



START

Claudio

Claudio
frühstückt



Um 5 Uhr
aufstehen

Verkauf
von
Kartoffeln

Claudios
Haus

Claudio
wartet mit
Mutter
auf Bus

Claudio
wäscht
sich



Claudios
Familie

Auf der
Heimfahrt
an einer
Lamaherde
vorbei

Claudio
mit Mutter
auf dem
Markt

Wochen-
ende:
Fußball
spielen

Süd-
amerika



Claudios
Dorf

Peru

Verkauf
von
gewebten
Stoffen

Schlafen
gehen

Am Abend
Salsa
tanzen

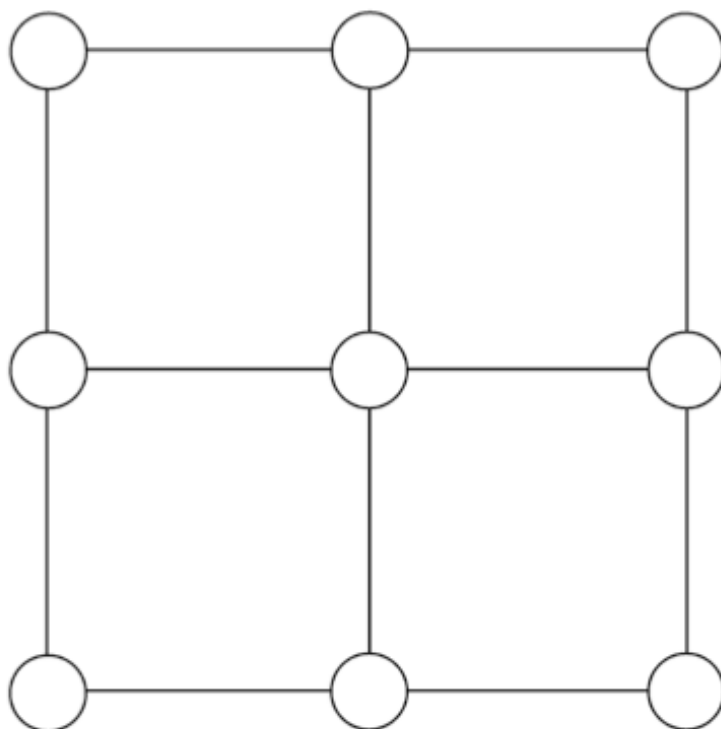
Wasser
holen am
Brunnen

ZIEL

alle für
EINE WELT
für alle

Dscharkakani

Spielplan



Dscharkakani,

das Spiel mit den 4 Steinen

Dieses Spiel ist bei Kindern in Indien sehr beliebt. Du brauchst einen Mitspieler, den Spielplan und je 4 Steine.

Jeder legt abwechselnd immer einen Stein auf die Punkte. Sind alle Steine gesetzt, so werden sie von einem Punkt entlang der Linie auf einen anderen geschoben, wenn dieser frei ist. Bleibt hinter einem Stein ein Punkt frei, kann der Partner über den gezogenen Stein springen. Er darf diesen dann aus dem Spiel wegnehmen. Gewonnen hat, wer alle Spielsteine seines Partners eingezogen hat. Du kannst dieses Spiel auch spielen. Wenn du die Regeln nicht verstanden hast, gehe zum Experten!



Hurra, endlich wieder gesund!

Die letzten Wochen waren schrecklich und ich dachte schon, ich könnte nie wieder spielen oder in die Schule gehen. Wart ihr schon mal krank? Schrecklich, ich will euch mal erzählen, was ich hatte. Fürchtet ihr euch vor wilden Tieren? Ja, das tue ich auch, aber am meisten fürchte ich mich nun vor einem ganz, ganz kleinen Tier – einer Mücke!

In den letzten Wochen ging es mir gar nicht gut. Natürlich war ich vorher schon mal krank - ihr kennt das ja auch – Fieber, Husten, Durchfall oder ein blödes Gefühl im Magen. Aber was da eines Morgens auf dem Schulweg begann, war richtig unangenehm. Mein Kopf tat mir weh und mir wurde schwindelig. Schließlich konnte ich gar nicht mehr weitergehen und meine Freundinnen holten Hilfe. Irgendwie war ich schließlich wieder zu Hause statt in der Schule. Doch auch dort wurde es nicht besser und mein Vater beschloss: Wir fahren ins Krankenhaus. Mit dem alten Auto von meinem Onkel ging es dann wieder in die Stadt. Meine Mutter und meine Tante blieben bei mir und wir mussten lange, lange warten bis eine Ärztin Zeit für uns hatte. Vorher musste meine Mutter noch an der Anmeldung viel Geld bezahlen.

