

Spiele zum Einstieg in die Jungschar oder zum Ausklang

Kartoffeln fassen

Alle Teilnehmenden laufen im Kreis. In der Mitte des Kreises liegen Kartoffeln, und zwar eine Kartoffel weniger, als Teilnehmende beim Spiel dabei sind. Es wird Musik eingespielt. Wenn die Musik verstummt, muss sich jeder sofort eine Kartoffel nehmen. Wer keine Kartoffel abbekommt, scheidet aus. Eine Kartoffel wird aus dem Spiel genommen. Gewonnen hat der Spieler, der am Schluss noch eine Kartoffel nehmen kann. Ähnliches Prinzip wie bei der Reise nach „Jerusalem“.

Heiße Kartoffel

Die Musik wird gestartet und die Kinder wandern durch den Raum. Der Teilnehmer mit der Kartoffel gibt oder wirft die Kartoffel jemand anderem zu. Derjenige muss die Kartoffel nun fangen und ganz schnell wieder an jemand anderes weitergeben, weil die Kartoffel ja sehr heiß ist. Wer die Kartoffel zugeworfen bekommt, muss sie auch nehmen, weglaufen gilt nicht.

Am besten ruft das Kind mit der Kartoffel laut den Namen des Kindes, welches die Kartoffel fangen soll.

Fällt die Kartoffel herunter, muss das Kind, welches die Kartoffel fangen sollte, diese auch aufheben.

Irgendwann wird die Musik gestoppt. Das Kind, welches die Kartoffel noch in der Hand hat, hat sich verbrannt und scheidet aus.

Danach wird die Musik wieder angestellt und die Kartoffel wandert weiter. Das Spiel wird so lange wiederholt, bis nur noch ein Kind übrig ist.

Das Kind, was am Ende übrigbleibt, hat gewonnen. Das Spiel kann auch im Kreis gespielt werden. Dabei wird nicht der Name gesagt, sondern die Kartoffel einfach an den Nachbarn weitergegeben.

Staffelspiele

(Zwei oder mehrere Gruppen gegeneinander)

- Immer 2 Personen klemmen sich eine Kartoffel zwischen die Stirn (Rücken, Bauch, Knie). Das Duo muss nun versuchen gemeinsam die Strecke zu absolvieren.
- Eine Kartoffel in der Kniekehle eingeklemmt laufen. Gar nicht so einfach. Fällt die Kartoffel runter muss diese an Ort und Stelle wieder eingeklemmt werden.
- Eine Kartoffel mit den Füßen weitergeben.
- Eine Kartoffel auf dem Kopf balancieren.
- Eine Kartoffel auf einem Löffel balancieren (Eierlauf).

Schnelligkeit- und Wettspiele

(Einzelspieler oder als Gruppe)

- Auf einem Löffel hält jeder eine Kartoffel. In der anderen Hand einen leeren Löffel. Jeder versucht dem Gegner seine Kartoffel vom Löffel zu schlagen. Im Raum liegende Kartoffeln dürfen nur mit dem Löffel wieder eingesammelt werden.
- Kartoffeln schälen: a) die meisten Kartoffeln in 3 Minuten b) die längste Kartoffelschale in 2 Minuten c) genau 200 Gramm schälen (Auf die Finger aufpassen!)
- Genau 1 Kg Kartoffeln einsammeln. Wer meint er hat genau ein Kilogramm zusammen hört auf zu sammeln.
- Aus einer Wasserwanne zuvor gewaschene Kartoffeln nur mit dem Mund herausfischen
- Eine in mehrere Teile zerschnittene Kartoffel mit Hilfe von Zahnstochern wieder zusammensetzen.

Noch ein Tipp: Am Lagerfeuer eine heiße Kartoffel in Alufolie zubereiten und anschließend mit Quark essen. Währenddessen können die Spiele gespielt werden.
Ein gelungener Abschluss des Abends.

Denkspiel

Was kann man aus Kartoffeln alles machen?

Welche Gruppe findet die meisten Begriffe innerhalb einer Zeitvorgabe (z. B. 2-3 Minuten)? Das Wort „Kartoffel“ muss dabei nicht jedes Mal dazugeschrieben werden, solange die Bedeutung klar ist.

Beispiele:

Püree	Salzkartoffeln
Pommes	Pellkartoffeln
Wedges	Puffer
Salat	Rösti
Brot	Chips

Kartoffeldruck

Dabei werden die Kartoffeln als „Stempel“ verwendet in die individuelle Muster geschnitten werden können. Acrylfarben eignen sich gut dafür, da sie wasserfest sind. Es können viele unterschiedliche Dinge damit gestempelt werden, z.B. Karten, Bilder, Plakate, Stoffe, Taschen, T-Shirts, ...



