



biber@lgs.lu

LGS Aktivitéitsiddien - 02. Juni 2025

Versammlung zum Thema: Kachen dobaussen

Kachen dobausse mat de Kanner ass een Erlefnis fir all eis Sënner.

Den Deeg um Bengel gëtt knusperig, Geméis iwwert der Glous gaart oder Marshmallows gi gegrillt, alles dëst si richteg Lagerfeier-Momenter, déi een sou schnell net vergësst.

Och mat de Biber kann ee schonn um Feier kachen.



Hei wat een eventuell ka gebrauchen:

- Feierplaz oder eng Feierschuel
- Holz oder Kuelen
- Kleng Spéin, Kartong oder Zeitung, Fixfeier
- Eemer mat Waasser fir ze läschen
- Bengelen
- Grill
- Gossepaan oder Dutch Oven
- Händchen
- Feierfest Schossel
- Spiisser (aus Holz oder Metall)
- Wafeleisen fir um Grill

Hei e puer Iddien, déi dir kache kënnt:

- Stackbrout (séiss, salzeg)
- Stackbrout mat engem Dipp



- Stackbrout mat Fëllung
- Geméis um Spiiss
- Würstercher um Spiiss
- Popcorn
- Kleng Pizzaen/Calzone um Grill
- Grompere mat engem Dipp
- Wafelen





biber@lgs.lu

LGS Aktivitéitsiddien - 02. Juni 2025

Versammlung zum Thema: Kachen dobaussen

Hei d'Rezept fir Stackbrout mat Fëllung:

(+- 6 Portiounen)

Zutaten:

500g Miel
1 Päckelchen Dréchenhief
1TL Salz
1TL Zocker
3EL Ueleg
+- 300ml wotlecht Waasser



Iddie fir d'Fëllung:

- Kéis
- Salami oder Ham
- Pesto
- Fréijoerszwiwwelen
- Gedréchent Tomaten

Virbereedung:

1. Miel, Salz an Zocker an enger grousser Schossel mëschen
2. Hief mam Waasser opléisen, da mam Ueleg bei d'Miel ginn
3. Alles zu engem glaten Deeg knieden (5-10 Minutten)
4. Zougedeckt 30-60 Minutte goe loosse bis den Deeg sech verduebelt



Beim Feier:

1. Eng kleng Portioun Deeg huelen an e bësse flaach drécken
2. D'Fëllung an d'Mëtt leeën, den Deeg gutt zoumaachen an dann zu enger Rull formen
3. Em ee propperen, spatze Bengel wéckelen
4. 10-15 Minutten iwwert eng Glous halen (net direkt an d'Feier!) bis d'Brout gutt duerchgebak ass





biber@lgs.lu

LGS idées d'activités - 02 juin 2025

Réunion sur le thème : Cuisiner en plein air

Cuisiner en plein air avec les enfants est une expérience sensorielle inoubliable.

Le pain cuit sur des bâtons devient croustillant, les légumes mijotent sur les braises, ou encore les marshmallows grillent doucement — tous ces moments autour du feu sont de véritables souvenirs de camp, que l'on n'oublie pas de sitôt.

Même avec les castors, on peut déjà cuisiner au feu.



Matériel :

- Un foyer ou un brasero
- Du bois ou du charbon
- De petits copeaux, du carton ou du papier journal, allume-feu
- Un seau d'eau pour éteindre les flammes

- Bâtons pour la cuisson
- Grill
- Poêle à long manche ou Dutch Oven
- Gants de protection
- Récipient résistant au feu
- Brochettes (en bois ou en métal)
- Gaufrier adapté au grill

Voici quelques idées de recettes simples :

- Pain sur bâton (sucré ou salé)
- Pain sur bâton avec une sauce/dip



- Pain sur bâton farci
- Légumes en brochettes
- Saucisses en brochettes
- Popcorn
- Petites pizzas ou calzones sur le grill
- Pommes de terre avec une sauce
- Gaufres





biber@lgs.lu

LGS idées d'activités - 02 juin 2025

Réunion sur le thème : Cuisiner en plein air

Recette du pain sur bâton farci:

(pour environ 6 portions)

Ingrédients pour la pâte :

500 g de farine
1 sachet de levure sèche
1 c. à café de sel
1 c. à café de sucre
3 c. à soupe d'huile
Environ 300 ml d'eau tiède



Idées pour la garniture :

- Fromage
- Salami ou jambon
- Pesto
- Oignons nouveaux
- Tomates séchées

Préparation :

1. Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un grand saladier.
2. Délayer la levure dans l'eau tiède, ajouter l'huile, puis verser sur le mélange de farine.
3. Pétrir le tout pour obtenir une pâte lisse (5 à 10 minutes).
4. Couvrir et laisser lever 30 à 60 minutes jusqu'à ce que la pâte double de volume.



À faire au feu :

1. Prendre une petite portion de pâte et l'aplatir légèrement.
2. Placer un peu de garniture au centre, refermer soigneusement la pâte et former un rouleau.
3. Enrouler la pâte autour d'un bâton propre et pointu.
4. Cuire 10 à 15 minutes au-dessus des braises (pas dans les flammes !) jusqu'à ce que le pain soit bien cuit.





biber@lgs.lu

LGS ideas for activities - June 2, 2025

An Idea for Your Beaver Meeting: Outdoor Cooking

Cooking outdoors with children is a memorable sensory experience.

Bread baked on sticks turns crispy, vegetables cook gently over glowing embers, or marshmallows are roasted — all of these are true campfire moments that one doesn't forget easily.

Even with beavers, you can already cook over the fire.



Here's what you might need:

- A fire pit or fire bowl
- Wood or charcoal
- Kindling, cardboard or newspaper, fire starters
- A bucket of water to extinguish the fire
- Cooking sticks
- Grill
- Long-handled pan or Dutch oven
- Heat-resistant gloves
- Fireproof bowl
- Skewers (wood or metal)
- Waffle iron suitable for grill use
- Filled stick bread
- Grilled vegetable skewers
- Sausage skewers
- Popcorn
- Mini pizzas or calzones on the grill
- Potatoes with a dip
- Waffles

Here are a few recipe ideas:

- Stick bread (sweet or savory)
- Stick bread with a dip





biber@lgs.lu

LGS ideas for activities - June 2, 2025

An Idea for Your Beaver Meeting: Outdoor Cooking

Stuffed Stick Bread Recipe

(approx. 6 servings)

Dough Ingredients:

500 g flour
1 packet of dry yeast
1 tsp salt
1 tsp sugar
3 tbsp oil
Approx. 300 ml lukewarm water



Filling Ideas:

- Cheese
- Salami or ham
- Pesto
- Spring onions
- Sun-dried tomatoes

Preparation:

1. Mix flour, salt, and sugar in a large bowl.
2. Dissolve the yeast in the lukewarm water, add oil, then pour into the flour mixture.
3. Knead into a smooth dough (5-10 minutes).
4. Cover and let rise for 30-60 minutes until the dough has doubled in size.



At the fire:

1. Take a small portion of dough and flatten slightly.
2. Add a filling in the center, seal the dough well, and form into a roll.
3. Wrap the dough around a clean, pointed stick.
4. Hold over embers (not in the flames!) for 10-15 minutes until the bread is fully baked.