Gemeinsam mit Vater hatte meine Mutter schon besorgt überlegt, bei wem sie das Geld für das Krankenhaus wohl leihen könnten. Mir war inzwischen ständig heiß oder kalt und ich bekam das alles nur halb schlafend mit. Als endlich die Ärztin mich untersucht hatte, war klar: ich hatte wahrscheinlich Malaria. Ihr kennt das nicht? Bei uns ist das eine schlimme und weit verbreitete Krankheit. Oft kann geholfen werden aber manchmal sterben die Menschen daran. Ich war total erschrocken. Die Ärztin nahm mir Blut ab und ich sollte drei Tage im Krankenhaus bleiben. Jetzt war ich richtig erschrocken – das kostet viel Geld!

Eine Krankenschwester brachte uns dann in einen großen Raum und ich wurde auf eine Liege gleich in der Nähe des Fensters gelegt. Ich bekam noch Tabletten, die ich schlucken musste und dann schlief ich erstmal ganz lange...

Die Zeit im Krankenhaus ging dann doch schnell vorbei. Immer war jemand aus meiner Familie bei mir. Die ersten zwei Tage konnte ich kaum essen und hatte schlimmen Durchfall. Meine Mutter brachte mir Obst und sogar Hühnchen, damit ich wieder kräftiger würde. Eine Tante meiner Mutter lebt in Kumba und dort konnte sie kochen. Jeden Tag bekam ich Tabletten und nach drei Tagen konnte ich nach Hause zurück. Dort ging es mir langsam wieder besser. Es war auch schöner, weil mich viele Nachbarn und auch meine Freundinnen besuchen konnten. Ich hatte viel Glück, mir wurde erzählt, dass Malaria gerade bei Kindern oft noch schlimmer verlaufen kann. Trotzdem fand ich die Zeit sehr lang, bis ich wieder richtig gesund war und in die Schule konnte. Richtig gesund? Meine Mutter erzählte mir, wer einmal Malaria hat, bekommt immer wieder solche Anfälle. Warum wusste sie auch nicht. Aber sie konnte mir sagen, woher ich die Malaria hatte: von einer kleinen Mücke! Ich hatte nichts gemerkt. Versteht ihr nun, warum ich mich vor einer Mücke fürchte? Bei euch gibt es diese Mücken wohl nicht, aber über Malaria wissen eure Ärzte eine ganze Menge. Fragt doch mal und erklärt mir dann, warum ich noch nicht ganz gesund bin...



Knüpfen von Freundschaftsbändchen

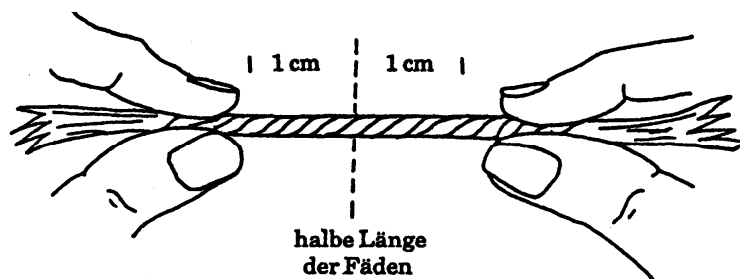
Du brauchst dazu:

- Eine Sicherheitsnadel oder Tesafilm
- Vier Fäden festes Baumwollgarn in verschiedenen Farben, jeweils ca. 1,50 m lang

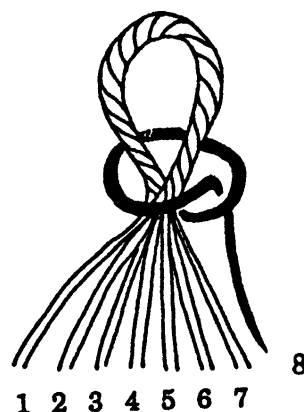
Und so wird's gemacht:

Schlaufe an einem Ende

- Fasse alle vier Fäden zusammen.
- Halbiere die Fäden der Länge nach, um die Mitte festzulegen.
- Halte den Fadenstrang nun ungefähr 1 cm rechts und 1 cm links von der Mitte mit Daumen und Zeigefinger fest und verdrehe dieses kurze Stück 10 bis 15 Mal gegeneinander.



