



AUFTRAG OUTDOORCAMP

Um was geht's?

Nach gewissen Vorgaben und unter bestimmten Bedingungen errichtet ihr in der Gruppe ein OUTDOORCAMP und bereitet das Abendessen (Pizza) zu.

Vorgehensweise / Planung

Die Gruppe trifft sich und bespricht folgende Fragen (und natürlich auch andere auftauchende Fragen):

- Wie und mit was bauen wir den Pizzaofen?
- Was muss wann gemacht werden?
- Wer macht was? Wir empfehlen die Arbeiten aufzuteilen!
- Wer macht wie den Teig? Was braucht es alles dazu?
- Wer organisiert Kochutensilien?
- Welche Zutaten möchten wir auf der Pizza?
- Wie wird unsere Pizza die Beste aller Gruppen?
- Gibt's eine Beilage (z.B. Salat), einen Apéro und/oder ein Dessert?
- Was gibt's zu trinken? Wasser oder liegt mit den 35 Franken was anderes drin?
- Wie richten wir das OUTDOORCAMP ein, damit wir das Abendessen und die Übernachtung geniessen und genug schlafen können? (Sitzgelegenheiten, evtl. Tisch, gute Schlafplätze, Schutz vor Regen und Wind, etc.)

Tipp und „Grundpaket“

Es wird allen Gruppen gezeigt wie man mit einem Blachen einen einfachen Schlafschutz (Wind, Regen) bauen kann. Zudem erhält jede Gruppe:

- **CHF 35.-** (für Pizzateig, weitere Zutaten und für ???)
- **Abfallsack**
- **Rezept für den Teig und Anleitung für den Pizzaofen-Bau**

Folgende Dinge müsst ihr kaufen, organisieren oder vor Ort sammeln:

- + **Mitnehmen:** Feuer- und Kochutensilien (z.B. Feuerzeug, Schüssel, Messbecher, Besteck, Teller, Becher, Servietten etc.), Öl, Salz und andere Gewürze, Blachen, Sackmesser, Taschenlampe, Jasskarten, passende Kleider, Trinkwasser, Toilettenartikel für Eigenbedarf (Achtung: Wir sind in der freien Natur, bis zum nächsten WC müsstest du 1/2 h marschieren). Hinweis: Es hat einen Bach und Wald vor Ort.
- + **Kaufen** (Kassenzettel!): Zutaten für den Teig (muss vor Ort selber gemacht werden), Pizza-Zutaten. Abgesehen von Öl, Salz, Gewürzen und Wasser dürft ihr nur Lebensmittel verwenden, die ihr mit den 35 Franken gekauft habt! Falls ihr genug Geld habt, könnt ihr aber noch Salat, Dessert, Getränke oder ??? kaufen. Das **Morgensessen** wird von den **Lehrpersonen** organisiert.



Rezept für Pizzateig für 4 (!) Pers.

500 Gramm Weissmehl
 20 Gramm frische Hefe (= 1 Würfel)
 3 EL Olivenöl
 1 TL Salz
 ca. 250 ml Wasser

Zum Kneten kannst du einen Plastiksack auf eine flache Steinplatte legen und dann den Teig darauf kneten!

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Die gesamten Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte feucht sein, aber nicht mehr klebrig, gutes Kneten ist wichtig.

Den fertigen Teig zugedeckt an der Wärme (Sonne oder Feuer) aufgehen lassen. Teig zwei- bis dreimal durchkneten und wieder aufgehen lassen.

Anleitung Bau Pizzaofen

Die Pizza braucht nicht nur von unten Hitze, sondern auch von oben (sonst wird der Teig schwarz während der Belag noch kalt ist!).

- 1.) Einen überhängenden Fels suchen oder bauen (Backofendach)
- 2.) Darunter einen Feuerraum bauen, dieser wird mit einer dicken Steinplatte bedeckt. Der Ofen wird mit Steinen so ausgebaut, dass er vorne offen ist und hinten gegen den Überhang ein 10cm breiter Spalt bleibt.
- 3.) Nun im Ofen ein Feuer machen -> die Flammen sollten hinten durch den Spalt hinaufzüngeln und mind. 10 Zentimeter über die Steinplatte ziehen. Achtung: Der Ofen muss mindestens eine Stunde vorgeheizt werden!!
- 4.) Den Teig auswallen und mit einer „Pizzaschaufel“ – das kann auch ein Stück Rinde oder eine dünne Schiefertafel sein - in den Ofen schieben!





