



hau's raus



Editorial

Sie hat eine lange Geschichte und wurde „Geschenk der Götter“ genannt. Sie war Medizin und Zahlungsmittel. Sie kommt als Ei, Hase oder Nikolaus daher. Es gibt sie als Kekse, Brotaufstrich oder Eis. Wir finden sie in unzähligen Geschmacksrichtungen in jedem Supermarkt. Sie wird in der Kunst und in der Küche verwendet. Sie kann Dankeschön, Entschuldigung oder Belohnung sein. Man sagt ihr nach, dass sie sogar glücklich machen kann. Wir können sie essen, trinken oder darin baden.

Ja,... heute geht es um Schokolade!

SCHOKOLADE...



MMMHHHHH...Lecker!

In dieser Ausgabe:

Editorial.....	1	„hau's raus-Forderung“ -	
Wer war eigentlich.....	2	Jump Squats und Stand-Spagat.....	5
In Bewegung bleiben - Treppentraining.....	2	Lust auf Kreatives? -	
Interview mit dem Weltladen.....	3	Selbstgemachte Pralinschachteln.....	6
Lecker Geklecker: Schokofondue.....	3	Link-Tipps.....	7
Lust auf einen Song?.....	4	Rätsellösung.....	7
Lust auf Lesefutter?.....	4	Mach mit!.....	7
Gedicht auf die Schokolade.....	4	Marburger Steinreihen.....	8
Lust auf ein Suchrätsel?.....	5	Impressum.....	8

Wer war eigentlich...

- Er wurde am 16. Juli 1855 im schweizerischen Bern geboren.
- Er war der Sohn einer wohlhabenden Apothekerfamilie.
- Er erfand 1879 die sogenannte Conche. Die Maschine veränderte die damalige Schokoladenherstellung maßgeblich. War Schokolade bis dahin bitter und brüchig, konnte die spezielle Rührmaschine unerwünschte Gerüche und Aromen verflüchtigen und sorgte für ein angenehmes, zartschmelzendes Geschmacksgefühl.
- Der Legende nach, soll ein Zufall der Auslöser für seine bahnbrechende Erfindung gewesen sein. Das Verfahren wird noch heute angewendet.
- Den Namen verdankt die Apparatur ihrer muschelförmigen Optik. Es handelt sich um eine Ableitung vom spanischen Wort für Muschel „concha“.

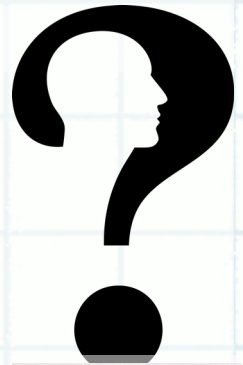


Bild: https://de.wikipedia.org/wiki/Rodolphe_Lindt

- Es ist: Rudolphe Lindt

Wer sehen will, wie die Conche genau funktioniert, kann unter folgendem Link einen Blick in die Schokoladenherstellung werfen:

<https://youtu.be/9to-Xd-vTOw>



In Bewegung bleiben – Treppentraining

Habt Ihr schon mal auf einer Treppe Sport gemacht? Das geht ganz einfach und eignet sich gut für kleine Bewegungspausen.

Für das Training braucht Ihr nur bequeme, gutschuende Schuhe und eine Treppe mit mindestens 20 - 30 Stufen - egal ob im Haus oder draußen im Freien.

Am Anfang steht das Aufwärmen und Dehnen: Stellt Euch mit den Fußballen auf die unterste Stufe, sodass die Ferse etwas über die Stufe ragt. Dann hebt Ihr Eure Fersen an und senkt sie wieder. Wippt mindestens 12x auf und ab und wiederholt den Vorgang 3x. Danach lauft Ihr die Treppe mindestens 3x zügig hoch und wieder runter (Vorsicht: Stolpergefahr).

Nachdem Ihr nun gut aufgewärmt und gedehnt seid, versucht Ihr die Treppe wieder hochzulaufen. Diesmal nehmt Ihr allerdings das Knie höher als beim normalen Laufen und hebt gleichzeitig die Arme bei jedem Schritt mit nach oben.

Zuletzt springt Ihr mit beiden Beinen aus der Hocke auf die nächst höher liegende Stufe. Landet dabei auf den Fußballen und streckt den Körper durch. Wiederholt diese Übung bis Ihr ganz oben angekommen seid.

