

Online-Gruppenstunde? – Na, klar! **Vorschlag 12 (Kalenderwoche 13)**

1. Erstmal spielen!

Personen-Memory-Online

Zunächst werden zwei Memory-Spieler*innen ausgewählt (los oder wer gerade Lust hat). Alle anderen Personen werden zufällig in 2-Gruppen eingeteilt (bspw. in Breakout-Rooms). Die Zweier-Teams müssen sich kurz absprechen, welche Bewegung sie als Pärchen machen wollen. Die zuvor gewählten Spieler*innen spielen anschließend Memory gegeneinander: Alle machen ihre Kameras aus. Die Personen, die aufgerufen werden, müssen ihre Kamera anmachen und ihre zuvor ausgemachte Bewegung machen. Wird ein Pärchen gefunden, bleibt die Kamera an.

Zahlen-Sortieren

Der*die Spielleiter*in verschickt geheim an alle Personen Zahlen (der Zahlenraum ist völlig frei, am besten auch mit Sprüngen). Die Teilnehmenden bekommen die Aufgabe die richtige Reihenfolge herauszufinden. Dabei ist nicht erlaubt: Gegenstände in die Kamera halten oder Zahlen jeglicher Form nennen oder zeigen. Wer eine dieser Regeln bricht, wird stumm geschaltet. Je nachdem kann ein Zeitlimit festgelegt werden, nach der die Teilnehmenden ihre Reihenfolge präsentieren sollen.

Am Ende kann die Reihenfolge überprüft werden. Im besten Fall hat sich der*die Spielleiter*in aufgeschrieben, welche Zahlen verteilt wurden. 😊

2. ... oder/und kochen?

Mit laufender Kamera kochen alle bei sich daheim – glaubt uns, das ist ziemlich witzig! Zuvor könnt ihr euch in einer Gruppenstunde auch besprechen worauf man bei einem möglichst nachhaltigen Einkauf beachten sollte (z.B. doch weniger Käse oder gar vegan?) ...

Kässpätzle

Für den Teig...

500 g Spätzlemehl

6 Eier

Wasser (so, dass die Konsistenz stimmt, siehe Video unten)

Sonstiges...

Vieeeeel Bergkäse (würzig, mind. 400 g, man kann auch Gouda o.ä. zusätzlich als ‚Mengenkäse‘ nehmen)

3-6 Zwiebeln (mehr ist immer besser!)

Muskatnuss

Pfeffer

Salz

Zubereitung...

1. Für den Teig das Mehl mit etwas Salz, Eiern und Wasser vermischen. Mit einem Kochlöffel glatt rühren.
2. Teig durch die Spätzlepresse in kochendes Salzwasser durchlassen. Einmal aufkochen (im sehr großen Topf) und mit einem Lochsieb abschöpfen und in eine Auflaufform geben. Alternativ könnt ihr die Spätzle auch schaben, dazu schaut euch das folgende Video an: <https://www.youtube.com/watch?v=-Y6Ga9hMm4Y>
3. Spätzle und Käse in Auflaufform abwechselnd schichten.
4. Mit den in Butter goldbraun gebratenen Zwiebeln garnieren (dabei soll etwas von der heißen Butter mit in die Backform).
5. Im Ofen nochmal etwas backen.
6. Mit den Leuten im eigenen Haushalt teilen und schnabulieren.