

Schritt in Richtung Späher (Alle 24 Späherpunkte) gemacht hatten. Insgesamt hatten wir alle super viel Spaß am Lernen der einzelnen Arbeitsbereiche der DWJ und haben auch festgestellt, dass vieles von dem, was abgefragt wird, eigentlich jeder Waldläufer mit ein wenig Aufwand beantworten könnte. Insgesamt hatten wir alle ein richtig tolles Wochenende und würden das auch gerne wiederholen!

Vielleicht entscheidet ihr euch ja auch dazu, ein paar Späherproben abzulegen? Was ihr dafür können müsst, könnt ihr direkt in eurem Waldjugendpass nachlesen. Wenn ihr dann jemanden auf einem Lager oder der Gruppenstunde seht, der um sein Waldjugendabzeichen auf dem Hemd eine grüne, silberne oder goldene Kordel trägt, könnt ihr diese Person einfach mal ansprechen. Bestimmt haben

sie Zeit für euch und nehmen euch den Späherpunkt, den ihr euch ausgesucht habt, gerne ab. Oder ihr fragt einfach mal euren Gruppenleiter, vielleicht kennt der auch jemanden, der die Späherprobe abnehmen kann.

Wenn ihr dann auch die 10 oder sogar 24 geschafft habt und von der Landes- oder Bundesleitung zum Kundschafter oder Späher ernannt wurdet, dürft ihr dann auch Späherproben von anderen abfragen und diese eintragen. Das sollte doch ein Ansporn sein, oder nicht?

Ich kann es nur empfehlen, denn so lernt man Waldjugend und alles was dazu gehört erst richtig kennen.

Auf bald und Horrido!

*Marci*

Hornissenhorte Hütten

## Rødgrød med fløde

Das klassische „Klischee-Dessert-Gericht“ aus Dänemark: Rote Grütze mit Sahne.

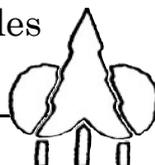
So gut wie jeder, der sich mal mit Dänemark beschäftigt hat, wird in dieser Zeit das dänische Gericht „Rødgrød med fløde“ probiert oder zumindest versucht haben, es auszusprechen. Wer bisher keines von beiden gemacht hat beziehungsweise es wiederholen möchte, dem kann hiermit geholfen werden.

### Fangen wir mit der Aussprache an:

- Das „ø“ ist die dänische Version des deutschen „ö“. Jedoch wird dies

ein wenig langgezogen, so wie bei „Föhn“; das „h“ denkt man sich in den dänischen Wörtern einfach mit. Also: ø = öh.

- Das „e“ in „med“ wird wie ein „ä“ ausgesprochen, wobei man sich auch hier ein „h“ mitdenkt. Das „e“ in „fløde“ ist wiederum ähnlich dem zweiten „e“ in „Leben“ oder „alle“. Das erste „e“ = äh und das zweite „e“ kurz.
- Schwerer wird es mit dem „d“ in jedem der drei Wörter. Während in den ersten beiden Wörtern das „d“ wie ein „l“ ausgesprochen werden kann, lässt sich das letzte „d“ mit



der typisch dänischen Beschreibung erklären. In der Lautsprache durch das isländische „ð“, dem weichen „d“, ersetzt, spricht man diese wie den britisch-englischen Laut „th“ in „the“ oder „father“ aus. Die ersten drei „d“ = l und das letzte „d“ = th.

Zusammengesetzt spricht man also folgendes aus: „Röhlgröhl máhl flöhthe“.

Kommen wir zum Rezept.

**Die Zutaten**

- 1 kg reife rote Früchte (Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren oder entsteinte Sauerkirschen – von letzteren aber lieber wenig – man kann auch tiefgekühlte Früchte verwenden)
- 200 Gramm Zucker
- 1 EL Speisestärke zum Binden
- Ein großer Topf
- Zubereitungszeit: ca. 30 min

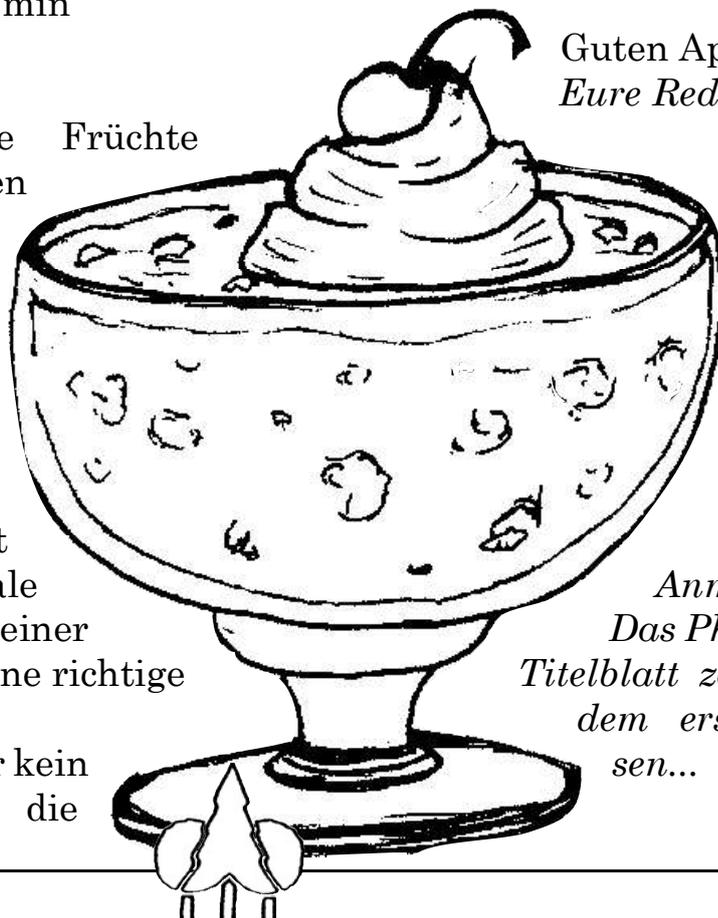
**Die Zubereitung**

Früchte waschen, große Früchte durchschneiden, von faulen Stellen oder Stielen befreien und ohne zusätzliches Wasser in einen großen Topf geben. Die Früchte langsam und bei höchstens mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Konsistenz leicht marmeladig ist (Anm.d.Red.: Die originale rote Grütze gleicht eher einer dicken, sämigen Suppe – eine richtige Grütze eben). Normalerweise benötigt Ihr kein zusätzliches Wasser, da die

Früchte genügend Saft abgeben. Falls Euch die Fruchtmasse aber zu “trocken” erscheint, könnt Ihr etwas Wasser hinzugeben. Unbedingt aufpassen, dass nichts anbrennt! Als nächstes Zucker hinzufügen und kräftig umrühren, bis er sich auflöst. Den Topf von der Platte nehmen und Speisestärke (in etwas Wasser oder Fruchtsaft aufgelöst) unter die Grütze rühren. Jetzt wieder auf die Platte stellen und noch mal aufkochen lassen.

Schließlich die Grütze in einen Krug oder eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die Haut, die sich bildet, kann später einfach untergerührt werden. Falls Ihr merkt, dass die Grütze zu sauer ist (das hängt sehr von den Früchten ab!), könnt Ihr noch vor dem Servieren etwas Zucker unterrühren.

Auf Empfehlung der Redaktion: Sahne und / oder Vanilleeis dazu!



Guten Appetit!  
Eure Redaktion

Anm. d. Red.:  
Das Photo auf dem  
Titelblatt zeigt uns bei  
dem ersten Testes-  
sen...