

שדאות

שדאות היא מצב בו קבוצה נמצאת לבד בטבע כשאיננה תלויה בדבר, ופועלת בשיתוף ליצירת



תנאים מינימאליים ובסיסיים לשהייה מצומצמת במרחב ובזמן. החניך מגיע לא מאורגן לטבע אלא עם ציוד בסיסי בלבד (דוגמת גפרורים).

הפעלות השדאות הינן הפעלות העוסקות בפיתוח יכולת ההסתכלות בסביבה הקרובה, ערנות ושימת לב לפרטים, רכישת ידע ומיומנויות בתחומי ההתמצאות

בשטח, יכולת תקשורת לא מילולית, הכרת תוואי הסביבה, כישורי הישרדות, בישול בתנאי שדה ושימוש בצמחים שונים.

הפעלות שדאות אופציונאליות הן: טיולים, בישולי שדה, טיולי הישרדות, אשר במהלכן סבירות היחשפות החניך למכשולים ולאתגרים שמציב הטבע ופיתוח רצון ומוטיבציה בקרבו ללמידת המיומנויות השונות גבוהה ביותר. הדלקת האש מעצים לחים, החייאת האש, אבטחת האש, בישול משמעותי בתנאי שטח וכל הנגזר ממנו, החל מבחירת סוג הכירה, וכלה בפיתוח ולקיחת אחריות אישית דוגמת ניקוי הכלים (ללא שימוש במים), יוצרים סיטואציות בהן נקלע החניך למצבים בהם עליו לאלתר, ליזום, לקחת אחריות, לפתח חשיבה ולמידה חווייתית בהתנסות. הפקת וטיהור מים מהטבע, איסוף טל, עיקוב (פענוח עקבות), התמצאות בצמחי תועלת, איתות במורס ובסמאפור, ידיעת הגשת עזרה ראשונה הן בעיקר טכניקות הישרדות, תקשורת והתמצאות המפתחות תחושת קרבה ושייכות לטבע ומדגישות את המעמד של האדם מול הטבע ושל האדם מול שאר בעלי החיים השוכנים בטבע. החניך מפנים כי האדם אינו מעל הטבע כי אם מרכיב במכלול העצום שלו בדומה לשאר בעלי החיים ובשונה מהם, שכן הם רבים ממנו מאוד.



חוויית ותובנות נוספות שיוצרת השדאות הינן: פריקת מתחים, התמודדות עם מרחב כלשהו חדש והיכרות עמו, למידה קוגניטיבית, חוויית פשטות וקרבה, העמקת ההבנה של מעמד ויחסי אדם-טבע, למידה בהתנסות וכן חוויית גיבוש והתמודדות.

מדורות

מדורת קונוס / חרוט:

מדורה זו מהווה יסוד לכל מדורה. מדורת הקונוס מספקת אור וחום רב.

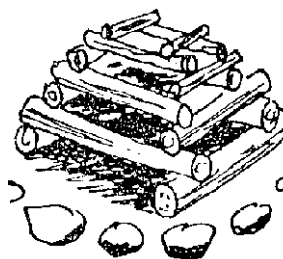
בנייה: בנה פירמידת קונוס קטנה מחומר בעירה נוח- זרדים, מקלות קטנים, עלים יבשים וכד'. השען עליהם ענפים עבים יותר בהיקף קונוס כמעט סגור (פתחו יפנה למקום שממנו באה הרוח בשביל כניסת אוויר). על ענפים אלה השען חומר בעירה כבד כמו: בולי עץ וענפים עבים. רצוי להכניס גם אצטרובלים פתוחים (לא אצטרובלים סגורים- זה מסוכן). אם יש שרף של עץ כדאי להכניס למדורה, אפילו כחומר בעירה ראשוני. המדורה חייבת להיות גבוהה ובעלת בסיס קטן ככל האפשר, לשם נוחיות ויציבות אפשר לתקוע מוט באדמה וסביבו לבנות את הקונוס כשהענפים נשענים עליו. לא לשכוח לעשות מסביב למדורה מעגל אבנים המתחשב במרחק הנפילה של המדורה, הכן בקרבת המדורה אמצעי כיבוי ונקח את שטח המדורה מכל דבר העלול להידלק. מדורה זו אינה חסכונית- חומר רב מתבזבז בה בתוך זמן קצר, אם רוצים לבשל עליה היא תתאים לבישול מהיר, אך בישול איטי אינו בהכרח מתאים.



