

# Pfingstzeltlager@Home

Hallo liebe Malteser Jugend Trier,

Normalerweise würde bei euch so langsam die Vorfreude auf das Pfingstzeltlager 2020 ins Unermessliche steigen. Leider hat uns die Corona-Pandemie im wahrsten Sinne des Wortes den Wind aus den Segeln genommen.

Wir freuen uns schon riesig darauf, nächstes Jahr mit euch als Piratengemeinschaft in See zu stechen. Doch da wir euch bis dahin nicht ganz ohne Pfingstzeltlager-Stimmung in diesen Zeiten vertrösten wollen, haben wir für euch den ersten digitalen Pfingstzeltlagertag der Malteser Jugend Trier organisiert:

**Am Pfingstsamstag 30.05.2020**

## **Was bedeutet dies konkret?**

Am Samstag *um 10.00 Uhr* werden wir – wie im echten Lager – mit einer Morgenrunde starten, die wir live auf YouTube streamen werden. Anschließend bekommt ihr verschiedene Aufgaben und Herausforderungen, die ihr zuhause lösen müsst. Zu bestimmten Zeiten werden wir die nächsten Aufgaben auf YouTube veröffentlichen, zusammen mit den Ergebnissen der vorherigen Challenges.

Am Ende des Abends wollen wir gemeinsam eine Messe feiern und einen Ausklang des ersten digitalen Pfingstzeltlagertags in einer Abschlussrunde finden.

Wer möchte kann im Anschluß daran selbst zuhause am Lagerfeuer ein wenig Jurten-Feeling aufkommen lassen. Für die musikalische Unterstützung werden wir euch auch noch ein kleines digitales Paket zukommen lassen.

**Also meldet euch an und erlebt ein besonderes Lager der etwas anderen Art.**

P.S.: Da eine der Herausforderungen auch das gemeinsame Kochen mittags beinhaltet, haben wir euch in den Anhang noch ein Rezept gepackt, dessen Zutaten wir empfehlen im Vorhinein zu besorgen.

Zudem solltet ihr – falls gewollt – die Materialien für ein Lagerfeuer auch schon im Vorfeld besorgen.

# Pfingstzeltlager-Pasta

## Für 4 Personen:

- 500g Spagetti
- 500g Passierte Tomaten
- 500g Hackfleisch  
(für Vegetarier: entweder Hackfleisch Ersatz (Soja Granulat) oder einfach mehr Gemüse)
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- Mediterrane Kräuter (Oregano, Rosmarin, Basilikum, Thymian, oder Gewürzmischung Kräuter der Provence)
- Salz, Pfeffer
- Parmesan

*Gemüse Mengen können nach Geschmack variiert werden: z.B. keine Zucchini dafür mehr Pilze und Paprika.*

- 2 Paprika
- 1 Zucchini
- 100g Tomaten
- 6 Champignons

