

Jungschi Dahei

Liebi Jungschärler/inne

Hüt bechömet dir es Rezäpt, wo dir (vilech mit öie Eutere) e eigete Zug chöit mache. Was dä Zug transportiert, chöit dir de o grad säuber bestimme.

Wi immer fröie mir üs uf es Foti vo öiem Ergäbnis.

Viu Spass wünsch z Jungschiteam

Zutaten:

- 2 Salatgurken
- 1 Rüebli oder *ein paar* Radieschen
- 1 Gewürz- / Essiggurke
- *Ein paar* Salzstangen
- *Ein paar* Zahnstocher
- Güter für die Zugwaggons (z.Bsp.)
 - Cherrytomaten
 - Weintrauben
 - Salamisticks
 - Rüeblisticks
 - Etc





Zubereitung:

Für den Gurkenzug wascht ihr zunächst die beiden Gurken gründlich ab.

Schneidet die Gurken dann der Länge nach etwas oberhalb der Mitte durch.

Nun teilt ihr die Gurke in gleich große Stücke, aus denen ihr gleich die Waggons vorbereiten könnt. Dafür höhlt ihr die Gurke vorsichtig mit einem Teelöffel aus. Ein Randstück lasst ihr bitte so, wie es ist, da ihr das für die Lok braucht.

Nun schneidet ihr das Rüeblli oder ggf. die Radieschen in Scheiben und befestigt die Scheiben mit halbierten Zahnstochern als Räder an den Gurkenanhängern sowie an der Gurkenlok.

Auf die Gurkenlok setzt ihr ein weiteres kleines Gurkenstück und darüber eine Hälfte des verbliebenen Gurkenrandstückes. Befestigt sie mit Hilfe von Zahnstochern. Als Schornstein könnt ihr eine Gewürzgurke vorne auf die Lok stecken.

Im nächsten Schritt ordnet ihr euren Zug schon auf der Unterlage an, auf der ihr ihn servieren möchtet. Füllt die Waggons nun mit kleingeschnittenem Gemüse, Früchten und anderem Fingerfood eurer Wahl, wie zum Beispiel halbierten Salamisticks oder Käsewürfelchen. Eurer Fantasie sind beim Befüllen keine Grenzen gesetzt.

Zum Schluss verbindet ihr die einzelnen Anhänger und die Lok noch mit den Salzstangen und fertig ist eure Gurkeneisenbahn.