מדורת מזבח:

מדורה זו משמשת בעיקר כמדורת חום, אך אינה מפיקה אש רבה.

בנייה: בנה מדורת קונוס קטנה שהיא תהיה המרכז של המדורה. הנח על הקרקע 2 בולי עץ גדולים המקבילים אחד לשני שביניהם נמצאת מדורת הקונוס. הוסף עוד שני בולי עץ המקבילים אחד לשני ונמצאים על שני הבולי העץ הראשונים שהנחת. השאר פתח הדלקה לכיוון הרוח. המשך להוסיף זוגות בולים וענפים עבים- שתי וערב, ככל שבניין המדורה עולה הוא נסגר יותר והענפים דקים יותר. לא לשכוח לעשות מסביב למדורה מעגל אבנים המתחשב במרחק הנפילה של המדורה. מדורה זו מצוינת לבישול. מדורה זו חסכונית מאוד ולא צריך להוסיף עליה ענפים נוספים.



מדורת כוכב:

מדורה בעלת להבה נמוכה ובעירה איטית. שימושית לשמירה.
מניחים שלושה או יותר בולי עץ עבים בצורת כוכב, בנקודת מפגשם בונים מדורת קונוס.
ע"י הזזת הבולים מדי פעם אל מרכז המדורה- נשמרת האש זמן רב.
ניתן לחמם דברים הדורשים בישול איטי ע"י העמדתם על הבולים.



מדורת פחמים:

מדורה שימושית ליצור פחמים מבולי עץ. משמשת כמו כן גם לשמירת אש, מפיקה חום רב.
מדורה זו היא למעשה מדורת מזבח צפופה, בלי ארובת אוויר רחבה באמצעיתה. על שני הבולים,
שיתפסו כל רוחב הבולים הראשונים, ועליהם שוב בכיוון הפוך הנח מספר בולים לרוחב
קודמיהם: המשך כך בהנחת בולים שתי וערב. מדורה זו משמשת בסיס לכירות אפיה ותנורים.



מדורה רטובה:

בזמן הגשמים ישנה הבעיה של הדלקת המדורה בשטח בגלל שהעץ שאנו מוצאים זרוק בשטח הוא
רטוב וספוג מים (או לח במקרה הטוב).
שיטת המדורה הרטובה מתאימה אך ורק לעצים שכבר לא חיים, זאת אומרת עצים שהורטבו ע"י
גשם, טל או כל מקור מים אחר, אך לא עצים שעדיין ירוקים.
מהלך הביצוע: לוקחים את העצים הרטובים ובעזרת אולר או סכין מגלפים אותם עד שמגיעים
ללב העץ בו הסיכוי לרטיבות נמוך מאוד, חותכים שבבי עץ שגודלם המקסימאלי הוא 10 ס"מ
ורוחבם 2 ס"מ, את השבבים אנו מניחים בצורת קונוס קטן, שהוא בעצם לב המדורה שלנו ובלב
הקונוס שלנו אנו מניחים שבבי עץ קטנים יותר כדי שישמשו חומר המבעיר את הקונוס. רצוי
לצרף שרף של עץ כחומר בעירה. היות והאש נדלקת במהירות ומפיצה חום רב שאר העצים
הרטובים מתייבשים מהחום ואש נתפסת גם בהם, האש גוברת וכן גם החום ולכן כל עץ שנזרק
למדורה יתייבש במהירות ויידלק.
בכדי ששיטה זו תצליח אנו חייבים להכין כמות שבבים גדולה ולדאוג שיהיו יבשים .



הצעת פעילות

יש לשים לב איפה ניתן להדליק אש עם מדורות ולעבוד על פי כללי הבטיחות .

