# Station Kochen und Backen

## Obstschnitzen

Schnitzt aus einem Apfel ein wahres Kunstwerk! Werft Reste nicht weg, sondern esst sie, macht ein Foto von dem Kunstwerk und schickt es an: [musik@prisma2025.de](mailto:musik@prisma2025.de).

## Waffeln backen

Rührt aus folgenden Zutaten einen Waffelteig zusammen und backt Waffeln bis der Teig leer ist:

**Zutaten:**

* 70 g Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl, je nach Geschmack)
* 1 TL Backpulver
* 1 Prise Salz
* 1 EL Zucker (optional, je nach gewünschter Süße)
* 1/2 TL Vanilleextrakt oder 1 Päckchen Vanillezucker
* 100 ml Pflanzenmilch (z.B. Hafer-, Mandel- oder Sojamilch)
* 1 EL pflanzliches Öl (z.B. Rapsöl) für den Teig + etwas mehr zum Einfetten des Waffeleisens

**Zubereitung:**

1. **Mehl, Backpulver, Salz und Zucker** in einer Schüssel gut vermischen.
2. **Pflanzenmilch, Vanille und das Öl** hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig sollte nicht zu flüssig und nicht zu dick sein. Falls nötig, ein wenig mehr Pflanzenmilch hinzufügen.
3. **Das Waffeleisen vorheizen** und leicht mit Öl einfetten.
4. **Die Hälfte des Teigs** in das Waffeleisen geben und backen, bis die Waffel goldbraun ist. Dann die zweite Waffel genauso backen.

## Essbares auf dem Gelände finden

Findet Essbares auf dem Gelände. Wichtig: Sie müssen wirklich essbar sein und nicht giftig! Bringt das Essbare zur Helfenden Person, die entscheidet, ob das essbar ist.

## Knigge-Test Besteck

Eine Person sieht sowohl die Erklärung als auch das Bild. Die Gruppe muss versuchen blind den Tisch so zu decken, wie in der Erklärung bzw. auf dem Bild.

* + **Teller und Platzteller**: Der Platzteller (auch „Charger“ genannt) wird als dekorative Unterlage mittig platziert. Darauf kommt der Hauptgang-Teller. Für Suppe oder Salat kommen kleinere Teller zunächst auf den Platzteller und werden im Laufe des Essens ausgetauscht.
  + **Besteck**: Die Gabeln liegen links, die Messer und Löffel rechts vom Teller, und zwar in der Reihenfolge der Nutzung von außen nach innen:
* **Links**: Salatgabel (ganz außen), danach die Fischgabel und zuletzt die Hauptgang-Gabel.
* **Rechts**: Ganz außen der Suppenlöffel, dann das Salatmesser und innen das Hauptgang-Messer, mit der Schneide immer zum Teller gerichtet.
* **Dessertbesteck**: Oberhalb des Tellers liegen ein Dessertlöffel und eine Gabel, die Griffe zeigen in entgegengesetzte Richtungen, um sie leicht greifen zu können​
  + **Gläser**: Über den Messern wird das Wasserglas positioniert. Rechts daneben stehen die Weingläser – das Weißweinglas für Vorspeisen etwas niedriger und das Rotweinglas für den Hauptgang leicht darüber. Ein Champagnerglas, falls benötigt, wird am weitesten rechts platziert.
  + **Brot-Teller**: Dieser liegt links oben über den Gabeln, und darauf wird oft ein kleines Buttermesser horizontal platziert.
  + **Serviette**: Traditionell entweder auf dem Platzteller oder links neben die Gabeln gelegt.

Ein Bild, das Geschirr, Gabel, Platte, Tisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

## Interview zum Lieblingslageressen

Fragt 10 Leute zu ihrem Lieblingslager Essen und dokumentiert dies. Tragt eure Ergebnisse der Helfenden Person vor.