Viel Spaß beim Nachmachen!



Interview mit dem Weltladen

Wir gehen gemeinsam mit Johanna aus dem Weltladen der Frage nach, wo eigentlich die Schokolade herkommt. Das Interview findet Ihr hier:

<https://youtu.be/OkIKHufWL4I>



Lecker Geklecker: Schokofondue

Schokofondue ist für viele Menschen eine absolute Leib- und Magenspeise! Uneinigkeit besteht jedoch bei der Frage, welche Sorte denn nun besser schmeckt: Ist es die dunkle oder die weiße Schokolade? Mit diesem Rezept könnt Ihr es im Selbstversuch herausfinden

Ihr braucht:

- 2 Töpfe
- 2 Stövchen
- Holzspieße
- Obst: z.B. Erdbeeren, Blaubeeren,
- Bananen
- leckere Ergänzung: Nüsse
- (hierfür braucht Ihr Löffel, Zangen oder Essstäbchen)

Für dunkles Fondue

- 100 ml Schlagsahne
- 200 g Vollmilchschokolade
- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Orangensaft
- 1 Teelöffel geriebene Orangenschale
- 1 Päckchen Vanillezucker

Die Sahne im Topf bei mittlerer Stufe erhitzen, dann die Schokolade zerbröckelt in die warme Sahne geben und auflösen. In einem nächsten Schritt Orangenschalen, den Orangensaft und Vanillezucker dazugeben.



Für helles Fondue:

- 300 ml Schlagsahne
- 400 g weiße Schokolade
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt

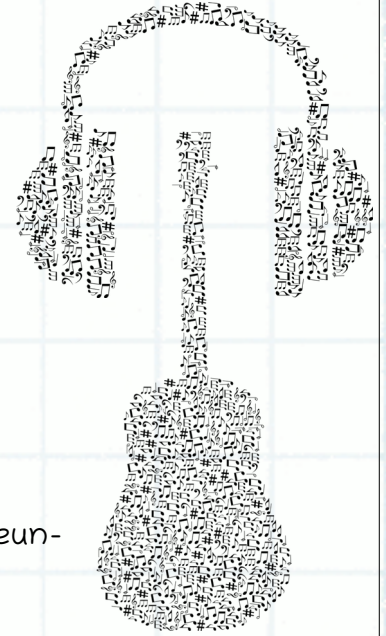
Für helles Fondue lasst Ihr weiße Schokolade in der erhitzten Sahne schmelzen. Dann gebt Ihr Vanillezucker und Zimt dazu.

Die Soßen immer fleißig umrühren, damit die Schokolade nicht anbrennt und sich alles gut vermischt! Viel Spaß!

Lust auf einen Song?

„Ich esse jeden Tag Obst, mal weniger, mal mehr
Bei uns zuhause ist der Obstteller niemals leer....“
Und Mama sagt: "Iss die Äpfel und Bananen
Birnen, Mandarinen und den ganzen anderen Kram...“
...Aber wenn ich aufgegessen hab', dann sing ich dieses Lied:
Obst und lecker Gemüse, ja, das macht mich groß und stark
Denn heute möcht' ich zu Oma fahren
Die gibt mir was ich mag
Oma gibt mir Schokolade Yeah
Lecker Schokolade...“
Unter diesem Link findet Ihr den Song „Schokolade“ von „Deine Freunde“:

<https://vimeo.com/28068142>



Lust auf Lesefutter?

Die Stadtbücherei empfiehlt Euch einen schokoladigen Krimi!

Die genial gefährliche Unsterblichkeitsschokolade
von Kate Saunders

Als die Zwillinge Oz und Lily mit ihren Eltern in ihr frisch geerbtes Haus ziehen, erwartet sie das Abenteuer ihres Lebens! Vor vielen Jahren haben ihre Vorfahren hier das Rezept für eine Unsterblichkeitsschokolade entwickelt. Jetzt will ihr Urgroßonkel die magischen Schokoladengussformen an Terroristen verkaufen. Unterstützt von Geheimagenten in Gestalt einer unsichtbaren Katze und einer sprechenden Ratte müssen Oz und Lily die Welt - und ihre Familie - retten! Ein lecker vergnügliches Leseabenteuer für Kinder von 10 bis 12 Jahren. Und für alle, die nicht genug bekommen können, gibt's als Fortsetzung „Die genial gefährliche Zeitreiseschokolade“.



