



August-Abenteuer: Roxy und Gani feiern drei Jahre Abenteuer

Es ist ein wunderschöner Morgen an einem wunderschönen Ferientag. Gani und Roxy frühstücken miteinander. Gani stellt fest: „Heute ist ein wirklich wunderschöner Tag.“

Genüsslich frisst Roxy ihren Frühstückshafer mit Äpfeln und blinzelt dabei vergnügt in die Sonne. Auch Gani lässt es sich gut schmecken. Er hat einen Kuchen mit drei Kerzen drauf mitgebracht. Er ist heute ein wenig nachdenklich und verträumt.

„Du bist heute so still, Gani. Was ist los mit dir? Bist du traurig? Oder hast du schlecht geschlafen?“, fragt Roxy. Jetzt bemerkt sie den Kuchen. „Oh neeeeeiiiiinnn“, wiehert sie.

„Hab ich etwa deinen Geburtstag vergessen? Das wär ja voll peinlich!“

„Nein“, antwortet Gani. „Mir geht’s gut. Und Geburtstag hab ich auch nicht. Aber mir kommen heute so viele Erinnerungen in den Sinn!“

„Erinnerungen? Woran?“, fragt Roxy.

„Na, an unsere vielen Abenteuer, die wir zusammen erlebt haben, Roxy. Vor ziemlich genau drei Jahren hat alles angefangen“, schnattert Gani. „Deshalb hab ich auch den Kuchen mitgebracht. Es ist zwar ein kleines Jubiläum, aber das müssen wir doch gemeinsam feiern!“

„Boah, wihi“, freut sich Roxy. „So lange ist das schon wieder her? Da war ganz schön was los in diesen Jahren. Weißt du noch? Unsere Reise um die Welt... Oder unsere Abenteuer auf dem Katholikentag... Und mit den kirchlichen Festen und den Heiligen kennen wir uns inzwischen ganz schön gut aus.“

Gani ergänzt: „Wir haben gekocht und gebacken, gebastelt und gespielt, gesungen und gebetet.“ Aber das hört Roxy schon gar nicht mehr richtig. Sie ist losgetrabt und ist auf der Suche nach ihrem Abenteuerbuch, in das sie ihre Erlebnisse eingetragen hat und nach dem Danke-Glas mit so vielen Momenten, für die sie einfach dankbar war und ist.

Heute machen es sich Roxy und Gani gemütlich. Sie schwelgen in Erinnerungen, schauen Bilder von früher an und freuen sich über die gemeinsame Zeit, die sie miteinander verbracht haben. Und sie lassen sich den Kuchen gut schmecken.

Wisst ihr noch, was im Sommer 2020 bei euch los war? Oder wann ihr zum ersten Mal von Roxy und Gani gehört habt?

Wenn ihr in „alten“ Abenteuern von Roxy und Gani schmökern wollt: Ihr findet sie auf der Homepage www.wir-sind-da.online.

Erinnerungsbilder und -geschichten

Vielleicht habt ihr ja auch Lust, in Erinnerungen zu schwelgen? Schaut z.B. gemeinsam Foto-Alben oder –Bücher an! Vom letzten Urlaub, von einem schönen Familienfest, von eurer Taufe oder der Erstkommunion. Erzählt euch die Geschichten zu den Bildern: Wen kann man auf den Fotos alles sehen? Was war besonders schön an diesem Tag oder in dieser Zeit? Gab's vielleicht auch lustige Pannen?

Lasst euch doch mal Fotos von ganz früher zeigen: Als Mama und Papa in eurem Alter waren oder als Oma und Opa Kinder waren und lasst euch die Geschichten dazu erzählen! Wie wurde damals gefeiert? Was war genauso wie bei euch? Was war anders?

Alte Spiele neu entdeckt

Welche Spiele haben Mama oder Papa, Oma oder Opa als Kinder gespielt? Probiert sie doch mal zusammen aus! Ein paar Ideen für draußen findet ihr hier:

- Gummihüpfen war vor allem bei den Mädchen auf dem Schulhof beliebt. So geht's: www.gummitwist.ch
- Seilspringen kann man alleine, zu zweit oder in der Gruppe. Hier wird gezeigt, was alles möglich ist: <https://www.vlamingo.de/seilspringen-uebungen/>
- Ein Spiel mit ordentlich Action ist Stöcklesfange: <https://www.gruppenspiele-hits.de/wald-gelaendespiele/waldspiel.html>

Oder wie wär's mit einer Schnitzeljagd in eurer Umgebung?

Für Regentage oder wenn es viel zu heiß zum Bewegen und Toben ist, könntet ihr schauen, welche Gesellschaftsspiele ihr findet, z.B. Mensch ärgere dich nicht, Halma, Mühle, Memory...

Wie früher schmausen

Und was gab's damals typischerweise zu essen und zu trinken? Ob das wohl heute auch noch schmeckt? Fliegenpilze, Tutti frutti, kalter Hund oder Sprudelkuchen klingt zwar vielleicht komisch, ist aber echt lecker 😊.

Für 8 Fliegenpilze braucht ihr 8 Eier, 8 mittelgroße Tomaten, Mayonnaise aus der Tube und, wenn ihr mögt, Schnittlauch.

