

Halloween



- Geeignet für sowohl jüngere als auch ältere Gruppen.

Vorbereitung

- Die Fragen müssen vorbereitet werden
- Die Zutaten und die Küche sollten bereit stehen

Gruppenstunde 1. Teil:

- Begrüßung
- Anschuggerle
- Material:
 - Ausgedruckte Blätter mit den Fragen drauf
 - Für jede*n Teilnehmer*in einen Stift
- Ablauf des ersten Teils:

Zuerst werden Fragen zum Thema Halloween und dessen Ursprung gestellt. Dazu werden die Blätter im Raum verteilt und die Teilnehmer*innen mit einem Stift losgeschickt um die Antworten aufzuschreiben. Hier muss nicht unbedingt Wissen abgefragt werden, wenn eine*r keine Antwort auf die Frage hat, darf die*der Teilnehmer*in sich einen Grund ausdenken. Auf den Zetteln können Fragen stehen wie:

 - Woher kommt der Begriff Halloween
 - Antwort: All Hallows Eve = Allerheiligen. Allerheiligen ist ein Christliches Fest, das alle Märtyrer*innen und Heilige am 1. November ehrt. Durch Beten und um Vergebung bitten, soll man den Verstorbenen gedenken.
 - Was haben Kürbisse mit Halloween zu tun?
 - Der Brauch, Kürbisse zum Halloweenfest aufzustellen, stammt aus Irland. Dort lebte einer Sage nach der Bösewicht Jack Oldfield. Dieser fing durch eine List den Teufel ein und wollte ihn nur freilassen, wenn er Jack O fortan nicht mehr in die Quere kommen würde. Nach Jacks Tod kam er aufgrund seiner Taten nicht in den Himmel, aber auch in die Hölle durfte Jack natürlich nicht, da er den Teufel betrogen hatte. Doch der Teufel erbarmte sich und schenkte ihm eine Rübe und eine glühende Kohle, damit Jack durch das Dunkel wandern könne. Der Ursprung des beleuchteten Kürbisses war demnach eine

beleuchtete Rübe, doch da in den Vereinigten Staaten Kürbisse in großen Mengen zur Verfügung standen, hohlte man stattdessen einen Kürbis aus. Dieser Kürbis war seither als Jack O Lantern bekannt. Um böse Geister abzuschrecken, schnitt man Fratzen in Kürbisse, die vor dem Haus den Hof beleuchteten.

- Woher kommt das Trick&Treat?
 - Antwort: Früher waren Allerheiligen und Heischebräuche (das Fordern und Erbitten von Gaben) getrennt doch mit der Zeit wurden sie (zusammen mit den Kürbissen) zu einem großen Brauch. Der Grund ist, dass diese Bräuche zeitlich nah beieinander lagen und es sich so irgendwann vermischte.
- Warum ist das Gruseln so ein großer Teil in Halloween?
 - Antwort: dies geht auf Halloween's keltischen Ursprung zurück. Dort wird Samhain gefeiert. Zu dieser Zeit, sollen die Tore zu zwischen der Welt der Lebenden und der der Toten geöffnet sein. Das wird zum Anlass genommen, der Toten zu gedenken und Vorhersagen über die Zukunft zu treffen.
- Warum verkleidet man sich an Halloween?
 - Antwort: Dieser Brauch geht vermutlich auf den Gedanken zurück, dass man sich vor den zurückkehrenden Toten schützen müsse. Um nicht als Mensch erkannt zu werden, verkleidete man sich als gruselige Wesen, damit die Geister einen in Ruhe ließen.
- Warum ist Halloween in der Kritik?
 - Antwort:
 - Alte Bräuche werden verdrängt und es geht nur noch um das Party machen und Horrorfilme ansehen.
 - Vandalismus hat mehrere Polizeieinsätze in der Halloween Nacht zur Folge.
 - Das Hochfest Allerheiligen wird nicht mehr ernst genommen.
- In welchem Volk hat Halloween seinen Ursprung?
 - Antwort: Kelten
- Wie hat sich Halloween seit 1830 geändert
 - Antwort: Aus zwei Bräuchen und einer Sage hat sich eine Fusion gebildet, die wir heute als Halloween kennen.

Gruppenstunde Teil 2

Kürbis-Muffins

Quelle: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/kuerbis-muffins-einfaches-rezept-zum-selber-machen?portions=14>

Arbeitszeit: 45 Min.

Backen: 25 Min.

Niveau: Einfach



Zutaten für 14 Muffins

- 200 g Hokkaidokürbis
- 175 g weiche Butter
- 160g brauner Zucker
- 2 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 3 TL Backpulver
- 300 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Piment
- 1 Msp. Muskat
- 4 EL Milch

1. Schritt

200 g Hokkaidokürbis schälen, entkernen und würfeln. Kürbisstücke in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Solange kochen, bis das Kürbisfleisch weich wird. Restliches Wasser abgießen. Kürbis mit einem Stabmixer fein pürieren.

Wenn's schnell gehen muss: Babygläschen mit purem Kürbispüree. Du sparst dir damit ca. 20 Min.

2. Schritt

Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Für den Teig Butter und Zucker verrühren, Eier nach und nach unterrühren. Salz, Backpulver und Mehl mit den Gewürzen vermischen und unter den Teig rühren. Milch und Kürbispüree unterrühren.

3. Schritt

Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer oder 2 Teelöffeln den Teig auf die Förmchen verteilen. Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Min. backen.

4. Schritt Frosting

- 125g weiche Butter
- 400g Frischkäse
- 100g Puderzucker
- Nach Bedarf Lebensmittelfarbe

Für das Frischkäsefrosting einfach Butter, Frischkäse und Puderzucker verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit beliebiger Spritztülle geben und nach Belieben auf die ausgekühlten Muffins spritzen.