מיומנויות נרכשות	פירוט	מתודה
<p>עבודת צוות , מנהיגות , תחרותיות , סיוע הדדי , אחריות על חברי הקבוצה , שיתוף פעולה , גיבוש .</p>	<p>• נחלק את הקבוצה לשתי חוליות . כל חולייה תקבל שטח מסוים בו תצטרך להקים מדורה (איזה סוג שתבחר) על פי כללי הבטיחות . המטרה של כל קבוצה היא לכבות את המדורה של הקבוצה השנייה בעזרת בקבוקי מים/ג'ריקנים תוך התגנבות לשטח של הקבוצה השנייה. חבר קבוצה שייתפס ע"י יריבו בשטח היריב יוכנס ל"כלא" . הקבוצה שמכבה את המדורה היריבה ראשונה מנצחת.</p>	<p>כיבוי מדורות</p>
<p>פיתוח חשיבה יצירתית ותושייה צופית , קבלת החלטות בתוך הקבוצה , אלתור , מנהיגות , גיבוש , עבודת צוות .</p>	<p>• בתוך שטח תחום נציב גוזניקים בוערים . לקבוצה אסור להיכנס לשטח התחום ועליה לכבות את הגוזניקים הבוערים . זה יעשה בעזרת מתקן שהקבוצה צריכה לבנות תוך שימוש בציוד מוגבל שיינתן לה (מקלות מטאטא , חוט שמשון , חוט ברזל/דק עבה וכו') .</p>	<p>גוזניק בוער</p>





בישולי שדה

מספר מתכונים לבישול בטיול או בכלל, לא מצוינות כמויות.

מטפונה:

מצרכים: עופות שלמים, ראשי שום, פטרוזיליה, בצלים, תפוז, כוסברה, חצי ליטר שמן (לכל עוף), תבלינים והפתעות נוספות.
ציוד: קרשי חיתוך, סכינים, קערה, חוט שמשון/ שיפודים.
הכנה: יש למלא את תוכנו של העוף – האפשרויות פתוחות ומגוונות. נתבלן את החלק החיצוני של העוף ונעטוף אותו נייר אלומיניום שאותו נסגור היטב. נכניס לבור ונכסה בגחלים. זמן בישול: כשעה ורבע.

קציצות ירק:

מצרכים: תפוז, קישואים, גזרים, כרוב, בטטות, קמח, ביצים, מלח, פלפל שחור ותבלינים נוספים, שמן.
ציוד: קרשי חיתוך, קערות, סכינים, פומפיות, קולפנים, מחבת, תרוד.
הכנה: נקלוף את הירקות, נגרד אותם בפומפייה בגודל גס לקערה. נוסיף לקערה קמח וביצים (ליצירת המרקם המוקשה). נערבב עד קבלת תערובת היכולה להתגבש ולהדבק. נחמם שמן במחבת בגובה 2 ס"מ וחכה לחימום. ניצור צורות מהתערובת ונטגן את הקציצות עד קבלת צבע זהוב.

מרק ירקות:

מצרכים: מים, ירקות: תפוז, גזרים, קישואים, בטטות, בצלים, כרישה, קופסאות תירס, פטרוזיליה, כוסברה, מלח, פלפל שחור ותבלינים נוספים.
ציוד: סיר גדול, קרשי חיתוך, סכינים, קולפנים, קערות, כף גדולה ומצקת.
הכנה: בסיר גדול נחמם כמות גדולה של מים. נקצוץ את הירקות וכאשר המים חמים נוסיפם לסיר לבישול ארוך, נתבלן במלח, פלפל שחור ותבלינים נוספים לפי הטעם וההרגשה.

אורז:

מצרכים: ק"ג אורז, שמן, מים, מלח, תבלינים והפתעות נוספות.
ציוד: סיר גדול, כף גדולה. סכין, קרש חיתוך – אם מוסיפים הפתעות.
הכנה: נשים בסיר שמן בגובה 0.5 ס"מ ונחכה להתחממותו. אח"כ נוסיף את האורז לפי ספירת כוסות ונערבב כך שכל האורז משומן מעט. נוסיף מים ביחס שעל כל כוס אורז תגיע כוס וחצי מים. נערבב טוב ונוסיף מלח ותבלינים נוספים – כורכום, כמון, פטרוזיליה, פלפל שחור. ניתן להוסיף גם קוביות בטטות, בצל, גזר ועוד ירקות נוספים על מנת לבשל אורז מיוחד וטעים. (בצלים, גזרים, בטטות, קופסאות תירס)

טחינה:

מצרכים: טחינה גולמית, מים, לימון, מלח, ראש שום, פלפל שחור, חב' פטרוזיליה.
ציוד: קרש חיתוך, סכין, קערה וכף.
הכנה: נשים בקערה את הטחינה הגולמית ונוסיף מים. אח"כ נקצוץ שום ופטרוזיליה דק מאוד ונוסיף לקערה. נוסיף לימון, מלח ופלפל שחור לפי הטעם.



