Pfadibaustein: Der Feuertopf

Die benötigten Materialen kannst du bei Johannes ausleihen. Melde dich bei ihm und er liefert ab Bordsteinkante. Falls deine Eltern zufällig in der Nähe sind, können sie die Sachen auch abholen. Diese PDF bekommst du einlaminiert mit dazu. Falls du Fragen hast oder noch was benötigst, dann ruf an. Falls du jemanden zum Reden brauchst, dann ruf auch gerne an! Tel: 0176/35711171 Copyright J. Freimann
Tipp: Lass andere an deiner Freude teilhaben! Mach ein Foto und schicke es Johannes. Schreib auch etwas dazu!

Worum geht's?

Ein Lagerfeuer ist ja schon eine tolle Sache. Aber damit kann man auch sehr viel machen. Kochen zum Beispiel! Mit dem Feuertopf kannst du sogar Kochen und Backen! Oder Popcorn machen!

Überrasche deine Familie und mache ihr etwas über dem Feuer! Vielleicht sogar als Geschenk für deine Mutter?



Unser Feuertopf ist der Petromax Ft12. Er fasst bis zu 14 Liter und man kann für 14-20 Personen damit kochen. Es geht aber natürlich auch für 3! Wenn du schon einen hast, leihst du unseren aus, stellst sie übereinander und kochst ein Menü!



Das Kochen mit dem Feuertopf solltest du mit deinen Eltern absprechen und ein paar Dinge berücksichtigen:

Zuerst die Anleitung zum Reinigen und der Benutzung durchlesen. Auf keinen Fall mit Seife rangehen! Topf und

Deckel dürfen nicht auf den Boden fallen! Besonders beim Kochen mit Fett vorsichtig sein, denn Fett kann sich ent-

zünden. Besser wenig Fett und Deckel drauf! Du siehst: erst lesen –dann loslegen!



Tipp!

Beim Kochen auf dem Feuer besser den Deckel drauf lassen! Auf jeden Fall wenn du das Feuer anwedelst. Sonst hast du nachher viel Asche drin. Du kannst auch noch Töpfe und eine Dreibeinpfanne dazu ausleihen!



Schon gewusst?

Den Feuertopf kennt man auch als "Holländischen Ofen" oder "Dutch Oven" -das beruht aber auf einem Missverständnis! Auf den großen Trecks nach Westen machten Norddeutsche den Feuertopf bekannt. Er war ihre ganze Küche. Viel mehr brauchte es nicht. So wie die Amis heute, wenn sie an Deutschland denken die Bayern im Kopf haben, waren die plattdeutsch sprechenden Norddeutschen eben "Dutch" statt "Deutsch". Wir Norddeutsche bleiben also unentdeckt. Forsche doch mal nach, ob unter deinen Ur-Urgroßeltern auch Auswanderer waren! Du kannst mit dem Feuertopf kochen und backen wie sie! Ein klassisches Rezept waren die geschmorten Bohnen. Abends wurde der Feuertopf mit Glut vergraben und am Morgen konnte man ein tolles Frühstück ausbuddeln. Du kannst also ein Stück Wilden Westen in deinen Garten holen!

Was brauche ich dafür?

Einen Feuertopf, einen Deckelheber, etwas zum Ablegen des Deckels, eine Feuerstelle oder eine Feuerschale, Feuerholz, evtl. Kohlen für den Deckel, Zutaten zum Kochen und natürlich ein Rezept! Bekommst du alles bei Johannes!

Pfadibaustein: Der Feuertopf

Die benötigten Materialen kannst du bei Johannes ausleihen. Melde dich bei ihm und er liefert ab Bordsteinkante. Falls deine Eltern zufällig in der Nähe sind, können sie die Sachen auch abholen. Diese PDF bekommst du einlaminiert mit dazu. Falls du Fragen hast oder noch was benötigst, dann ruf an. Falls du jemanden zum Reden brauchst, dann ruf auch gerne an! Tel: 0176/35711171 Copyright J. Freimann
Tipp: Lass andere an deiner Freude teilhaben! Mach ein Foto und schicke es Johannes. Schreib auch etwas dazu!

