



Gruppenstunde für zu Hause #01

Da wir in Zukunft mehr auf Onlinegruppenstunden setzen, gibt es jetzt nur jede zweite Woche eine gemeinsame AtHomeGruppenstunde für Wölflinge und Jupfis. Somit ist das die erste gemeinsame Gruppenstunde für zu Hause. Es gibt diese Woche einen bunten Mix von Pfadfinderwissen, Keksen und eine Idee für ein Muttertags-geschenk.

Wir freuen uns wie immer über Rückmeldungen, was dir gefallen hat und auch was dir nicht gefallen hat, aber auch Wünsche für die kommenden Gruppenstunden sind gern gesehen → woelflinge@dpsg-nd.de

Geschichte der DPSG

Die Deutsche Pfadfinderschaft Sankt Georg wurde am 07. Oktober 1929 in Altenberg als Zusammenschluss aus verschiedenen katholischen Pfadfinderstämmen mit gerade einmal 800 Mitgliedern gegründet. Im folgenden Jahr versammelte sich das erste Bundesthing, eine Bundesversammlung, auf dem die Kluft, das Pfadfindergesetz und eine Bundesordnung beschlossen wurden. Bald darauf entstanden in ganz Deutschland neue Pfadfinderstämmen. Bereits 1933 hatte die DPSG in 310 Stämmen etwa 9000 Mitglieder.



1934 verboten die Nationalsozialisten schließlich das Tragen der Kluft und öffentliche Veranstaltungen, später wurde sogar die DPSG verboten. Nach Kriegsende, ab 1945, gründeten sich wieder Pfadfindergruppen und 1946 leisteten einige Stämme einen „Schwur zum Wiederaufbau“ der DPSG.

Vier Jahre später wurden eine neue Kluft und eine neue Struktur beschlossen und Frauen wurden als Wölflingsleiter zugelassen. 1951 hatte die DPSG bereits wieder 32.000 Mitglieder und sechs Jahre später schon fast doppelt so viele. 1957 wurde die neue, sandfarbene Kluft beschlossen. 1961 entstand die Jungpfadfinderstufe und die früheren Ritter wurden zu den Rovern umbenannt. Zehn Jahre später wurde auch endlich den Mädchen erlaubt, der DPSG beizutreten und die Mitglieder der DPSG stieg auf 73.000 Pfadfinder. 2005 wurden bei einer Bundesversammlung eine neue Ordnung und ein neues Gesetz für Pfadfinder und Pfadfinderinnen eingeführt. Von 2008 bis heute hat die DPSG eine konstante Zahl von 95.000 Mitgliedern.



In den letzten Jahrzehnten hat sich die DPSG stark verändert und das kann sie, dank immer neuen Mitgliedern wie euch, hoffentlich auch in den nächsten Jahrzehnten.



Muttertagsgeschenk

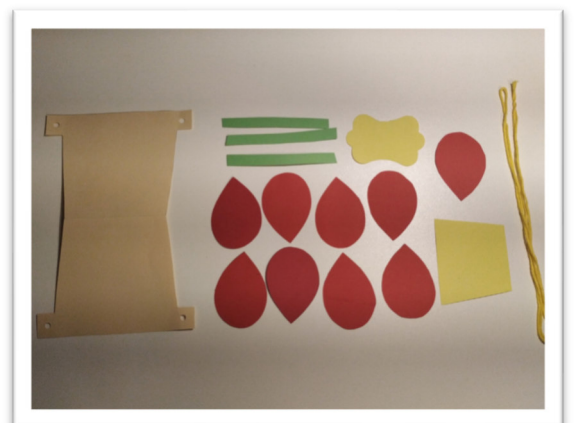
Nächste Woche am Sonntag den 09. Mai steht der Muttertag an und ich habe ich mir gedacht, wir könnten diese Woche eine hübsche Muttertagskarte basteln. In der aktuellen Zeit gibt es leider nur sehr wenige oder gar keine Möglichkeiten, unbemerkt vor deiner Mama zu basteln, aber du kannst dir bestimmt von deinem Papa oder deinen älteren Geschwistern helfen lassen.

Doch jetzt wollen wir mit der Muttertagskarte anfangen. In dem Brief habt ihr bereits einen Großteil aller benötigten Materialien bekommen.

1. Zuerst musst Du noch die einzelnen Bestandteile der Karte fertig ausschneiden.

Am Ende solltest du haben:

- einen doppelten Blumentopf
- drei grüne Stängel der Tulpen
- 9 rote Blüten
- 1 gelbes Namensschild
- ein gelbes Textfeld für innen
- ein Stück Schnur



2. Als erstes basteln wir die Tulpen für den Blumentopf. Für eine Tulpe benötigst du 3 rote



Blütenblätter und einen grünen Stängel. Falte 2 der 3 roten Tulpenblüten genau in der Mitte in der oberen Spitze der Blüte der Falz verläuft. Anschließend klebst du die Tulpenblüten, wie auf dem Foto gezeigt auf das dritte Tulpenblatt. Als nächstes kommt der grüne Stängel an die Blüten.

3. Klebe jetzt die Tulpen in den Blumentopf, sodass diese oben schön rausschauen.

Bevor du das Textfeld über die Enden der Tulpen-



stängel klebst, solltest du deinen ganz persönlichen Text an deine Mama darauf schreiben. Zum Beispiel: „Alles Gute zum Muttertag“ oder „Ich hab dich lieb“
Zum Schluss schreibst du deinen Namen auf das Schild. Zum Beispiel: „wünscht die Timo“ oder „Deine Sarah“

Wenn du fertig mit der Karte bist, kannst du durch die beiden Löcher im Blumentopf deine Karte mit dem Faden noch zubinden. Dazu nimmst du den Faden einfach doppelt.



Haferkekse backen

Zum Schluss gibt es noch ein leckeres Rezept für Haferkekse.

Zutaten für 2 Backbleche:

240g Butter

240g Zucker

2 Eier

1 TL Salz

180g Haferflocken

160g gemahlene Mandeln

160g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt



Als erstes lässt du die Butter etwas weichwerden. Wenn es schnellgehen soll kannst du sie eine Minute auf der Auftaustufe in die Mikrowelle legen. Wenn es soweit ist schlägst du die Butter mit dem Zucker und den Eiern mit einem Rührbesen schaumig. In die flüssige Pampe gibst du jetzt noch die restlichen Zutaten und rührst weiter zu einem festen Teig.



Nun kannst du den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Backbleche mit Backpapier bestücken.

Am besten benutzt du Esslöffel oder Teelöffel um kleine Teigklumpen auf das Blech zu verteilen und diese dann anschließend etwas plattzudrücken.



Dann geh es ab in den Ofen mit den Keksen. Nach ca. 15-18 min. sind sie dann fertig und du kannst sie wieder rausnehmen (die Kekse sollten außen leicht braun sein).

Lasse sie noch etwas abkühlen und einen guten Appetit!