



## **Kochen mit Strom**

Heute ist es eine Selbstverständlichkeit mit Strom zu kochen. Egal, ob man nur mal schnell Wasser aufstellt für einen Tee oder Essen zubereitet. Der Elektroherd wird einfach eingeschaltet und im Nu wird die Herdplatte oder Bratröhre heiß.

Wie war es denn früher? Damals gab es noch nicht in jedem Haushalt einen Elektroherd und so musste der Holzofen angeschürt werden, um einfache Speisen zubereiten zu können, egal ob es Winter oder Sommer war.

Obwohl die meisten Stämme auf dem Zeltlager zwischenzeitlich mit Gas kochen, gibt es noch manche Stämme, die auf selbstgebauten Feuerstellen kochen oder einen Pizzaofen bauen.

### **Vorschlag für eine Gruppenstunde:**

Sucht euch ein Rezept, das ihr gerne zusammen kochen möchtet. Je aufwändiger das Rezept ist, umso mehr Unterschiede werdet ihr feststellen. Je nach Anzahl der Gruppenmitglieder könnt ihr euch in zwei Gruppen aufteilen. Die einen kochen mit Strom, die andere Gruppe mit Holz. Danach tauscht ihr eure Erfahrungen aus.

- Wie viel Vorbereitungszeit habt ihr gebraucht, bis ihr Kochen konntet?
- Regulierung der Hitze
- Ist das Essen angebrannt?
- Welches Material ist erforderlich? Wie einfach steht es zur Verfügung?
- Wie lange dauert die Zubereitung?
- usw.

Wenn ihr nur eine kleine Gruppe seid, könnt ihr bewusst eine Kochart ausprobieren und eure Erfahrungen austauschen.