

---

---

# AUFTRAG OUTDOOR-EVENT

---

---

## Um was geht's?

Ihr macht nach gewissen Vorgaben und unter bestimmten Bedingungen in der Gruppe unter freiem Himmel Pizza.

## Weitere Vorgehensweise / Planung

Alle Gruppen gehen heute Nachmittag in das zugewiesene Zimmer und besprechen das Vorgehen (siehe Fragen unten). Jede Gruppe hält ihre Überlegungen in Stichworten fest, erstellt eine Materialliste (wer? was? woher?) und bespricht dies mit der zuständigen Lehrperson.

- 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 es eine Beilage (z.B. Salat), einen Apéro und/oder ein Dessert?
- Was gibt's zu trinken? Wasser? Oder liegt mit den 35 Franken etwas anderes drin?
- Wie richten wir uns ein, damit wir das Abendessen geniessen können? (Sitzgelegenheiten, improvisierter Tisch, Lagerfeuer etc.)

## 29. August: Ablauf Outdoor-Event

**13.30 Uhr:** Bahnhof Escholzmatt, anschl. Zugfahrt und kurze Wanderung

**14.30 Uhr:** Teig machen, Holz suchen, Feuer machen, Pizza-Ofen bauen, Platz einrichten, Pizza backen, Salat/Dessert zubereiten, Nachtessen und chli Fröid ha 😊

**19.15 Uhr:** Aufräumen, kurze Wanderung

**20.45 Uhr:** Ankunft in Escholzmatt

**ACHTUNG:** Bei schlechtem Wetter wird das Ganze um eine Woche verschoben und findet am 05. September statt!

## **Praktische Hinweise:**

1. Das Projekt wird benotet (siehe Bewertungsblatt).
2. Es hat einen Bach und Wald vor Ort.
3. Wir sind in der freien Natur in steinigem Gelände. Bitte **passende Kleider/Schuhe** anziehen. Zudem soll jede(r) ein **Handy mitnehmen**.
4. Bis zum nächsten WC müsstest du 1/2 h marschieren...

## **Zwingende Vorgaben**

- + Im Notfall rufst du sofort eine Lehrperson an (Notfallzettel folgt).
- + **Du darfst nur mitnehmen, was unten aufgelistet ist, oder was die Gruppe mit den 35 Franken gekauft hat. Mehr dazu unten.**
- + **Alles muss vor Ort selber gemacht werden, also auch Pizzateig, Salsauce etc.** (Ausnahme: Tomatensosse). **Tipp:** Wenn man noch nie einen Pizzateig gemacht hat, ist es sicher hilfreich zu Hause mal zu üben ☺.
- + Lehrpersonen sind in der Nähe und beobachten und beurteilen euch. Bei jeder Gruppe wird eine Lehrperson mitessen (bei Planung berücksichtigen).
- + 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. Insbesondere sind Schnupfen, Rauchen, Alkohol und andere Drogen verboten.

**Jede Gruppe erhält** 35 Franken, einen Abfallsack, ein Rezept für den Pizzateig sowie eine Anleitung für den Pizzaofen-Bau

**Jede Gruppe muss Folgendes mitnehmen/organisieren:** Handy, Feuer- und Kochutensilien (z.B. Feuerzeug, Schüssel, Messbecher, Besteck, Teller, Becher, Servietten etc.), Öl, Salz und andere Gewürze, Trinkwasser, einige Stirn- oder Taschenlampen. Zudem dürft ihr Kaugummis und folgende Hilfsmittel mitnehmen: Sackmesser, kleine Axt, Handsäge, Handschaufel, WC-Papier.

**Jede Gruppe muss mit den 35 Franken Folgendes kaufen (Kassenzettel mitnehmen!):** Zutaten Pizza-Teig und Pizza-Zutaten. Wenn ihr ganz gut plant und einkauft, sollte es auch noch für Salat, Dessert und Getränke reichen.

- + **Jede Gruppe** muss eine **Dokumentation** erstellen (siehe Zusatzblatt).
- + **Jede(r)** muss eine **Reflexion** schreiben (siehe Zusatzblatt).

**Abgabetermin:** 1. Do-Nami nach dem Outdoor-Event (am Anfang der Lektion).

## 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

**Tipp:** Lege einen Plastiksack auf eine flache Steinplatte und knete dann den Pizza-Teig darauf!

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte feucht sein, aber nicht mehr klebrig. **GUT KNETEN!** Fertigen Teig zugedeckt an der Wärme (Sonne oder Feuer) aufgehen lassen. Teig 2-3 Mal 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 Felsen suchen oder selber eine Art „Backofendach“ bauen. Darunter einen Feuerraum bauen und diesen mit einer dicken Steinplatte bedecken. Der Ofen wird mit Steinen so ausgebaut, dass er vorne offen ist und hinten gegen den Überhang ein 10cm breiter Spalt bleibt.
- 2.) 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!!**
- 3.) Den Teig auswallen und mit einer „Pizzaschaufel“ in den Ofen schieben. Als „Pizzaschaufel“ kann auch ein dickes Stück Rinde oder eine dünne Stein-Schiefertafel verwendet werden!





# BEWERTUNGSBLATT

**Vor- und Nachnamen der sechs Gruppenmitglieder:**

_____	_____
_____	_____
_____	_____

	Super	gut	i.O.	Naja...	☹
<b>Einrichtung</b> (Sitzplätze, Tisch, Lagerfeuer etc.)	10	8	6	4	2
<b>Pizzaofen</b> (Funktionalität, Aussehen)	10	8	6	4	2
<b>Pizza</b> (Aussehen, Geschmack)	10	8	6	4	2
<b>Beilagen und Getränke</b>	10	8	6	4	2
<b>Gastfreundschaft / Stimmung</b>	10	8	6	4	2
<b>Zusammenarbeit der Gruppe</b>	10	8	6	4	2
<b>Selbstständigkeit</b> (Einrichten, Aufräumen)	10	8	6	4	2
<b>Gruppen-Dokumentation</b>	10	8	6	4	2

**Erreichte Punkte** (von möglichen 80 Punkten): \_\_\_\_\_