

Anleitung zur KJG @ Home Sitzung am 6. Feb 2021

Zu einer gelungenen Sitzung gehören umfangreiche Vorarbeiten, wir bitten diese Anleitungen gewissenhaft auszuführen und die Checkliste am Ende dieses Dokumentes besonders sorgfältig abzuarbeiten.

Inhaltsverzeichnis:

- Bauanleitung: KJG-Luftschnangenbrett
- Schmieranleitung: Mettweck
- Schmieranleitung: sonstige Brötchen
- KJG Checkliste

Bauanleitung: KJG-Luftschnangenbrett

benötigte Materialien:

kleines Brett (15-20 cm x 5 cm),
eine Hand voll, noch eingerollter Luftschnangen im
Originalzustand,
ein paar Reißbrettstifte,
erschütterungsfreier Platz zum Zwischenlagern des Brettes
dicker, unempfindlicher Daumen



am Vorabend der Sitzung:

1. das Brett nehmen, weicheren Seite nach oben legen
2. die Original-Rolle mit mehreren Luftschnangen nehmen,
vorsichtig eine Rolle ablösen ohne dass sich die
Luftschnange komplett auflöst.
3. das Innere Ende der Luftschnange auf der Länge von ca. 1



cm lösen und in die Mitte der Luftschnange umknicken

4. die einzelne Rolle vorsichtig, mit der Längsseite auf das Brett legen, so dass das abgelöste Ende mittig auf dem Brett zu liegen kommt
5. fixiere mit einem Reißbrettstift das abgelöste Ende der Luftschnalle auf dem Brett und drücke den Reißbrettnagel mit dem Daumen rein



6. weiteren Luftschnallen in lockerer Reihe neben den anderen Luftschnallen befestigen
7. wiederhole das Fixieren der Luftschnallen bis das Brett voll ist oder der Luftschnallenvorrat aufgebraucht ist.
8. Wichtig - das Brett sicher und erschütterungsfrei bis zum Finale lagern

Schmieranleitung: KJG @ Home Mettweck

Zutaten:

Wasserweck
 Frisches Mett
 Zwiebeln
 Silbertablett
 Alufolie
 Edding



1. Gehe rechtzeitig zur Metzgerei Göbel und bestelle frisches Mett
2. Am Morgen der Sitzung das frische Mett abholen und bis zur Verarbeitung kühl lagern
3. Kaufe je 1-2 Wasserweck (Goldweck) pro Person (je nach Hunger auch gerne mehr) bei der Bäckerei Schäfer
4. Setze dich in deinen Flur, vor die Küche und bereite dir einen Tisch vor, auf dem du deine Brötchen zubereiten kannst
5. Schäle die Zwiebel(n) und schneide sie in feine Ringe

6. Schneide deine Brötchen auf und behalte beide Hälften
7. Gib die gewünschte Menge Mett auf die untere Brötchenhälfte (ca. 1-2cm dick, nach Belieben auch mehr)
8. Belege das Brötchen großzügig mit Zwiebeln. Momentan sind wir eh unter uns, da stört es auch keinen, wenn man mal mehr rohe Zwiebeln isst 😊
9. Klappe die obere Brötchenhälfte nun auf die untere und freue dich auf den Moment, wenn du es heute Abend essen kannst
10. Lege deine fertig geschmierten Brötchen ordentlich gestapelt auf ein Tablett
11. Bedecke das Tablett ordentlich mit Alufolie, sodass die Brötchen sicher umschlossen sind
12. Um Verwechslungen zu vermeiden markiere deine Brötchen auf der Alufolie mit einem Symbol, dass du später wiedererkennst
13. Stelle das Tablett mit den Brötchen in die Garage oder den Balkon, um sie bis zum Verzehr kühl zu lagern

Ab der zweiten Hälfte der Sitzung sind leider selten noch Weck vorhanden, sodass bei Hunger ab jetzt auf Aufbackbrezeln zurückgegriffen werden muss.

Schmieranleitung: sonstige Brötchen

Nach Belieben kann der Belag der Brötchen auch durch Lachs, Käse oder Ei ersetzt werden:

Lachs:

Weck Hälfte mit Butter beschmieren, anschließend mit Lachs belegen. Mit einer Scheibe Ei und einem Klecks Meerrettich und etwas Dill dekorieren.

Käse:

Halbes Roggenbrötchen mit Butter beschmieren, mit einer Scheibe Butterkäse belegen und mit 3 roten Paprikastreifen dekorieren. Nach Belieben mit Paprikapulver bestreuen.

Ei:

Halbes Roggenbrötchen mit Mayonnaise bestreichen, ein hartgekochtes Ei in Scheiben schneiden und auf die Brötchenhälfte legen. Mit Salz, Pfeffer und Kresse garnieren.

Checkliste vor der Sitzung

- Klos geputzt?
- Kühlschränke mit Getränken aufgefüllt?
- Brötchen geschmiert?
- Boden gewischt?
- Tischen und Stühle gezählt und aufgebaut?
- Tische dekoriert?
- Saal und Klos dekoriert?
- Fenster abgeklebt?
- Keller aufgebaut?
- Spiegel und Abschminktücher vorhanden?
- Technik aufgebaut?
- Kostüme und Requisiten für die einzelnen Auftritte bereit?
- Bühnenschieber informiert?
- Technik über Ablauf informiert?
- Luftschanzenbrett vorbereitet?
- Mitternachtssuppe gekocht?

Alles Fastnacht – Oder was?!