

Basteln von Alltagsgegenständen

Heute beschäftigen wir uns mit dem Leben der Wikinger. Habt Ihr Euch den Film darüber schon angesehen? Die Bilder stammen aus Birka in Dänemark, einer nachgestellten Wikingersiedlung.

Die Wikinger mussten ja viel Fisch und Fleisch essen, weil im hohen Norden von Europa nicht soviel Pflanzen und Kräuter wachsen, dass man sich das ganze Jahr davon ernähren konnte. Das Fleisch musste über dem Feuer gegart werden. Darum können wir aus einfachen Mitteln eine Wikingerfleischzange bauen.

Du brauchst: ein (Schnitz)messer
einen geraden Ast, möglichst von einem
Haselnussbaum, ca. 30-40 cm, ca. 3cm dick
Kordel

Zunächst umwickelst Du eine Seite mit Kordel etwas
Handbreit

um den Stock. Dann spaltest Du die andere Seite des Astes
vorsichtig bis das Kordel beginnt. In diesen Schlitz kommt ein kleiner Holzkeil, oder kl.
Stock. So bleiben die gespaltenen Asthälften auseinander.
Schon fertig, jetzt könnt Ihr zu Hause grillen und mit der Wikingerzange euer Grillgut
wenden



Die Wikinger lebten etwa in der Zeit des Mittelalters. Wie an vielen anderen Stellen in
Europa benutzen sie deshalb auch die gleichen Werkzeuge und Töpfe aus Ton. Wenn Ihr
Knete oder Fimo oder selbst trocknende Tonmasse zu Hause habt, könnt Ihr damit kleine
Gefäße formen. Ihr könnt auch aus Salz-Mehl Teig euch selbst etwas herstellen: Dazu



nehmt Ihr ca. 1 Tasse Mehl, eine Tasse Salz und
eine halbe Tasse Wasser. Das wird gut
durchgeknetet. Das fertige Produkt wird dann
später im Backofen bei ca. 120C gebacken. Dabei
öfter mal in den Herd schauen, wenn die
Oberfläche ganz leicht anfängt braun zu werden,
wieder herausholen.

Hier eine Idee dazu: Ihr rollt den Teig mit einem
Nudelholz aus und legt ein großes Blatt darauf. Das Blatt wird leicht angedrückt, so dass
sich die Maserung des Blattes im Teig abdrückt. Vorsichtig machst du den Teilrand um das
Blatt herum ab. Dann kannst du das Blatt entfernen. Jetzt hast du die Form und Zeichnung
des Blattes auf deinem Teig. Wenn Du dies nun in eine kleine Schale legst, entsteht eine
Schüsselform, die nun trocknen kann. Schon hast du eine eigene kleine Schüssel oder
Schale.

Die Wikingerkinder haben natürlich, wie alle Kinder auf der Welt, gern gespielt. Sie
nahmen sich dazu die Dinge, die um sie herum zu finden waren. Stöcke, Steine, Wasser...
(Vielleicht hast du ja Lust, mal einen Nachmittag nur mit solchen Dingen zu spielen)

Hier die Anleitung, wie die Wikinger vielleicht einen Kreisel gebaut haben könnten:

Du brauchst: eine Holzscheibe ca. 4-5 cm Durchmesser

einen kleinen Ast
einen (Hand)-bohrer



ein Messer

In der Mitte der Holzscheibe wird ein Loch gebohrt. Wenn Du keinen Handbohrer hast, lass Dir von Deinen Eltern helfen. Das Loch soll so groß sein, das der Ast dadurch passt und fest sitzt. Oben und unten sollte er ca. 2-3 cm heraus schauen. Evtl. Kannst Du ihn mit Holzleim noch etwas fixieren. Eine Seite spitzt Du jetzt wie eine Bleistiftspitze an. Nun kannst Du den Kreisel drehen. Vielleicht erfindest Du noch weitere Spiele mit dem Kreisel.

Viel Spaß dabei.

Rezept aus www.kochbar.de

Wikinger Topf

250 g Hackfleisch
100 g. Erbsen Tiefgefroren
3 Möhren
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eßl Petersilie gehackt
150 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
60 g Schmelzkäse
0,5 TL Zucker
Salz
Pfeffer
1 Eßl Speisestärke



Hackfleisch würzen mit Salz und Pfeffer und in kleine Fleischbällchen formen. Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Bälle im erhitzten Fett anbraten, anschließend Möhren, Zwiebel, Knoblauch anbraten und mit Sahne ablöschen. Gemüsebrühe und Erbsen dazu geben und alles ca. 2 min kochen lassen. Den Schmelzkäse unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie verfeinern.

Tipp: Wenn man kein Fleisch verwenden möchte, kann man auch veganes Hack verwenden

**Uns hat es geschmeckt
Euch einen schönen Wikingertag Eure Anette Körber**