ISBN: 978-3-596-85657-2

Gedicht auf die Schokolade

von Judith Fenchel

Schokolade, das süße Glück!
Zerschmilzt in meinem Mund -
Genuss mit jedem Stück;
ob klein, groß, eckig oder rund.

In cremig, herb oder weiß -
für jeden ist etwas dabei.
Zu viel davon hat seinen Preis -
aus zwei Stücken werde gerne drei.

Und so verputz' ich auch den Rest -
Besseres kann es gar nicht geben.
Wie schrecklich wäre es,
in einer Welt ohne Schokolade zu leben.



Lust auf ein Suchrätsel?

In diesem Buchstabengitter haben sich 11 Begriffe versteckt, die mit Schokolade zu tun haben. Können Ihr alle finden? 😊

I	D	W	E	T	O	X	D	X	A	A	K
Z	A	R	T	B	I	T	T	E	R	U	U
S	S	C	H	O	T	E	E	T	D	J	G
C	L	H	K	U	P	R	A	L	I	N	E
H	K	A	K	A	O	B	U	T	T	E	R
O	F	A	I	R	T	R	A	D	E	N	H
K	C	S	Ü	D	A	M	E	R	I	K	A
O	U	A	Q	J	A	F	R	I	K	A	D
L	L	C	D	H	T	A	F	E	L	Z	W
A	H	A	L	L	O	N	M	A	I	S	F
D	Z	T	S	Z	N	O	U	G	A	T	Q
E	V	O	L	L	M	I	L	C	H	U	U



„hau's raus-Forderung“ – Jump Squats und Stand-Spagat

Heute treten Anna-Lena und Lena gegen- einander an. Wenn Ihr sehen wollt, wie die beiden die Aufgaben meistern, schaut Euch die Videos an.

Hau's raus-Forderung Teil 1

Jump squats: https://youtu.be/Nx_eYg_3c0c

Hau's raus-Forderung Teil 2:

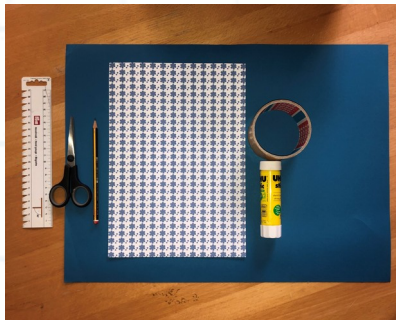
Standspagat: <https://youtu.be/0Y55mX6VwHE>



Lust auf Kreatives? - Selbstgemachte Pralinschachteln

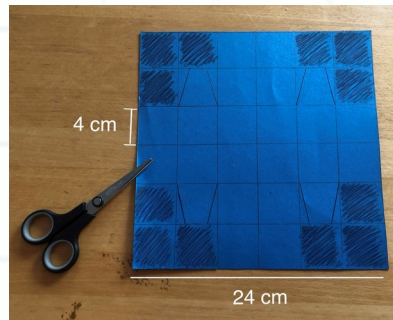
Da Schokolade sich auch prima als Geschenk eignet, zeigen wir Euch diesmal wie Ihr mit wenigen Handgriffen eine tolle Geschenkverpackung zaubern könnt.

Das braucht Ihr dazu:

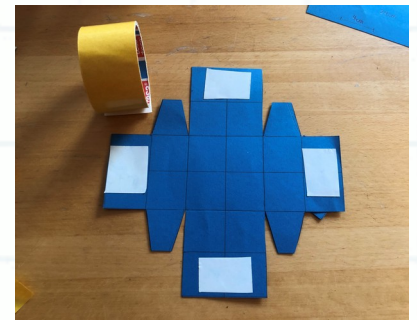


Info: Anstatt doppelseitigem Klebeband geht auch ein normaler Klebestift.