ליבה (לחם גחלים) :

מצרכים : קמח , מים , מלח , הפתעות : בצל, עגבניות, כוסברה (גרגירים) , שום וכל דבר אחר שמתחשק.

ציוד : קערה .

הכנה : נתחיל בהבערת מדורת גחלים שיספיקו לאפייה של כחצי שעה. אח"כ כאשר האש בוערת נתחיל בהכנת הבצק : ניקח שקית קמח של 1 קילו ונשפוך שלושה רבעים לתוך קערה ונוסיף את המלח ואת התבלינים. נוסיף מים ונתחיל ללוש. נוסיף קמח עד שיתקבל בצק גמיש ולא דביק. נוסיף את ההפתעות ונמשיך ללוש כדי לפזר אותן בצורה אחידה בבצק. נפנה כמות גחלים שתספיק לכיסוי הלחם הצידה, ונשאיר שכבת גחלים עליה ישכב הלחם. נקמח את הבצק ונשכיבו על הגחלים. נכסה את הבצק כולו עם הגחלים שפינינו הצידה. נחכה כחצי שעה עד שהלחם יהיה מוכן. חשוב שלא תהיה אש, אלא רק גחלים לוחשות. נפנה את הגחלים בזהירות ונוציא את הלחם. אפשר לפנות ממנו את הגחלים והאבק במכות קלות ביד או בדפיקה על האדמה. כעת ניתן לאכול את התוך של הלחם. בתאבון!

לבנה :

מצרכים : גיריקן יוגורט 3 ליטר, מלח.

ציוד : יריעת בד ערבי.

הכנה : לתוך יריעת בד ערבי נשפוך את כל תכולת היוגורט ונוסיף כשתיים וחצי כפות מלח. נסגור את הבד לצורת שק ונקשור בגובה מעל הקרקע על מנת שיצאו כל הנוזלים והיוגורט יוכל להתקשות ולהפוך ללבנה . התהליך לוקח כ – 6-7 שעות , לכן הכי כדאי להכין הכל בלילה והלבנה יהיה מוכן בבוקר. בתאבון!

סיידר תפוחים :

מצרכים : תפוחים (בחישוב של חצי תפוח לאדם) , מים , סוכר , מקלות קינמון וקינמון גרוס .
ציוד : סיר , 2 סכינים , קרש חיתוך , קערה .

הכנה : חותכים את התפוחים לקוביות קטנות . באותו זמן נרתיח בסיר מים וכשהם פושרים נזרוק לתוכם 4-5 מקלות קינמון (תלוי בגודל הסיר) . כאשר המים בסיר חמים נזרוק פנימה את התפוחים ואחרי כ-5 דקות נוסיף סוכר וכפית קינמון גרוס ונחכה עד שהסיידר מוכן .

קישורים :

• [עוד מתכונים - בישולי שדה](#)

המלצות לאכילה:

- כדי לחסוך בכסף ולא לזהם את הסביבה ע"י צלחות חד פעמיות, אפשר למצוא פתרון נחמד מאוד כמו אכילה בעלי כרוב, או אכילה בכלים רב פעמיים שהחניכים מביאים מהבית.
- פתרון יצירתי לשתייה בכוס הוא אכילת תפוז או קלמנטינה כשמשאירים את הקליפה שלמה, ומשאירים חור קטן בקליפה המתאים לשתייה ולאכילה.



קצת על רוח של צופיות. ועל דינמיקה של קבוצה.

