaii

1. Pizzateig
2. Tomato Al Gusto Champignon
3. Zwiebeln
4. 200 g gekochten Schinken
5. Ananasringe
6. Dose Pilze
7. Tüte Gouda



3.3. Pizza Salami

1. Pizzateig
2. Tomato Al Gusto Knoblauch
3. Zwiebeln
4. Salami
5. Paprikaschoten
6. Mais
7. Tüte Gouda

3.2. Pizza Schinken

1. Pizzateig
2. Tomato Al Gusto Kräuter
3. Zwiebeln
4. 200 g gekochten Schinken
5. 5 frische Tomaten
6. 5 hartgekochte Eier
7. Tüte Gouda

3.4. Pizza Thunfisch

1. Pizzateig
2. Tomato Al Gusto Zwiebel
3. Zwiebeln
4. Thunfisch
5. 5 frische Tomaten
6. Dose Pilze
7. Tüte Gouda