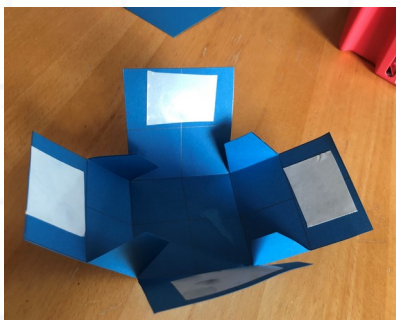
Und so gehts:



1. Schneidet ein Quadrat mit den angegebenen Maßen aus sowie die markierten Flächen.



2. So sollte es dann nach dem Ausschneiden aussehen. Befestigt an den Seiten noch doppelseitiges Klebeband.



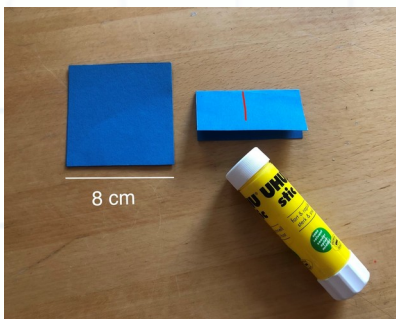
3. Um alles besser falten zu können, zieht mit der Schere entlang der Seiten, die gefaltet werden sollen. Knickt die kleinen Spitzen nach innen.



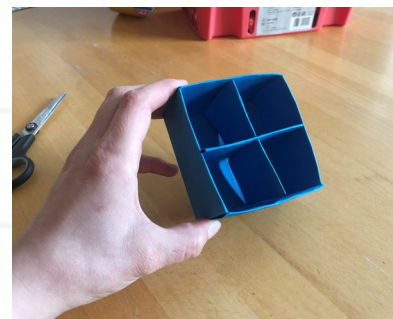
4. Legt die zwei gegenüberliegenden Laschen über die kleinen Spitzen und drückt alles gut fest.



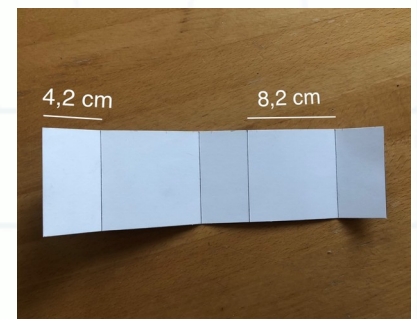
5. Faltet die noch abstehenden Seiten nach innen und drückt auch diese fest.



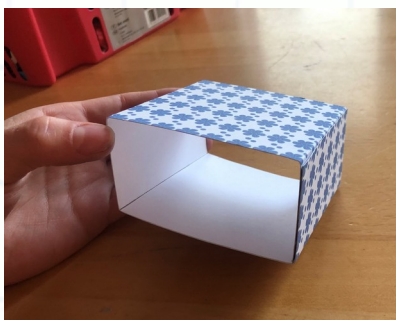
6. Für die Abtrennung der Pralinen schneidet Ihr zwei gleichgroße Quadrate aus, faltet beide mittig und klebt sie fest. Schneidet dann das eine Quadrat an der gefalteten Seite und das andere an der offenen Seite etwas über die Hälfte ein.



7. Die eingeschnittenen Seiten schiebt Ihr ineinander und platziert das Gitter in der Schachtel.



8. Für den Deckel der Schachtel schneidet Ihr ein Rechteck in den angegebenen Maße aus. Die 0,2 cm, die dazugerechnet sind, sind sehr wichtig, damit der Schiebedeckel am Ende auch passt.



9. Faltet den Deckel nun so, dass sich sie beiden Außenseiten überlappen.



10. Schiebt zuletzt den Deckel auf die Schachtel & fertig ist unsere Pralinschachtel!

Jetzt fehlen nur noch die Schokolade und je nach Laune Deko und Beschriftung!

Viel Spaß!