השמירה בלילה בזוגות משיגה כל כך הרבה דברים טובים :

- א. אחריות. החניכים מרגישים חלק ממערך השמירה והאבטחה של המחנה כולו. בעיקר למען הקבוצה שלהם. יש לזה הרבה משמעות גם אם שומרים איתם עוד שומרים כמושים.
- ב. החניכים מתמודדים עם הלילה. הקולות בלילה, השקט בלילה, הלבד בלילה, לעיתים בפעם הראשונה בחייהם. האחריות על המדורה שלא תכבה.
- ג. פתאום שני חניכים שלא מכירים טוב אחד את השני צריכים לשהות ביחד במשך שעה. לבד. בחושך. האינטימיות שיכולה להיווצר בסיטואציה כזו היא לעיתים גדולה פי כמה מזו שמתפתחת בקבוצה גדולה יותר. פתאום חניך שקט מספר על עצמו. חניך יהיר מוצא את עצמו חסר אונים. 2 אנשים שלא הכירו מוצאים מכנה משותף. הדברים הקטנים.
- ד. הם צריכים לבצע משימה יחד. אם לא יבצעו אותה, ירד חלק משמעותי של ארוחת הבוקר לקבוצה. זה אמיתי.
- ה. המשימות רובן חדשות לחניכים. יצרנו עוד אתגר. חוץ מהלילה, המדורה והשמירה.
- ו. ארוחת הבוקר היא פרי יצירת הקבוצה כולה. רובה מחומרי גלם של ממש. מדהים. לא עוד לחם פרוס משלשום ושוקולד למריחה!

תחושת המסוגלות של לעשות גבינה בחושך, בתנאי שטח. של להכין לחם שמרים. של להקשיב לתנים או לראות את אור השחר מגיח ממזרח ולהיות עד לעוד יום שמתחיל. דברים קטנים. כאלה שמרגישים בבוקר למחרת, או רק שנים אח"כ.

חשוב לדבר עם הקבוצה על החוויה שלהם בלילה. חשוב לשמוע מהם איך היה. רצוי להגיע לרמת שיחה מאפשרת שבה חניך יכול להרגיש בטוח לומר יותר מ"היה כיף" או "הייתי עייף". לבקש שיגידו משהוא אחד שלמדו במהלך השמירה. על מיומנות או על בן הזוג לשמירה. מה היה הכי קשה. כאלה. חשוב להביא את הערכים המוספים (ויש עוד הרבה, אלה רק הנשלפים) של הפעולה הפשוטה הזו של שמירה לילית בזוג. כמה אפשר ללמוד ממנה, כמה אפשר לצמוח. כמה אם לא שמים לב, השמירה יכולה להיות עוד שעת שינה מבוזבזת.

מצורפת רשימת שמירה ללילה בזוגות כולל המיומנויות (ענייני ארוחת הבוקר) שצריכים להכין בכל שעת שמירה. מצורף למטה ניתוח של המשימה.

שעת השמירה	שמות השומרים	משימה	ציוד	הערות
		הכנת ביצים קשות חומות	15 ביצים סיר מים קליפות בצל 5 שקיות תה	מכניסים בזהירות את הביצים לסיר יחד עם קליפות ותה. מכסים במים ומביאים לרתיחה. מבשלים שעתיים עד שלוש על אש נמוכה.
		הכנת ריבה מפירות העונה	1/4 ק"ג שזיפים 1/4 ק"ג סוכר סיר סכין חיתוך כף ערבוב קצת מים	חותכים את הפרי לחתיכות ללא חרצנים. מכניסים לסיר, מוסיפים קצת מים ואת הסוכר לאט לאט, שלא ישרף. מערבבים. המון. כשרותח, להעביר לגחלים (אש קטנה) וממשיכים לערבב. טועמים מדי פעם. הטעם צריך להיות מתוק ולא שרוף והמרקם צמיגי.