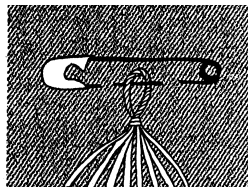
- Jetzt bildest du eine Schlaufe für den Verschluss. Damit die Schlaufe nicht wieder aufgeht, musst du mit einem Fadenende zweimal den Knoten machen, den du auf der Zeichnung siehst.





Verschluss feststecken und Fäden ordnen

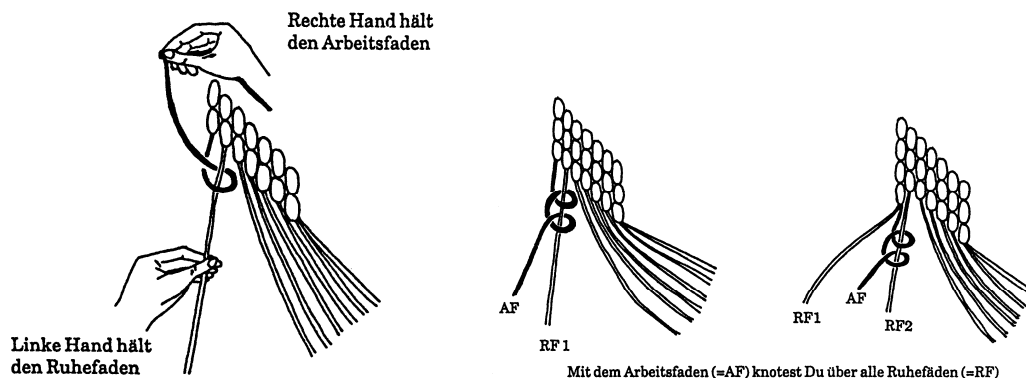
- Man befestigt die Fäden entweder mit Klebeband auf einem Tisch oder mit einer Sicherheitsnadel etwas oberhalb vom Knie an der Jeanshose.
- Ordne die Fadenenden auf dem Tisch oder auf deinem Oberschenkel so, dass sie sauber getrennt voneinander liegen.



Knüpfen

Die Farbpunkte des Freundschaftsbandes entstehen durch Knoten. Achte beim Knüpfen besonders darauf, dass ...

- du die Knoten sehr fest und gleichmäßig anziehst.
- du den Ruhefaden immer straff nach unten spannst, während du den Knoten anziehst.
- die Fäden immer in derselben Ordnung bleiben.
- Eine Reihe immer von links nach rechts bis zu Ende geknüpft wird, bevor du Pause machst.
- machst.



Abschluss

- Wenn das Band lang genug ist, teilst du die Fäden in 2 Gruppen.
- Flechte nun jeweils einen 3 cm langen Zopf daraus.
- Verknote jeden Zopf am Ende mit dem Überhandknoten, damit er sich nicht auflösen kann und schneide die Fadenenden kürzer.



Geschichten zum Freuen

Manchmal passiert es ganz plötzlich. Man hat es eilig, der Schulbus wartet schon, man läuft, stolpert und fällt. Da liegt man nun erschrocken und verwirrt: Arm gebrochen, ein blutendes Bein und schon gibt es Bettruhe! Der kleinen Zuna geht es beinahe genauso. Nur weiß zunächst keiner, was ihr wirklich fehlt. Also, schnell in ein Krankenhaus, dort wird sie gründlich untersucht und soll einige Tage bleiben. Das ist nicht nur für die Zuna eine Qual: Bettruhe, Langeweile, Tabletten, Spritzen, roter Tee sogar – und auch das Essen schmeckt nicht wie Zuhause.

Zuna hält es nicht lange im Bett. Abends, wenn alles ganz still ist in den Fluren, schleicht sie sich durch die Gänge auf Zehenspitzen. Im Schwesternzimmer sieht sie einen Computer – „E-Mails schreiben“ denkt Zuna. Schon hat sie ihr Codewort zur hand: **Zunapower**.

Nacht für Nacht schreibt sie nun an Freunde in der ganzen Welt. Doch bisher ist kaum eine Antwort gekommen. Zuna ist schon ganz traurig.



