

ZWEITER EINTRAG INS LOGBUCH:

STERNZEIT

SAMSTAG 30 MAI 2020

GALAXIE NUS

Guten Morgen! Ich bin's wieder dein EJOTTI. Hast du gut geschlafen?

Gestern hast du ja dein Beam-Gerät schon erfolgreich getestet. Nun wird es ernst. Mach dich bereit. Auf meinen Countdown geht's los: X3 – Y2 – Z1. Beeeeeeaaaammmeeeeennnn. Das ging ja richtig schnell. Herzlich Willkommen in meinem Raumschiff Stettnik L 248. Schau dich in Ruhe mal um.

DEIN LOGBUCH

Hier ist ein großer leerer Platz für dich. Du kannst hier mal unser Raumschiff, die Stettnick L248 reinmalen. Wenn du Lust hast, schick mir doch ein Bild davon. Ich bin gespannt, wie unser Raumschiff bei dir aussieht.



DEINE TAGESAUFGABE

Gestern sind Antiri und Casper mit unserer letzten Erkundungsrakete zu meinem Planeten geflogen und abgestürzt. Wir müssen also dringend eine neue Erkundungsrakete bauen. Deshalb brauchen wir dich! Bastle eine neue Rakete für unser Raumschiff. Ich habe für dich auch eine kleine Anleitung zum Raketenbau vorbereitet. Du kannst aber auch einfach so loslegen und dir selbst was überlegen. Über ein Bild freue ich mich sehr!



DEINE EXPEDITION INS WELTALL

Cool, dass du so eine geniale Rakete gebaut hast. Jetzt kann es losgehen. Bist du mutig? Bist du abenteuerlustig? Bist du experimentierfreudig? Dann starte mit mir heute Abend deine besondere Expedition ins Weltall, denn fliegen will gelernt sein.

Als erstes brauchst du eine Übernachtungsmöglichkeit. Auch ein mutiger, abenteuerlustiger, experimentierfreudiger Weltraumgast wird irgendwann mal müde. Und darauf musst du vorbereitet sein. Vielleicht hast du ein Zelt und stellst es draußen auf. Oder du baust dir deine Weltraumhöhle mit Decken oder Tüchern drinnen. Dir fällt sicher was ein.



Als zweites brauchst du was zu Essen. Auch ein mutiger, abenteuerlustiger, experimentierfreudiger Weltraumgast wird irgendwann mal hungrig. Und darauf musst du vorbereitet sein. Ich habe dir ein Rezept für Astronautenstängerli beigelegt. Diese Köstlichkeit habe ich von meinem coolen Freund Schweizi. Du kannst die Stängerli draußen am Feuer oder auch in deiner Rakete im „Hyper-Backofen“ machen. Für dich gibt's dazu extra ein Rezept.



EINE GESCHICHTE FÜR DICH

Heute gibt's Kapitel 2 meiner Geschichte. Schauen wir mal was Antiri und Casper auf meinem Heimatplaneten so treiben. Mach es dir in deinem Zelt oder deiner Höhle gemütlich und denk an die Taschenlampe. Oder du nimmst einfach das intergalaktische Knicklicht. Das bekommst du heute von mir geschenkt. Wenn du es vorsichtig knickst, dann fängt es zu leuchten an. Aber erst knicken, wenn es dunkel ist!

Gute Nacht und tschüss...bis morgen!

DEIN EJOTTI

ANLEITUNG RAKETE AUS KLOPAPIERROLLEN

SCHRITT 1:

Umwickel die Klorolle mit Aluminium-Folie. Oder auch gern mit anderen Materialien die du zu Hause hast.



SCHRITT 2:



Schneide einen Kreis aus (er sollte mindestens 2 cm größer sein als deine Klorolle im Durchmesser ist), schneide ihn bis zur Mitte ein und klebe die Seiten an den Rändern übereinander...



...sodass ein Kegel entsteht. Damit ihr den Kegel nicht halten müsst bis er getrocknet ist, nehmt eine Büroklammer. Die hebt die Klebekante zusammen. Jetzt einfach trocknen lassen und zum nächsten Schritt über gehen.

SCHRITT 3:

Verziere deine Rakete nach Belieben. Raketen sind alle unterschiedlich – nimm einfach das was du zu Hause hast.

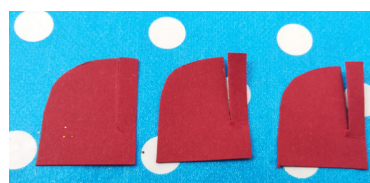


SCHRITT 4:



Schneide die Seitenteile der Rakete aus dem Tonpapier aus. Lieber etwas größer schneiden, verkleinern kannst du sie immer.

Schneide drei kleine Schlitz in die Unterseite der Rakete und steck die Seitenteile hinein.



SCHRITT 5:



Jetzt brauchst du den Kegel nur noch als Raketen-Spitze ankleben.

FERTIG

REZEPT ASTRONAUTENSTÄNGERLI

Für den Grundteig benötigst du (6 Portionen):
Frage doch deine Mama oder deinen Papa ob sie den Brotteig mit dir vorbereiten.



- 250 g Mehl
- 1/2 Tl Salz
- 20 g frische Hefe (oder 1 Pk. Trockenhefe)
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 2 El Olivenöl oder einfach Pflanzenöl

SCHRITT 1:

Nimm das Salz und das Mehl und rühre die beiden Zutaten zusammen. Hierzu kannst du die Hände (natürlich gewaschen) oder einen Löffel nehmen. Die Hefe zerbröckelst du und löst sie unter Rühren im lauwarmen Wasser auf.

Tipp: Wenn du Trockenhefe verwendest, kannst du alle Zutaten direkt miteinander verkneten.

SCHRITT 2:

Jetzt kommt das Öl in den Teig. Nimm das Handrührgerät und die Knethaken um den ersten Durchgang mit dem Gerät zu kneten.

Wenn der Teig fester wird, legst du den Teig auf die Arbeitsplatte und knetest mit den Händen fleißig weiter. Hierzu ist es hilfreich Mehl parat zu haben, damit der Teig nicht so sehr an der Arbeitsplatte und den Händen kleben bleibt.

SCHRITT 3:

Wenn der Teig nicht mehr klebt und eine gute elastische Konsistenz hat darf er eine Pause machen. Lege den Teig in die Schüssel zurück, decke ihn mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lasse ihn 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen.

SCHRITT 4:

Die Pause kannst du gut für die Vorbereitung der langen Stöcke, die du zum Backen des Stockbrottes brauchst nutzen. Mache die Rinde an einem Ende weg und umwickle dieses Stück fest mit Alufolie. Hier kannst du etwas Öl auftragen, dann lässt sich das gebackene Brot wieder besser ablösen.

SCHRITT 5:

Lege den Teig nach seiner Pause noch einmal auf die mit Mehl bestreute Arbeitsplatte und knete ihn noch einmal durch. Teile den Teig dann in 6-8 Stücke. Diese Stücke darfst du dann in Teigstränge formen ca. 20 cm lang.

SCHRITT 6:

Wickle die Teigstränge spiralenförmig um deinen Stock und drücke die Enden fest an. Das Stockbrot 10–12 Minuten über dem heißen Feuer rösten, dabei den Stock ab und zu drehen und dabei bleiben. Fast genauso gut schmecken die Stängerli, wenn sie im Backofen bei 180° ca. 20 Minuten gebacken werden bis sie goldbraun sind.