

ABLAUF ONLINE-BACKEN



Hier findest du als „Online-Back-KoordinatorIn“ ein paar Tipps, wie das gemeinsame Online-Backen reibungslos funktionieren und alle Teilnehmenden eine Freude dabei haben können:

- Findet einen Termin, an dem alle, die backen möchten, Zeit haben (plant genug Zeit ein fürs Vorbereiten, Zubereiten des Teigs, Backen) (z.B. über Termine, Doodle,...).
- Tauscht Rezepte aus oder schnappt euch eines von unseren Vorschlägen.
- Einigt euch vor der Back-Session, welchen Kuchen ihr - jede/r für sich, aber doch gemeinsam - backen wollt (z.B. über ein Online-Abstimmungstool wie Mentimeter oder über ein Google-Doc oder einfach über euren Kommunikationskanal).
- Mache dich vorab mit dem Rezept vertraut, damit du am Online-Backtag den Überblick bewahren kannst.
- **Gib vorab einige Infos an deine Teilnehmenden:**
 - Folgenden Kuchen möchten wir gemeinsam backen: siehe Kuchen-Rezept
 - Bereite bitte alle Zutaten für unseren Kuchen schon vorab vor (abwiegen werden wir gemeinsam) [hier kannst du zusätzlich auch ein Foto der Zutaten mitschicken]. Sensibilisiere deine Teilnehmenden für Bio- & Fairtrade-Produkte.
 - Bereite zudem eine große Schüssel, eine Küchen-Waage, eine Kuchenform und kleine Schüsseln/Teller für die Zutaten vor (bzw. was sonst noch für den Kuchen gebraucht wird) [hier kannst du zusätzlich auch ein Foto der benötigten Utensilien mitschicken].
 - Gehe sicher, dass dein Backrohr funktioniert und du einen Backofenrost für dein Backrohr parat hast, auf das du dann die Kuchenform mit der Kuchenmasse stellen kannst.
- **Am Online-Backtag:**
 - Alle Teilnehmenden sollen ihre/n Laptop/Tablet/Smartphone in der Nähe des Arbeitsplatzes vorbereiten, damit sich alle gut online sehen können und das Gefühl des gemeinsamen Backens gestärkt werden kann.
 - Gib den Teilnehmenden die Anweisung, sich ihre Hände sauber zu waschen.

- Jetzt geht es los: Bitte die Teilnehmenden nun Schritt für Schritt das Rezept „abzuarbeiten“ und eine Zutat nach der anderen abzuwiegen bzw. in Schüsseln/auf Teller zu geben.
- Wartet immer, bis alle Teilnehmenden alle Anforderungen geschafft haben.
- Nun mischt eure Zutaten so zusammen, wie es im Rezept vorgesehen ist. Es ist möglich, dass die Teilnehmenden abwechselnd die Anweisungen des Rezepts den jeweils anderen erklären und gemeinsam dem Ablauf folgen.
- Wenn ihr alle z.B. den Mixer zur Hand nehmen müsst, schaltet eure Mikrofone auf „stumm“, damit nicht zu viele Hintergrundgeräusche vorherrschen. Danach könnt ihr sie ja gerne wieder einschalten.
- Vergesst nicht, das Backrohr früh genug einzuheizen (Achtung: ev. unterschiedliche Symbole am Backrohr – helft euch gemeinsam, welches Symbol mit wie viel Hitze benötigt wird).
- Nützt dann die Zeit, in der eure Kuchen im Backrohr sind: Ihr könnt euch ja nähere Infos zum Projekt von „POP UP Welthoffen“ holen oder Teile unserer Gruppenstundenvorschläge wie z.B. den spirituellen Impuls gemeinsam gestalten – eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.
- Stellt euch einen Wecker oder schaut auf die Uhr, damit ihr die Backzeit eurer Kuchen vor lauter spannender Aktivitäten nicht überseht. ;-)
- Wenn die Backzeit eurer Kuchen zu Ende ist, schickt euch doch noch schöne Fotos eurer Kuchen bzw. auch von euch beim Backen z.B. in den gemeinsamen Chat und gerne auch an uns: jupa@graz-seckau.at (wenn wir von euch die Erlaubnis bekommen, posten wir die Fotos gerne auf unseren Social Media Kanälen bzw. auf unserer Homepage) – wir freuen uns darauf. ☺