Als Spiel: Welche Gruppe als erstes dieses Wort „gedruckt“ hat, gewinnt. Dabei ist die Aufgabe, dass die Gruppen die Stempel für die Buchstaben selbst erst einschneiden müssen.

Kartoffel-Experiment

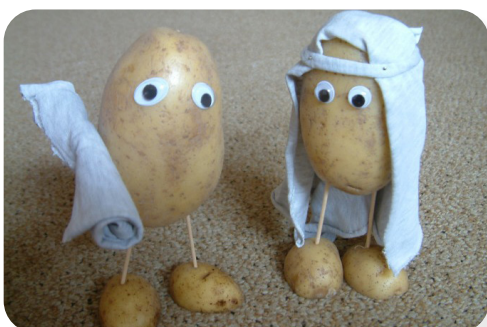
Selbst mit den Kids durchführen oder einen Video-Clip dazu anschauen :)



YouTube-Suche:
„Kartoffelexperiment mit Strom“

Figuren basteln

Zum mitnehmen oder für die Bibelgeschichten als „Erzählfiguren“





Potato-Grass-Head



**Kartoffellichter mit echten
oder elektronischen Tee-
lichtern**



Rezept Kartoffelkleber mit Kartoffelstärke aus der Packung

Dieser Kleber eignet sich besonders gut als Papierkleber.

Bastelmaterial

40 g Kartoffelstärke

30 g Zucker

130 ml Wasser

eventuell Glycerin

Werkzeuge

Schüsselchen

Topf

Messbecher

Waage

Rührlöffel



Anleitung

- Stärke und Zucker miteinander vermischen und in 30 ml Wasser auflösen.
- Die restlichen 100 ml Wasser zum Kochen bringen.
- Den Topf vom Herd nehmen und die Stärkemilch unter kräftigem Rühren dazugeben. Es bildet sich sofort ein gelartiger Brei. Solangeiterrühren, bis sich die Stärke vollkommen aufgelöst hat.
- Wer den Kleber etwas geschmeidiger haben möchte, kann einen Esslöffel Glycerin in den abgekühlten Kleber geben.
- Den Kleber in ein Gefäß mit weiter Öffnung geben und verschließen.

Der Kleber ist ohne Konservierungsstoffe im Kühlschrank einige Monate haltbar.

Rezept für eine einfache Kartoffelsuppe

Zutaten für 8 Portionen:

- 1400 g Kartoffeln (am besten mehligkochend)
- 2 Päckchen Suppengrün (besteht aus je ein Stück Sellerie, Möhre und Lauch/ Zwiebel)
- 6 TL Gemüsebrühpulver
- 3L Wasser
- Öl (zum Anbraten)
- Schinkenwürfel, Speck oder Würstchen (optional)
- Creme Fraiche (optional)
- 4 Lorbeerblätter



So wird die Kartoffelsuppe zubereitet:

1. Putzt zuerst das Suppengemüse und schält die Kartoffeln und den Lauch/Zwiebel. Alles sollte fein gewürfelt sein.
2. Dann bratet ihr in einem großen Topf den Lauch/Zwiebel in etwas Öl glasig an. Wenn ihr möchtet könnt ihr an dieser Stelle auch Schinkenwürfel oder Speck mit anbraten.
3. Anschließend gebt ihr das Suppengemüse und die Kartoffeln hinzu und gießt soviel Wasser auf, dass alles gut bedeckt ist. Gebt die beiden Lorbeerblätter und das Gemüsebrühpulver hinzu und lasst alles ca. 15 min köcheln (in der Zeit könnt ihr ein paar Spiele machen).
4. Wenn die Kartoffeln weich sind, entfernt ihr die Lorbeerblätter wieder und püriert alles zu einer sämigen Kartoffelsuppe.
Wenn ihr Würstchen in eurer Suppe möchtet, kommen diese nach dem pürieren hinzu. Die Suppe sollte dann noch noch ein paar Minuten stehen, bis die Würstchen warm sind.
5. Zum Schluss kannst du noch die Creme Fraiche unterziehen und die Suppe nach Belieben abschmecken.
Tipp: Die Creme Fraiche schmeckt auch als Topping lecker dazu.

VORBEREITUNG
15 Minuten

ZUBEREITUNG
15 Minuten

ZEIT GESAMT
30 Minuten