

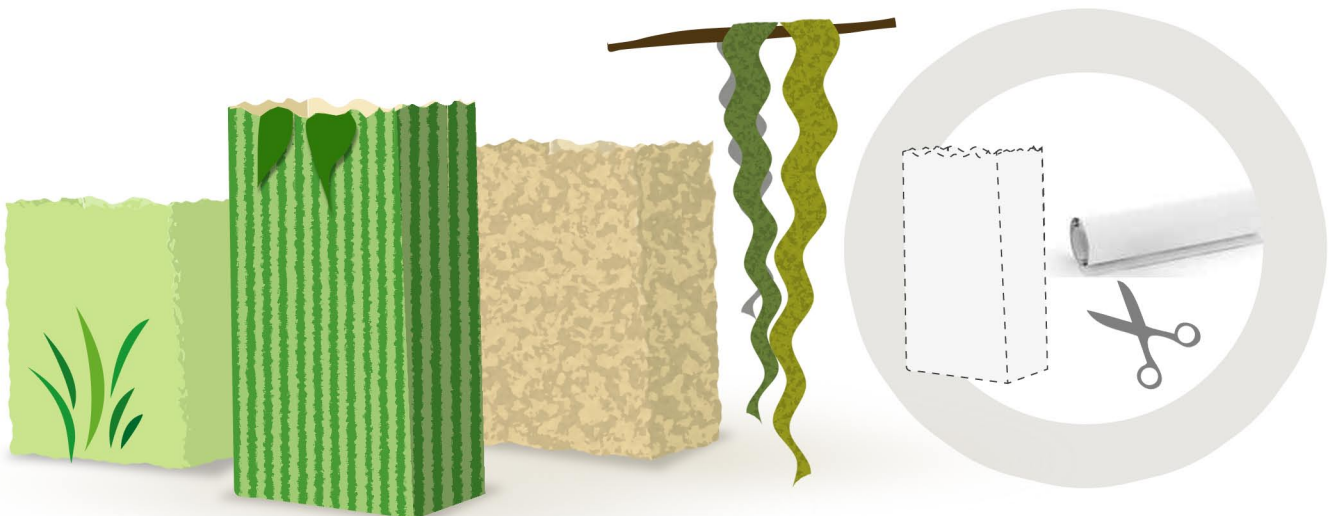


Deko-Tipp

Lichttüten

Sie benötigen einfache Brotpapiertüten und schneiden bei Bedarf den oberen Rand ab. Öffnen Sie die Tüte vorsichtig mit der Handfläche und breiten Sie die Tüten leicht auseinander. Stellen Sie ein Glas mit einem Windlicht in die Tüte. Möchten Sie Farbe ins Spiel bringen, färben Sie die Tüten mit Wasserfarbe individuell ein oder bemalen diese nach Lust und Laune. Möchten Sie mehr Lichteffekt, stauchen Sie die Tüte.

Tipp: Mit hängenden Lianen wird der Dschungel-Partyraum richtig wild. Hierfür grünes Krepp-Papier in lange Streifen schneiden und über gespannte Leinen bzw. Bänder hängen.





Spiele-Tipp

Mikado (selbst gemacht)

Schneiden Sie gleichlange Zweige ab. Die Anzahl der Zweige ist abhängig von der Zahl der Spieler. Nun kleben Sie einfach farbiges Klebeband an das Ende des Zweigstücks. **Spielregeln:** Die Stöckchen werden mit den Händen zu einem Bündel gefasst und auf den Spitzen stehend auf den Boden gestellt. Durch plötzliches Öffnen der Hände fallen diese kreisförmig auf den Boden. Nun versucht der erste Spieler (der Jüngste fängt an) die Stöckchen einzeln aufzunehmen, ohne dass sich ein anderes bewegt. Wenn eines aufgenommen wurde, kann es beim Abheben weiterer Stöckchen zur Hilfe genommen werden. Bewegt sich ein fremdes Stöckchen, ist der nächste Spieler dran. Die Farben markieren die Punktezahl der Stöckchen, beispielsweise gelb = 5 Punkte, rot = 10 Punkte, blau = 20 Punkte. Jeder Spieler addiert zum Ende des Spiels seine Punkte. Viel Erfolg!





Gaumenschmaus

Stockbrot

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und in die Mulde füllen. Alles mit dem Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig kneten. Zwischendurch Salz, Gewürze und Öl hinzugeben. Der Hefeteig zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen und dann noch einmal durchkneten.

Nun können die Stöcke umwickelt werden. Hierfür Teigstücke zu einer langen Rolle formen und um den Stock wickeln. Damit die Brote sich leichter vom Stock lösen, können diese vorher mit Alufolie umwickelt werden. Das Stockbrot über einem Feuer oder Grill vorsichtig kross backen, dabei regelmäßig den Stock drehen. Das frische Stockbrot schmeckt besonders lecker zu frischem Kräuterquark oder Frischkäse.



Stöcke (ca. 50 cm Länge)

Zutaten: 400 g Mehl
20 g Hefe oder 1/2 Pk. Trockenhefe
250 ml Wasser, lauwarm
1 Teelöffel Feiner Sweet Family Zucker
1 Prise Salz
1 TL Pizzagewürz (Thymian, Oregano, Rosmarin)
2 Ei Öl

SweetFamily®

Nordzucker

Für die süßen Augenblicke im Leben



Dschungel-Party



Kindercocktail

Dschungel Fever

Lime Juice, Orangensaft und Puderzucker im Glas verrühren, ein paar Eiswürfel hinzugeben und anschließend mit Bitter Lemon auffüllen. Danach wird der Blue Curaçao über einen Löffelrücken hineingegossen. Eine Erdbeere einschneiden und dann auf den Glasrand stecken.



Dschungel Fever

Zutaten: 4 cl Lime Juice
6 cl Orangensaft
2 TL SweetFamily Puderzucker
Eiswürfel
Bitter Lemon
2 cl Blue Curacao (alkoholfrei)