Zwingende Vorgaben

- + Im Notfall rufst du sofort eine Lehrperson an (Notfallzettel folgt).
- + Du darfst kein Zelt mitnehmen, aber wir empfehlen Dir dringend einen Schlafsack und eine Isoliermatte / Luftmatratze mitzubringen.
- + Der Teig für die Gruppe muss vor Ort gemacht werden. Es ist aber erlaubt (und clever), zu Hause mal zu üben wie man so einen Pizzateig macht.
- + Du musst genug schlafen, damit Du am Freitag in der Schule fit bist. Wenn das klappt, bekommt ihr als Belohnung einen Nachmittag frei.
- + Jede Gruppe wird von einer Lehrperson begleitet. Sie wird von Euch zum Essen eingeladen, schläft in Eurer Nähe, beobachtet euch und hilft in Notfällen.
- + Die Natur darf nicht geschädigt werden und der Platz muss verlassen werden, wie er vorgefunden wurde (Löcher füllen, Abfall mitnehmen etc.). Das Feuer muss vor dem Verlassen zu 100 Prozent gelöscht sein.
- + Es gelten die Schulhausregeln. Schnupfen, Rauchen, Alkohol und andere Drogen sind verboten.

20. August: Vorbereitungsarbeiten

- 13:25 Uhr Treffpunkt im Mehrzweckraum, Einführung Projektunterricht kurzer Theorie-Input, Besprechung Auftrag und Bekanntgabe Gruppeneinteilung, Infos zu Plachen und Pizzaofen-Bau.
- 14.30 Gruppen gehen in verschiedene Zimmer und besprechen das Vorgehen (siehe Fragen Vorgehensweise / Planung und Beurteilungsblatt). Jede Gruppe hält ihre Überlegungen in Stichworten fest, erstellt eine Materialliste (wer? was? woher?) und bespricht dies mit der Lehrperson. Ein Lernender geht nach der Pause zu Herrn Stalder für den „Blachen-Kurs“.

Elternbrief heute zu Hause abgeben!

27. August: Durchführung Outdoor-Camp

- 13.25 Treffpunkt Viehschauplatz (Materialverteilung, Infos)
- 14.20 Uhr: Zugfahrt und kurze Wanderung zum Zielort (im Entlebuch)
Teig machen und Holz suchen, Feuer machen und Backofen bauen, Pizza backen, Salat/Dessert zubereiten, Nachtessen, aufräumen, Übernachtung vorbereiten.
- 22.30 Uhr Nachtruhe
- 6.30 Uhr Tagwacht, Aufräumen des OUTDOORCAMPS (wird bewertet!)
- 6.45 Uhr Gemeinsames Morgenessen, kurze Wanderung und Zugfahrt
- 8.05 Uhr: Ankunft in Escholzmatt, Marsch zum Schulhaus
- 8.20 Uhr: Unterrichtsbeginn

ACHTUNG: Bei schlechtem Wetter wird das Ganze um eine Woche **verschoben** und findet am 03. September statt!



BEWERTUNGSBLATT

Gruppenmitglieder:

	Extraklasse	sehr gut	gut / i.O.	genügend	ungenügend
OUTDOORCAMP als Ganzes (erster Eindruck)	10	8	6	3	0
Feuerstelle (Funktionalität, Sicherheit, Aussehen)	10	8	6	3	0
Sitzgelegenheiten	10	8	6	3	0
Schlafplätze	10	8	6	3	0
Begrüssung & Behandlung Gast	10	8	6	3	0
Pizza 1 (Aussehen)	10	8	6	3	0
Pizza 2 (Geschmack & besondere Zutaten)	10	8	6	3	0
Beilagen und Getränke	10	8	6	3	0
Wie funktionierte die Gruppe?	10	8	6	3	0
Aufräumen des Platzes	10	8	6	3	0
0-10 Bonuspunkte für Besonderes					

Punktetotal:

Die besten Gruppen erhalten einen kleinen Preis.