






Spendenaktion Gallo Pinto und Frescos: Essen und Trinken wie in Nicaragua

 <p>Voraussetzungen und Organisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nicaraguanische und lateinamerikanische Rezepte mit Zutaten - Raum mit Koch- und Essplatz <p><u>Team zusammenstellen für</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitung des Kochevents - Moderation des gemeinsamen Kochens - Moderation des Rahmenprogramms <p><u>Gruppenzusammenstellung und Gruppengröße</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Erwachsene - Eltern und Kinder - Kinder - bis zu 8 Personen bei gemeinsamem Kochen - bis zu 15 Personen bei Angebot eines einfachen Rezepts, bzw. fertiger Speise mit Rahmenprogramm (s.u.) <p><u>Veranstaltungsort finden und buchen, z. B.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kita mit Küche - Bar oder Vergleichbares, die Kochgelegenheit bieten - Raum und Küche in Kirchengemeinde - Raum und Küche in Stadtteilzentrum - Privatküche <p><u>Lateinamerikanisches Ambiente schaffen, z.B.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Wandkarte - Plakate aus Reisebüro - vergrößerte Fotos u. Plakate aus der Geschäftsstelle (Adresse s.u.) - Falls vorhanden, Objekte aus Lateinamerika <p><u>Ggf. Unterstützer suchen zur Finanzierung von Raummiete, Plakatdruck</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kirchen - Stadt, Gemeinde - Vereine - Geschäfte - Einzelpersonen <p><u>Veranstaltung rechtzeitig bewerben</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plakate aushängen - Ankündigung in Zeitung - Aufnahme in Veranstaltungskalender der Stadt - Ankündigung in sozialen Netzwerken <p><u>Spendensammlung vorbereiten</u></p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Infomaterial von Geschäftsstelle erbitten, z.B. vergrößerte Fotos/Plakate von Projekten, Projektflyer, Pan y Arte-Vordruck für Verlosung: Gewinn Reise für 2 Personen nach Münster bei Adresseneintrag - Werbematerial wie T-Shirts, Postkarten, Objekte aus Nicaragua - Pan y Arte-Beutel, Kaffee zum Kaufen oder Quiz - Spendenkörbchen oder -kasten für Bargeldspenden bereitstellen - Überweisungsträger auslegen (Vordruck in GS erhältlich) - Auf die Möglichkeit regelmäßiger Fördererbeiträge hinweisen - Liste vorbereiten für Teilnehmer, die künftig regelmäßig informiert werden möchten und für Interessenten an einer Spendenbescheinigung über die Geschäftsstelle (Name, Adresse, E-Mail) <p><u>Spendenform</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Kostenbeteiligung, einschließlich Spende - Kostenbeteiligung, Spende offen - jeweils Hinweis auf Eintrag in Liste für Spendenbescheinigung <p><u>Dokumentation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Feedback erbitten - Fotos machen (Einverständnis der Fotografierten nötig) - Bericht für Lokalzeitung schreiben oder Zeitung vorher einladen - Bericht an Pan y Arte schicken <p><u>Rechtliche Fragen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Versicherungsschutz (Adresse s.u.) - bei Nutzung von Musikeinlagen (Adresse s.u)
 <p>Angebote</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mitmach-Café - Offener geselliger Nachmittag/Abend mit Kochen, Essen und Trinken, Rezepte s.u. - Kochkurs für bestimmte Speisen/Getränke oder Menü - „Koch-Duell“ als Interaktionsform mit den Gästen - Kochen mit Rahmenprogramm, z.B. Quiz mit Preisen: Fragen zur nicaraguanischen Küche (Vorlage Rezepte), zur Kinderarbeit (Vorlage Text, s.u.) - Preise: verwendete Rezepte, kleine Speise-Box – „Caja de probar“, Material aus der GS, s.o. - Tanzen nach lateinamerikanischer Musik - Vortrag/ Gespräch zum Thema internationaler - Handel/Kinderarbeit in Lateinamerika/Nicaragua, s. Text „Kinderarbeit in Nicaragua und in Lateinamerika im Überblick.“
 <p>Beispiele Rezepte</p> <p><u>Tipp für weitere Rezepte:</u> www.youtube.com <u>María Esther - NicaSazón Cocina nicaraguense (Spanisch)</u></p>	<p><u>Gallo pinto</u>, Nationalgericht, übersetzt "gefleckter Hahn" Vorgekochte Rote Bohnen und Reis werden in der Pfanne gemischt und gebraten, also "gefleckt", wird mit Worcestershiresauce gewürzt. Beilagen: Rührei, Maistortillas (kaufen), gebratene Kochbananen (kaufen)</p> <p><u>Arroz a la Valenciana – Reis valenzianischer Art</u> Reis mit Huhn, Chorizo-Wurst, Tomaten und Zwiebeln</p>