<p>מרתחים את החלב. כשרותח, מורידים מהאש ומיד מוסיפים חומץ. מיד ייווצרו 2 חלקים לחלב: מי גבינה למטה, וגבינה תפלה למעלה. מורידים את הגבינה מלמעלה בעזרת כף ומכניסים למסננת/בד לסינון מים. מוסיפים 2 כפיות מלח ותבלינים אם יש ומערבבים. מניחים לגבינה לעבור סינון בבד/מסננת עד הבוקר. ניתן ליצור גבינה קשה יותר אם מפעילים כוח ומוציאים יותר מים.</p>	<p>3 ליטר חלב 3/4 כוס חומץ תבלינים מסננת או בד ערבי מלח קערה</p>	<p>הכנת גבינה צירקסית</p>		
<p>בקערה מערבבים 2 ק"ג קמח, 2 כפות גדושות שמרים יבשים, 2 כפות לא גדושות סוכר, מוסיפים מים (רצוי חמימים, אם אין אז רגילים) ו-2 כפיות מלח. עד לקבלת בצק נעים למגע ולא דביק. לשים 10-5 דקות. מניחים בקערה לתפוח לא רחוק מהמדורה (גם לא קרוב מדי) כ-1/2 שעה. לשים שוב ויוצרים צורת לחם. מניחים בנייר כסף לא צמוד (שיישאר מקום לתפוח) ומניחים לתפוח עוד 1/2 שעה.</p>	<p>2 ק"ג שמרים 2 כפות גדושות שמרים 2 כפות סוכר מים 2 כפיות מלח קערה נייר כסף זעתר לקישוט אם יש</p>	<p>התפחת בצק והכנת לחם שמרים</p>		
<p>המשך אפיית הלחם: יוצרים מקום במדורה על מצע גחלים, מניחים את הלחם ומכסים בגחלים (חשוב שלא תהיה אש ממש). משאירים כ-20 דקות, עד שצד אחד קשה למגע והופכים. הלחם מוכן כששני הצדדים יוצרים קול עמום בנקישה. חותכים ירקות לארוחת בוקר ועורכים שולחן. רבע שעה לפני שעת ההשכמה המיועדת, מעירים את כל האחוה בשמחה. בוקר טוב!</p>		<p>הכנת סלט ירקות, עריכת שולחן לא.בוקר.</p>		



הפקת מים מהטבע

הטל הוא מקור מים שאפשר לנצל אותו היטב בשטח.

כדי לאסוף טל נחפור מבעוד מועד בור באדמה. בתוך הבור מניחים כוס. על הבור פורשים יריעת ניילון פוליטילן. על היריעה שמים בקצוות אבנים או מכסים בחול כדי שלא תעוף במהלך הלילה. באמצע היריעה, איפה שהבור, שמים אבן כדי שיהיה שיפוע ביריעה. בבוקר, יהיו מים בכוס ומים על היריעה. עושים חור ביריעה ונותנים למים לטפטף לכוס.



טיהור מים מאולתר:

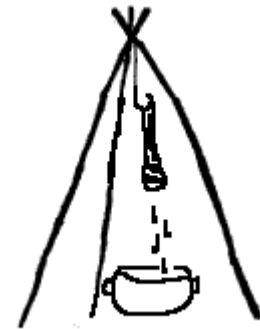
כל מים שמוצאים בשטח, חשודים בזיהום. לכן, על-מנת שניתן יהיה לשתות אותם, יש לטהר אותם תחילה.

נתחיל בבניית מסנן: לוקחים שתי גרביים דקות, מכניסים אותן אחת לתוך השנייה, ומצפים את הצד הפנימי במטפחת דקה או בחול דק. תולים את המתקן הזה על חצובה ושופכים לתוכו מים. את המים אוספים בסיר.

טיהור המים: את המים ניתן לטהר מכאן בשתי דרכים שונות: הראשונה היא טיהור המים בטבילות כימיות. השניה היא הרתחת המים המסוננים למשך 2 דקות.



שלב ההרתחה



שלב הסינון

ציוד דרוש: חצובה מאולתרת, שתי גרביים, סיר.

מה אפשר לעשות עם זה? כדי לתת את הצורך בהפקת מים מהטבע אפשר להחליט שמים לפעילות ולשטיפת ידיים/כלים לא יגיעו מבקבוקי השתייה של החניכים (ככה הם יהיו לשתיה בלבד) אלא החניכים יצטרכו להפיק מים מצמחים בלילה שלפני ואז לקחת אותם למסלול.



פעילות לילית

הלילה טומן בחובו אפשרויות הדרכתיות שלא קיימות ביום. הגוף פועל אחרת בלילה. חושים מתחדדים כדי לכפר על החוסר בקלט הוויזואלי. מה עוד שהלילה נותן אתגרים בסיסיים של התמודדות עם הפחד והלא נודע, התמצאות, שמירה על חום הגוף ומציאת מקום לינה.