Kocht die Eier hart. Schreckt sie mit kaltem Wasser ab, dann könnt ihr sie leichter schälen. Schneidet den oberen Teil der Eierspitze ab und stellt die Eier senkrecht auf eine Platte oder auf einen großen, flachen Teller. Wascht die Tomaten, tupft sie trocken und halbiert sie quer. Höhlt jeweils die Hälfte ohne den Fruchtansatz aus und setzt sie auf ein Ei. Die restlichen Tomaten könnt ihr für etwas anderes verwenden. Jetzt setzt ihr kleine Mayonnaise-Tupfen auf die Tomate. Den Schnittlauch könnt ihr in Röllchen schneiden und als Wiese auf die Platte streuen.

Das Tutti frutti ist ein Nachtisch aus Butterkekse, Obst und Vanillepudding.

Kocht dazu aus einem Liter Milch, 2 Päckchen Puddingpulver und Zucker nach Packungsanweisung einen Vanillepudding. Schneidet Obst klein, das ihr mögt, oder verwendet stattdessen 2 große Dosen Fruchtcocktail (Früchte gut abtropfen lassen, den Saft für Schorle verwenden).

Schichtet dann abwechselnd Butterkekse, Obst und Pudding in eine Schüssel oder Auflaufform. Schließt dabei mit einer Schicht Pudding ab. Stellt euer Tutti frutti für einige Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank und lasst es euch dann gut schmecken.

Der kalte Hund ist ein Kuchen, der nicht gebacken werden muss.

Ihr braucht dafür 150 g Zartbitter-Kuvertüre, 450 g Vollmilchkuvertüre, 150 g Kokosfett (fest, z.B. Kokosfett), 200 g Sahne, 2 Päckchen Vanillezucker und 250 g Butterkekse.

Legt eine Kastenform mit Backpapier oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel aus.

Hackt beide Kuvertüren vorsichtig mit einem Messer grob. Zerkleinert das Kokosfett. Lasst alles zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen. Rührt dabei gut um, sodass sich alle Zutaten zu einer Creme vermischen. Rührt zuletzt den Vanillezucker ein.

Legt die Kastenform mit einer Schicht Butterkekse aus. Zerbrecht dazu evtl. die Kekse, wenn sie z.B. am Rand zu groß sind. Verteilt darauf so viel Schokoladencreme, dass die Kekse bedeckt sind. Schichtet abwechselnd Kekse und Schokocreme ein (7-8 Schichten).

Stellt die Kastenform für mind. 5 Stunden in den Kühlschrank, bis die Creme fest geworden ist.

Löst den kalten Hund vorsichtig aus der Form, stürzt ihn auf eine Platte und schneidet ihn in Scheiben.

Der Sprudelkuchen ist herrlich saftig und schmeckt nach Zitrone.

Ihr braucht dazu 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g Zucker, 250 g Weizenmehl, 3 TL Backpulver, 100 g Butter, 3 Bio-Zitronen, 100 ml Sprudel, Butter und Mehl für die Form, Puderzucker zum Bestäuben oder Puderzucker und Zitronensaft für den Zuckerguss.

Heizt den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor. Fettet eine Kastenform mit Butter aus und streut sie mit etwas Mehl aus, sodass das Mehl auf dem Boden und an den Seiten der Form kleben bleibt.

Schlagt die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig auf. Anschließend mischt ihr Mehl und Backpulver und siebt beides über den Teig. Lasst die Butter in einem kleinen Topf bei wenig Hitze flüssig werden und gebt sie zu den anderen Zutaten.

Wascht die Zitronen heiß, tupft sie trocken und reibt die Schale vorsichtig ab. Halbiert danach die Früchte und presst den Saft aus (wenn ihr einen Zuckerguss machen wollt, hebt eine Hälfte auf). Verrührt alles kurz miteinander.

Gießt zuletzt den Sprudel an und rührt nochmals kurz um.

Füllt den Teig in die vorbereitete Form, streicht ihn glatt und backt den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 35-40 min.

Nehmt den Kuchen nach dem Backen aus dem Ofen und lasst ihn in der Form auskühlen. Stürzt ihn anschließend auf eine Kuchenplatte.

Wenn ihr mögt, könnt ihr den Kuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Zuckerguss überziehen. Mischt dafür den übrigen Zitronensaft (2 EL), 1 EL Wasser und ca. 200 g Puderzucker zu einem Guss und streicht ihn mit einem Backpinsel dick auf den Kuchen.

Was rein modisch so lief...

Was durfte damals in keinem Kleiderschrank fehlen? Was war todchic, was wir heute eher komisch finden? Ist davon vielleicht noch was im Keller oder auf dem Dachboden, mit dem ihr euch verkleiden und eine Modenschau machen dürft?

Und wer keine Lust auf Verkleiden hat, kann eine Runde verstecken spielen oder Kicken gehen. Fußball ist damals wie heute „in“.



Roxy und Gani sind mit tollen Videos auch auf Instagram! Schaut doch gleich mal auf dem Kanal der Diözese Rottenburg-Stuttgart [dioezese_rs](https://www.instagram.com/dioezese_rs) oder scannt ganz einfach den QR-Code mit dem Handy!



[dioezese_rs](https://www.instagram.com/dioezese_rs)



Martina Fuchs, Referentin im Fachbereich Ehe und Familie der Diözese Rottenburg-Stuttgart