



Hallo liebe Judoka des OTV

Unsere Abteilung startet in diesem Jahr wieder eine **JUDO SAFARI** für **alle** Judoka (Kinder der Abteilung) die jünger als 14 Jahre alt sind. Jetzt fragt Ihr Euch bestimmt: "Was ist eine Judo Safari?"

Das ist ein Aktionstag, an dem nicht nur ein kleiner Judo-(Sumo)wettkampf stattfindet, sondern auch Wettkampf-, Weitsprung- und Weitwurfdisziplinen abgefragt werden (alles mehr spaßig als Wettkampfmäßig). Dazu kommt noch ein kleiner Kreativteil, bei dem man sich etwas einfallen lassen muss. Für alle diese Disziplinen werden Punkte vergeben und die Bewertung wird eingeschickt an den Deutschen Judobund. Dieser schickt uns dann je nach Punktestand für **jeden** einen Aufnäher und natürlich eine Urkunde. **Jeder** kann mitmachen, **jeder** wird belohnt, denn nur mitmachen zählt schon Punkte.

Alle Trainingszeiten fallen an diesem Tage aus, da die Halle für die SAFARI benötigt wird und wir zeitgleich noch ein kleines Sommerfest für alle Mitglieder der Judoabteilung und deren Familien starten lassen.

Für die Safari meldet ihr bitte **bis zum 9. Juni** per Mail, Whats App oder Sportmember die Teilnehmer an:

Name, Vorname, Alter und Gewicht mit Judohose des Kindes.

Wann: **Am Freitag den 16. Juni 2023** ab 16 Uhr bis ca. 19:00 Uhr in unserer Trainingshalle und auf dem Schulhof der Eichendorffschule mit Nahtlosem Übergang ab 18 Uhr ins Sommerfest bis.....

Mitzubringen sind: Judoanzug (o. Turnsachen), **Turnschuhe**, Trinkflasche, Startgeld

Unkostenbeitrag liegt bei: **6,- Euro bitte bei Ankunft bezahlen**

Gerne können sich Eltern als helfende Hände bei der Safari anbieten. Wir brauchen immer Helfer beim Zeitmessen etc.

Anmeldungen zum Sommerfest bitte separat über Sportmember oder per Mail. Bei Fragen bitte an Claudia wenden. Tel.: 02159 / 698697

Viel Spaß an der diesjährigen Judosafari!

@ Wer kann noch einen Waffelteig (Rezept im Anhang) oder Kuchen mitbringen?

Waffelteig:

250 g Zucker

mit

250 g weiche Butter

schaumig rühren

5 Eier

1 Prise Salz

und

2 P. Vanillezucker

zufügen

500 g gesiebtes Mehl

nach und nach zu der Teigmasse geben und

mit

½ l zimmerwarmer Milch zu einer weichen Teigmasse verrühren. Zum Schluss

½ P. Backpulver

einrühren

Nach Geschmack kann der Teig mit Zitronenzucker oder einem Aroma abgeschmeckt werden.