מהלך הפעילות: ניקח את החניכים לפעילות באזור החניון. בשלב זה ניקח את השעונים של החניכים ונשים במרוכז בתיק של המדריך. במהלך הסיור נעצור לפעילויות שונות:

- 1. הסבר על הלילה:** הסבר אסטרונומי, משמעות הלילה ביהדות, מה קורה לנו בלילה, מה קורה בטבע בלילה. נמשיך בהסבר על מהלך הפעילות ונבקש שמעתה ועד סוף הפעילות ישתדלו לשקוט ואם ירצו לדבר אז בקול חלש מאוד. בסיום ההסבר נבקש שעד העצירה הבאה ינסו ללכת בהליכה שקטה ככל שניתן.
- 2. הסוליה החלשה:** משחק קים המפעיל את חוש השמיעה והליכה שקטה. הקבוצה עומדת במעגל כאשר אחד החניכים עומד במרכזו קשור עיניים. לכל חניך סימן משלו. בהינתן הסימן החניך יוצא ממקום עמדו בהליכה שקטה אל עבר ה"עיוור" העומד במרכז המעגל. על החניך לגעת ב"עיוור" מבלי שזה יזהה את כיוון ההתקדמות. ה"עיוור" יצביע לכיוון ממנו נשמע הרחש. אם צדק בכיוון, ה"עיוור" והחניך שיצא מתחלפים בתפקידים.
- 3. משחק הסוכרייה:** עוד משחק קים המבוסס על חוש השמיעה. הקבוצה יושבת במעגל שבמרכזו יושב "עיוור". אחד החניכים שבמעגל מחזיק חבילת סוכריות. בהוראת העיוור החבילה תתחיל להסתובב בכיוון מסוים במעגל. כשהעיוור יורה שנית, החבילה נעצרת אצל אחד החניכים. על המחזיק בחבילה להוציא סוכרייה ולאכול אותה מבלי ש"העיוור" במרכז ישמע אותו. אם ה"עיוור" שומע את רחש השקית הוא יצביע לכיוון הרחש ואם צדק בזיהוי, יתחלפו החניכים בתפקידים.
- 4. פיצה קוסמוס:** משחק ללימוד קבוצות כוכבים ומפת השמיים. כל חניך יקבל דף עם קבוצות כוכבים אותה יידרש למצוא. לאחר שהחניכים איתרו את הקבוצות שלהם תקבל הקבוצה משימה: להרכיב פאזל של מפת כוכבים בצורת משולשי פיצה. כדי להצליח במשימה החניכים יצטרכו לאחד את הידע שצברו על קבוצות הכוכבים.
- 5. אסטרונומיה ומפת השמיים:** נעצור לדיבור תיאורטי על מה בעצם אנחנו רואים כשמסתכלים לשמיים? איפה אנחנו ביחס לכל זה? מה המבנה ההירארכי של החומר ביקום? תופעות טבע ומושגים מעניינים בנושא.
- 6. אגדות כוכבים:** נשכב בצורת כוכב ונספר אגדות כוכבים: על הקסיופיאה, אוריון, הדובה הקטנה והגדולה, אנדרומדה ועוד.
- 7. התבוננות:** בשטח מפוזרים עצמים שונים. הקבוצה תעמוד בצורת חצי מעגל וכל חניך ינסה לצייר מפה של השטח עם כמה שיותר פריטים שהוא הצליח לאתר בלי להתקדם. לאחר מכן ננסה לבדוק כמה פריטים הצליח כל אחד לאתר.
- 8. ישיבה בדד:** המשימה היא ישיבה בדד של החניכים כאשר עליהם לחזור תוך 10 דקות. נושיב את החניכים במרחק רב אחד מהשני, כל אחד לבד. נוכל לראות שתחושת הזמן של החניכים, כשאר הם בלי שעונים, משתנה. הם יחזרו בפחות מעשר הדקות שהוטלו עליהם. בינתיים, בזמן שהמדריך מחכה, אפשר להכין מדורה ותה ואחרי שכל החניכים חזרו לסכם את הפעילות. אפשר לשפר את המשימה על ידי כך שהחניכים יצטרכו לחזור בהתגנבות. אם המדריך שומע או רואה את החניכים הוא יאיר עליו עם פנס והחניך יצטרך לחזור אחורה ולנסות להתגנב שוב.

