

nächste Heimstunde der Gusp

am Dienstag, den
12. Jänner 2010!

**Alles Gute im
neuen Jahr!**

HURRA,
DIE PFADZEITUNG
IST WIEDER DA!

Sonderausgabe

Spezialabzeichenlager

Dezember 2009

2

Unser Spezialabzeichen – Lager 2009

Am Montag den 28. Dezember 2009 ging es los! Das Spezialabzeichenlager! Pünktlich um 14 Uhr trafen sich die Pfadfinder im Pfarrheim. Sie suchten sich einen Platz, stellten ihre Sachen ab, und spielten ein Spiel. Danach wurden alle Pfadis in Gruppen, je nach Spezialabzeichen, eingeteilt. Es wurden 3 Gruppen gebildet. Folgende Aufgaben wurden gewählt: Lagerfeuerkunst, Kochen, Spurenlesen und Journalismus. Nach einer Weile Arbeit folgte ein Ausflug in die Stadt, zur Befragung der Leute und zum Einkaufen für das Abendessen. Die dritte Gruppe bereitete einstweilen ein Theaterstück für den Abend vor. Zum Abendessen gab es Reis und Chinesisches.



3

Vor dem Lager suchte sich jeder ein Spezialabzeichen aus. Bernhard Dangl, Dominik Köberl, Markus Karner und Christoph Dollbacher wollten das Abzeichen Lagerfeuerkunst machen. Steffi Gabath, Theresa Wagner und Samuel Polierer haben sich für das Abzeichen Kochen entschieden. Kathrin Wutzl dokumentierte das Lager beim Spezialabzeichen Journalismus. Nach dem Essen geschah ein kleines Unglück. Christoph schnitt sich in den Finger.

Spezialabzeichen Journalismus



Interview: Was wissen die Wilhelmsburger und Wilhelmsburgerinnen über die Pfadfindergruppe Wilhelmsburg?

Wir wollten herausfinden, was und wie viel die Menschen in Wilhelmsburg über die Pfadfinder wissen und haben daher einen kurzen Fragebogen zusammengestellt. Hier die Fragen:

4

Wissen Sie, ob es eine Pfadfindergruppe in Wilhelmsburg gibt?

JA NEIN

Bei dieser Frage wussten 11 Personen die Antwort.

Wissen Sie wo das Pfadfinderheim ist?

JA NEIN

Bei dieser Frage wussten 9 Personen die Antwort.

Wissen Sie wo der Pfadfinderschaukasten ist?

JA NEIN

Bei dieser Frage wussten 8 Personen die Antwort.

Sind oder waren Sie einmal Pfadfinder?

JA NEIN

Bei dieser Frage waren 0 Personen Pfadfinder.

Wissen Sie, wer der Gründer der Pfadfinder ist?

JA NEIN

Bei dieser Frage wussten 0 Personen die Antwort.

Wissen Sie, wie der Wahlspruch geht?

JA NEIN

Bei dieser Frage wusste 1 Person die Antwort.

Kaum zu glauben, aber niemand wusste alle Antworten auf die Fragen!!! Eine Person konnte sogar gar keine Frage beantworten. Alle anderen wussten zumindest, dass es eine Pfadfindergruppe in Wilhelmsburg gibt. Auch nur eine

Person konnte den Wahlspruch der Pfadfinder sagen. Wisst ihr den Wahlspruch der Pfadfinder? Genau:

ALLZEIT BEREIT!

Spezialabzeichen Kochen



Die Köche haben ein gutes Abendessen aus zwei Gängen gezaubert.
Es gab „Chinesisch“ und als Nachspeise „Schokoknödel und gebackenes Obst“.
Hier die Rezepte!

Chinesisch für 12 Personen

Chinesisch aus dem Wok

Zutaten:

- 1,2 kg Rindfleisch
- 3 Zwiebeln
- 2 Stangenlauch
- 6 Karotten
- 1 Knoblauch
- 1 Packung Sojasprossen
- 3 Paprika
- 1 Glas Bambussprossen
- Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- swel Chili sauce
- Tabako
- Hong
- 1 Packung Gemüse
- Reis

Reis kochen.
Zwiebeln,lauch, Paprika klein schneiden.
Karotten putzen und in Stifeln schneiden.
Das Fleisch groß Würfeln schneiden.
Dann das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Honig und Sojasauce marinieren. Am Hand einen Wok erhitzen und das Fleisch kurz anbraten.
Das Fleisch wieder aus dem Wok nehmen.
Im Bratensatz den Zwiebel und den lauch ansitzen. Dann die Karotten zugeben und dann noch und noch Paprika, Knoblauch, Bambussprossen, Sojasprossen, und einen guten Teil der Tiefkühlgemüse hinzufügen. Mit allen Gewürzen abschmecken. Ganz zum Schluss das Fleisch wieder zum Wok geben kräftig umrühren und fertig.

Mahlzeit

Schokoknödel

Tropfenknödel - Gefüllte Fruchte für ca. 12 Personen
Zutaten: 1/4 lsg Mehl
1/4 lsg Ghee
1/4 lsg Thun
2 Packl Koffen
2 Eier
Salz
Schokolade

Alle Zutaten bis auf die Schokolade zu einem Teig vermischen. Den Teig 15 min ruhen lassen.
Mit einem Eigelb? Rollen aus dem Teig. Jedes ein Stück Schokolade in der Teig drücken und Knödel formen. Diese in Salzwasser kochen bis sie aufschwimmen. Und anschließend in kochendes Öl braten.

Gebackenes Obst

Zutaten für gebackene Fruchte:
1/2 l Mehl
1/4 kg Mehl
1 Ei
Salz
Schw Wasser
Fruchte

Aus dem Teig einen dickflüssigen Teig machen und die Fruchte (klein geschnitten) durchziehen. In heißer Öl braten.

Mahlzeit