Fällt euch was ein, um Zuna wieder fröhlich zu machen? Schreibe eine Geschichte zum Freuen für Zuna!

alle für
EINE WELT
für alle

Mathematik auf indisch

Rechenaufgaben mit indischen Zahlen

$\text{४} + \text{६} = १०$	$\text{७} + 5 = १२$	$7 + 8 = 15$
$\text{४} + 6 = 10$	$५ + ६ = ११$	$5 + 6 = 11$
$\text{३} \cdot १ = ३$	$\text{७} - \text{४} = ३$	$7 - 4 = 3$
$\text{३} \cdot 1 = 3$		
$\text{७} - ५ = 2$		
$7 - 5 = 2$		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Eek	Do	Tiin	Tschar	Pantsch	Tsche	Saat	Aath	Nau	Daass
१	२	३	४	५	६	७	८	९	१०



Die peruanische Küche

Peru, das Land der unterschiedlichsten Klimazonen und Landschaften, der unzähligen kulturellen Einflüsse und einer bewegten Geschichte, ist auch das Land einer der schmackhaftesten Küchen der Welt. In Perus kreolischer Küche verschmelzen die einheimischen mit den europäischen Rezepten. Es gibt wohl kaum eine Frucht oder ein Gemüse, welches nicht irgendwo in Peru wächst. Allein die Kartoffel, die für die peruanische Küche eine der wichtigsten Zutaten ist, kommt in unzähligen Varianten vor.

Die Peruaner sind ausgesprochene Fleischesser, verwenden Rind- und vor allem Geflügelfleisch und lieben Fisch und Meeresfrüchte. Auch hier bietet das Land ideale Bedingungen: dank des kalten Humboldtstromes gehört die peruanische Küste zu der fischreichsten der Erde. Von diesem reichen Angebot an Zutaten ließen sich bereits die peruanischen Urväter zu interessanten kulinarischen Kreationen animieren. Die Spanier, ihrerseits beeinflusst durch die Mauren auf der iberischen Halbinsel, fügten ihren Teil dazu. Andere Einflüsse warfen die Italiener, Chinesen, aber auch die japanischen Einwanderer in den Topf. Das, was daraus entstand, ist heute eine der vielfältigsten und reichhaltigsten Küchen der Welt. Dazu kommen viele regionale Unterschiede: An der Küste gibt es eine große Auswahl an Gerichten auf Basis von Fisch wie Seebrasse und Seezunge sowie an Meeresfrüchten wie Langusten, Muscheln, Tintenfisch und Krebsen. Ebenfalls beliebt bei den Küstenbewohnern sind Hühner- und Rindfleisch. Im Hochland werden mehr Kartoffeln gegessen sowie Quinoa, Weizen, Rind- und Schweinefleisch. Quinoa ist eine alte Kulturpflanze der Anden, die selbst noch in Höhen von 3500 Metern gedeiht.

Im Regenwald gibt es viele Gerichte auf Basis von Süßwasserfischen: Fische wie der *paiche* und der *dorado* werden mit Yucca, Palmherzen und Kochbananen kombiniert. Die Auswahl an Obst und Gemüse ist riesengroß, und besonders der Regenwald ist ein Paradies für Früchteliebhaber, denn hier in Peru ist nicht nur alles frisch, sondern dazu noch besonders preiswert.

Viele der Gerichte, ob nun im Hochland oder an der Küste werden mit *ají* gewürzt. Es gibt unzählige Chiliarten, von denen aber der *ají amarillo* zu den wichtigsten verwendeten Sorten in Peru zählt. Er wird als Gewürz für deftige Suppen, Fisch und viele andere Gerichte verwendet. *Ájí* wird als Sauce mit Brot zu Vorspeisen gegessen oder auf die Hauptspeise gegeben: Peruaner essen *ají* zum Salat, zum Reis und zu Fleisch und ist damit der Geschmacksgeber Nr. 1 des Landes.



Papas a la Huancaína:

Zutaten für vier Personen:

150 g milder Käse (geraspelt)
150 g Frischkäse
1 Messerspitze Ají (grüner Chilipfeffer)
150 ml Öl
etwas Milch
1 Limone
etwas Orangensaft
1 Eigelb (gekocht)
Salz, Pfeffer

Dazu:

grünen Salat
4 hartgekochte Eier
½ kg Kartoffeln
einige Kracker (Salzkekse)

Zubereitung:

Für die Sauce alle Zutaten in der Küchenmaschine vermischen. Soviel Flüssigkeit zugeben, dass die Mischung eine schwere, cremige Substanz bekommt. Kartoffeln und Eier kochen und schälen. Die Kartoffeln vierteln oder in Scheiben schneiden, die Eier halbieren. Kartoffeln, jeweils zwei Eihälften und Salat auf dem Teller drapieren und mehrere Esslöffel Sauce über Kartoffeln und Eier geben.