Link-Tipps

Falls Ihr noch mehr über Schokolade erfahren wollt, dann sind diese Internetseiten bestimmt interessant für Euch:

<https://www.wasistwas.de/details-geschichte/woher-kommt-die-schokolade.html><https://klexikon.zum.de/wiki/Schokolade>

Solltet Ihr Lust auf einen schokoladigen Ausflug haben, schaut doch mal auf der Internetseite des Schokoladenmuseums in Köln vorbei:

www.schokoladenmuseum.de

Filme rund um die süße Köstlichkeit findet Ihr unter:

- <https://www.zdf.de/kinder/loewenzahn/schokolade-106.html>
- <https://www.wdrmaus.de/filme/sachgeschichten/schokoladenhohlfigur.php5>
- https://www.kindernetz.de/tigerentenclub/folgen/fairtrade__schokoladenfabrik/-/id=282608/nid=282608/did=527610/7k9shk/
- <https://www.kindernetz.de/infonetz/ernaehrung/essen/schokolade/-/id=272972/nid=272972/did=33860/uij27n/>

Natürlich kann man Schokolade auch aus der Sicht von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler in den Blick nehmen. Folgender Link führt Euch zum Projekt „Schokolade unterm Mikroskop“ der Kölner Kinderuni:

<https://kinder.wdr.de/radio/kiraka/hoeren/entdecken/udo-flegel-kinderuni-koeln-100.html>

Über das Thema Schokolade und Kinderarbeit könnt Ihr Euch z.B. in diesem Beitrag der Logo-Redaktion informieren:

<https://www.zdf.de/kinder/logo/es-kinderarbeit-fuer-schokolade-100.html>



Rätsellösung

- KAKAOBUTTER
- SCHOTE
- SCHOKOLADE
- FAIRTRADE
- AFRIKA
- SÜDAMERIKA
- TAFEL
- NOUGAT
- PRALINE
- VOLLMILCH
- ZARTBITTER

Habt Ihr alle Begriffe gefunden?

Mach mit!

Falls Ihr Vorschläge oder Anregungen für „hau's raus“ habt, könnt Ihr diese schicken an:

- Petra Feußner: petra.feussner@marburg-stadt.de
- Frauke Haselhorst: frauke.haselhorst@marburg-stadt.de
- Lena Rau: lena.rau@marburg-stadt.de

ACHTUNG!

Die Einverständniserklärung nicht vergessen!

Wenn Ihr uns etwas schicken wollt, denkt bitte an die unterschriebene Einverständniserklärung Eurer Eltern!

Marburger Steinreihen

Da war doch noch was...

Sind Euch die bunten Steine auf gefallen, die sich durch diese „hau's raus-Ausgabe“ schlängeln?

Das steckt dahinter:

Vor vielen Jugendhäusern seht Ihr im Moment bunte Steine liegen. So auch bei uns vor dem Haus der Jugend. Wir möchten damit 1. zeigen, dass wir trotz Kontaktverbot zusammen etwas erreichen können (eine lange Steinreihe) und 2. der Langeweile den Kampf ansagen.

So könnt Ihr Euch beteiligen:



Wenn Ihr mitmachen möchtet, sucht Euch draußen einen Stein, malt diesen nach Euren Vorstellungen an und platziert Eurer steiniges Kunstwerk an einen der folgenden Orte:

- Haus der Jugend (Frankfurter Str.21)
- Bildungshaus am Teufelsgraben (bs j Marburg, Zur Wann 10a)
- Richtsberg (BSF Marburg, Damaschkeweg 96)
- Waldtal (St. Martin Haus, Waidmannsweg 11)



Impressum

Herausgeber: Magistrat der Universitätsstadt Marburg,
Fachdienst Jugendförderung, Frankfurter Str. 21,
35037 Marburg

Impressum:

Universitätsstadt Marburg
Markt 1

35037 Marburg

www.marburg.de

Vertretungsberechtigter:

Der Magistrat der Universitätsstadt Marburg

Dr. Thomas Spies, Oberbürgermeister

Markt 1

35037 Marburg

Telefon: 06421 201-0, Telefax: 06421 201-1591

E-Mail: stadtverwaltung@marburg-stadt.de

Die Universitätsstadt Marburg ist eine Körperschaft des öffentlichen Rechts. Sie wird vertreten durch den Magistrat der Stadt.

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE 112 590 609

Aufsichtsbehörde: Regierungspräsidium Gießen

Verantwortlich für den Inhalt nach § 55 Abs. 2 RStV:

Der Magistrat der Universitätsstadt Marburg Fachdienst Jugendförderung

Frankfurter Str. 21

35037 Marburg

Telefon: 06421 201-1267

E-Mail: jufoe@marburg-stadt.de

Bildnachweise:

www.pixabay.com, Universitätsstadt Marburg, privat, soweit nicht anders angegeben