Input für die Lagerfeuerrunde um den Feuertopf:

Wusstest du das die Bibel auch psychologische Tipps gibt? "Liebevolle Rache" z.B. die Gott gefällt! Wie du Menschen so richtig ärgern kannst, die du nicht magst und trotzdem etwas Gutes dabei tust, das kann man am Feuertopf sehen. Hier stehts: "Hungert deinen Feind, so speise ihn mit Brot, dürstet ihn, so tränke ihn mit Wasser, denn du wirst feurige Kohlen auf seinen Kopf häufen, und Gott findets prima!" frei nach Sprüche 25, 21-22

Wie ist das gemeint? Wenn du jemandem Gutes tust, den du nicht magst und der dir schaden möchte, dann ist das für den Anderen echt schwierig. Vielleicht hat der Typ aus deiner Klasse dich lächerlich gemacht, doch du schenkst ihm bei der Mathearbeit einen Stift. Du teilst deine Schokolade mit ihm, usw. Wenn der Andere es schlecht mit dir meint und du reagierst so, dann ist das für ihn schrecklich unangenehm! Wie glühende Kohlen die du auf seinen Kopf legst! Das ist nicht zum Aushalten! Er kann gar nicht so weiter machen. Es gibt einen Bibelvers der viel bekannter ist: "Wenn dich einer auf die linke Wange schlägt, dann halte ihm auch die andere hin." Diesen Vers versteht kaum einer und Jesus hat die Leute damit sehr herausgefordert. Es ist genau dasselbe gemeint: Behandle jemand super gut, der dich schlecht behandelt, dann kann der andere das nicht aushalten! Er muss sich ändern! Beim Feuertopf sammelst du glühende Kohlen und legst sie auf den Deckel. Dadurch wird er erst so richtig heiß und der Kuchen oder das Brot bekommt gewaltig Hitze wie im Backofen! Und heraus kommt ein leckeres Brot, das du mit deiner Familie teilen kannst. Gerade dann wenn ihr euch in der Wolle hattet, passt das doch richtig gut!

Das hier bekommst du geliefert:













Bitte vor Reinigung oder Gebrauch die laminiert beiliegende Gebrauchsanweisung lesen!

Das Kochbuch:

Im Kochbuch steht viel mehr als Rezepte. Du findest dort eine Anleitung zur Pflege und Reinigung, zur Funktionsweise, zur Hitzeregulierung, zum Bohnen backen im Erdofen und vieles mehr.

Eine kleine Auswahl an Rezepten des Kochbuchs:

Krustenbraten, Lammtopf, Lammragout, Gefüllte Paprika, Gans auf Rotkohl, Chicken Wings, Gunman Schmorpfanne, Brunswick Stew, Feuriger Bohneneintopf, Käsesuppe, Gulasch, Soljanka, Erbsensuppe, Cowboy Bohnen, Chili con Carne, Gebackene Forelle, Baked Potatoes, Dutch-Oven-Kartoffeln, Maiskolben, Grilltomaten, Cowboy-Sauerteig-Brötchen, Brot, Sauerteig-Pfannkuchen, Zimtschnecken, Quiche, Dutch-Oven-Pizza, Paella, Maronen, Bratäpfel,...

Tipp: Popcorn machen!

Wenn du Popcorn machen möchtest, erhitze zuerst den Topf. Gib am besten Kokosfett hinein und dann das Popcorn. Deckel drauf und dann knallt es bald. Immer wieder Deckel hoch und umrühren. Wenn das Popcorn zu wenig Hitze hat, stellst du den Kopf kurz ins Feuer. Das musst du ausprobieren wie lange und wieviel Hitze es braucht. Vorsicht: Angebrannt ist es schnell!