Quinea mit Käse und Tomatensauce:

Zutaten für vier Personen:

2 Tassen Quinea (in kaltem Wasser gründlich waschen)
2 Tassen gehackte Zwiebeln
3 Tassen gehackter Käse (z.B. frischer Gouda)
3 Tassen kleingeschnittene Tomaten
½ Tasse Öl
½ Tasse gehackte Petersilie
3 gehackte Peperoni
1 EL Paprikapulver
2 Tassen gekochte Erbsen



2 Tassen gekochte, kleingeschnittene Möhren
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Quinea kochen (ca. 20 Min.). Peperoni, Zwiebel und Paprika andünsten, salzen, pfeffern. Tomaten dazugeben, 5 Minuten zugedeckt kochen lassen. Den Sud mit Käse unter die gekochte Quinea mischen und kurz aufkochen lassen. Quinea in eine Schüssel geben, Gemüse, Petersilie, Erbsen und Möhren darüber geben.

Peruanische Maissuppe (Sopa de Maíz peruana):

Zutaten für 4 Portionen:

2 mittlere Schalotten
2 El. Butter oder Margarine
2 TL Mehl
300 ml Hühnerbrühe
1 Dose Zuckermais, 300 g oder frische Maiskolben
125 g Sahne
1 l Milch

Zubereitung:

Schalotten abziehen und fein hacken. Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen und Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen, Brühe unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen angießen. Maiskörner abtropfen lassen, zwei Esslöffel beiseite legen, restlichen Mais in die Mehlschwitze geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen. Anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Maisschalen zu entfernen. Sahne und Milch angießen, die beiseite gelegten Maiskörner zugeben und kurz erhitzen.

Suppe in vorgewärmte Suppentassen oder -teller füllen. Nach Wunsch mit Knoblauchcroutons oder mit Schnittlauchröllchen und Kerbel bestreut servieren.

Tipp: Suppe mit Chilipulver oder Currypulver abschmecken.

Peruanische Pfefferpfanne:

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Putenfleisch oder Schweinefleisch
3 Paprikaschoten
2 Zwiebeln
1 Liter Rinderbrühe
250 ml Schlagsahne



125 g Crème fraiche
2 Knoblauch (Zehen)
1 EL Paprikapulver, süß
Kräuter, gehackt
Pfeffer
Sojasauce
Tabasco
Salz und Pfeffer
Öl

Zubereitung:

Das Fleisch (muss nicht Pute sein) klein schneiden, salzen und pfeffern. Paprika (bunt) und Zwiebel schneiden (in Halbmonde). Fleisch in einer Pfanne kurz anbraten, herausnehmen und Zwiebel und Paprika in das Fett geben, ein wenig dünsten. Aufgießen mit der Brühe (am einfachsten ist aufgelöster Suppenwürfel), dann Schlagsahne und Creme fraiche. Würzen mit Salz und Pfeffer, ein wenig Sojasauce und Tabasco, Kräutern (am allerbesten frisch), dem Senf und den zerdrückten rosa Pfefferbeeren. Ein wenig reduzieren lassen. Dazu passt am besten einfacher, weißer Reis.

Dieses Gericht wird sehr gerne bei Familienfeiern (Geburtstage etc.) gereicht.

Manjarblanco:

Zutaten:

2 Dosen Kondensmilch
2 Dosen eingedickte Milch
1 Tasse Zucker

Zubereitung:

Die Zutaten in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen. Ständig rühren bis die Masse eine dicke, cremige Konsistenz erhält.

Arroz con leche (Milchreis) - Ein typisches Dessert ist in Peru der Arroz con leche (Milchreis)

Zutaten:

1 l Milch
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
Schale einer Orange
Schale einer Zitrone
1 Stück Zimtstange (ca. 5 cm)
Kochen der Milch
100 g Milchreis

**Zubereitung:**

Die Milch in einen großen Topf geben. Mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Orangenschale (mit dem Apfelschäler abtragen, möglichst in einem Stück), der Zitronenschale und der Zimtstange würzen und langsam erhitzen. Kurz vor dem Kochen der Milch den Milchreis einrühren. 40 Minuten bei geringer Hitze köcheln, immer wieder umrühren. Der Reis soll am Ende keineswegs alle Flüssigkeit aufgesogen haben.

In eine Keramikschüssel gießen oder auf Teller füllen. Milchreis kurz stehen lassen. Vor dem Servieren mit Zimtpulver bestäuben und kalt servieren.