

## Znünimärt: eine Anleitung für NeueinsteigerInnen

### Vorarbeiten Lehrperson

- Znüni-Märt-Blätter am Vortag bei den Schulhauseingängen aufhängen
- „Stationen“ gemäss „Mis en place“ oder ähnlich einrichten

### Vorarbeiten HelferIn und Kinder

- Backofen auf 250 Grad vorheizen
- Märt-Tisch zum Kucheneingang bringen lassen
- Blätter mit den „Klassen“ am Tisch festkleben

### Aufräumen (wenn möglich auch Kinder einspannen)

- Geschirr abwaschen, abtrocknen und in den Körben versorgen
- Platten, Blech und Gitter reinigen und versorgen
- Blätter am Märt-Tisch entfernen, Tisch reinigen und zurück stellen
- Arbeitsflächen reinigen und nachtrocknen inkl. Abwaschtrog
- Boden wischen

### 15 Cold Dogs

Zutaten: 15 Brötchen, 4 grosse Karotten, 1 Salatgurke, 250 g Halbfettquark, 1 Esslöffel Ketchup oder Tomatenpüree, Gewürz (z. B. Herbamare)

Mis en place



- Gurke und Karotten waschen und nach Belieben schälen
- Gemüse in ca. 8 cm lange Stängel schneiden

- Brötchen mit Stiel einer Holzkelle lochen
- Halbfettquark, Ketchup oder Tomatenpüree und Gewürze in einer Schüssel mischen
- Mischung in Spritzsack füllen
- kleine Menge der Sauce in Brötchen spritzen

- drei bis vier Gemüsestängeli ins Loch schieben

Tipp: Eine Portion übrig gebliebenes Gemüse mit etwas Sauce in Getränkebecher abfüllen und am Märt verkaufen.

## 10 Käse-, 15 Fleischbrötchen und 10 natur

Zutaten: 35 Brötchen, Butter, ca. 350 g Käsescheiben, 1 grosser Lyoner oder Lyoner geschnitten (ca. 500 g)



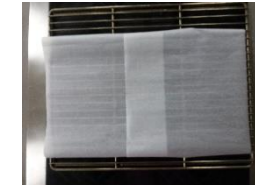
Mis en place



- Brötchen aufschneiden und mit Butter bestreichen
- 10 Brötchen mit Käse belegen
- 15 Brötchen mit Lyoner belegen
- Fertige Brötchen und Cold Dogs auf Tablaren anrichten

## Pizza-Brötchen

Zutaten: 2 kg Ruchbrot lang (geschnitten), 2 Dosen gehackte Pelati (1 x 400 g und 1 x 800 g), 400 g Pizzakäse-Mischung, Italienische Kräuter, Pfeffer, evtl. Salz



Mis en place

**Backofen gleich zu Beginn der Arbeit auf 250 °C vorheizen**



- Pelati und Gewürzen in einer Schüssel mischen
- Brote auf einem mit Backpapier belegten Blech und einem Gitter verteilen
- Sauce mit einem Löffel auf den Broten verteilen
- Käse über die Brote streuen



Blech kurz nach 9.30 Uhr für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Blech auf den Znünimärttisch stellen und Gitter in den Ofen schieben.

**Viel Erfolg beim Verkauf und en Guete!**