



Das Stockbrot

Der **Teig** für das Stockbrot ist ein einfacher Hefeteig. Wir bereiten ihn vor, während das Feuer brennt. Dazu aus den Zutaten (rechts im Kasten) einen festen Teig kneten und ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Wer will, kann ihn mit Butter, Gewürzen, Eiern oder Honig verfeinern.

Für das **Feuer** trockenes Holz locker zu einer Pyramide schichten, Papier dazwischen stecken und anzünden (ohne Grillanzünder, Spiritus o.ä. = schädlich und gefährlich!). Das Feuer in Ruhe herunterbrennen lassen, bis nur noch **Glut** da ist.

Während das Feuer brennt, bereiten wir die **Stockbrotstöcke** vor. Sie sollen ungefähr daumendick und 1,50 m lang sein. Das dünnere Ende von der Rinde befreien, hier wird später der Stockbrotteig herumgewickelt.

Das brauchen wir:

Glut eines großen Feuers
Stöcke: 1,50 m lang

Stockbrotteig: für ca. 10 Pers.
1 kg fein gemahlener Weizen,
ca. 1/4 l Wasser,
1 Würfel Hefe oder
Trockenhefe, Salz.

Erst wenn wirklich nur noch Glut in der Feuerstelle ist, geht es ans **Stockbrot backen**.

Jeder bekommt eine Hand voll Stockbrotteig und knetet ihn noch mal kräftig durch. (Hände in Mehl tauchen). Aus dem Teig formen wir eine lange, fingerdicke Wurst, flechten oder wickeln sie spiralförmig um die Spitze des Stockes und drücken sie gut fest. Der Teig darf nur fingerdick sein, sonst braucht das Stockbrot zu lange, um ganz durch zu backen.

Wir setzen uns um die Feuerstelle, in der die heiße Glut knistert, halten unsere Stöcke nicht zu tief darüber, und drehen sie immer wieder, damit das Brot nicht verbrennt. Ein gut durchgebackenes Stockbrot erfordert bei richtiger Glut ca. 15 Minuten Geduld und viel Aufmerksamkeit! Während dem Backen singen wir Lieder, erzählen Geschichten oder sprechen Sprüche:

Bäcker backe braunes Brot, braunes, braunes Knusperbrot, braunes, braunes Knusperbrot, macht der Kinder Wangen rot! ...und wenn unser Stockbrot rundum goldbraun gebacken ist, lassen wir es uns gleich schmecken!



Hinweis:

sehr dunkel gebackenes oder in qualmendem Feuer gegartes Stockbrot weist eine hohe Konzentration an Giftstoffen auf, die schädlich, manche sogar krebserregend sind. Bitte beachten Sie unsere Backanleitungen, dann haben Sie ungetrübte Freude am Stockbrotbacken!

Am besten schmeckt das Stockbrot mit ein bisschen Butter oder frischem Kräuterquark. Es ist aber auch in vielen Varianten denkbar, wie z.B. mit Kräutern, etwas Schafskäse oder Speck oder ... einfach nach Lust und Laune testen! Viel Spaß beim Ausprobieren!

Eine Erfahrung aus langjähriger Gruppenarbeit:

Kinder lernen an dem Beispiel, das ihnen die Erwachsenen geben. Wenn diese sorgsam mit der Natur, den Elementen (hier z.B. dem Feuer) und den verwendeten Materialien umgehen und auch selber konsequent die aufgestellten Regeln beachten, dann werden dies auch die Kinder tun.

Diese und weitere Anregungen zum Werken und Spielen finden Sie im Internet unter:

www.ekp.de > Eltern und Erzieher > Ideen aus der Praxis

oder in unseren Büchern:

- „Sommerspaß“, ein Angebot für Gruppenleiter und Familien, Hrsg.: Eltern-Kind-Programm e.V.
- „Sommer, Mit Kindern durchs Jahr“, Ursula, Monika und Petra Bezdek, Don Bosco Verlag
- „Kinder in ihrem Element“ Ursula, Monika und Petra Bezdek, Don Bosco Verlag