

## Nachlese zu Silvester und Neujahrsbräuchen

Für viele Kinder war der Silvesterabend ein tolles Fest, von dem sie lange erzählten. Sie durften lange aufbleiben. Fast alle Kinder durften das Feuerwerk beobachten und manche sogar mitmachen.



Mama hat ein Loch in ihrer Jacke, von einer Wunderkerze. (Linda)

Wir haben Raketen gefunden, die in unseren Garten geflogen sind. (Jake)

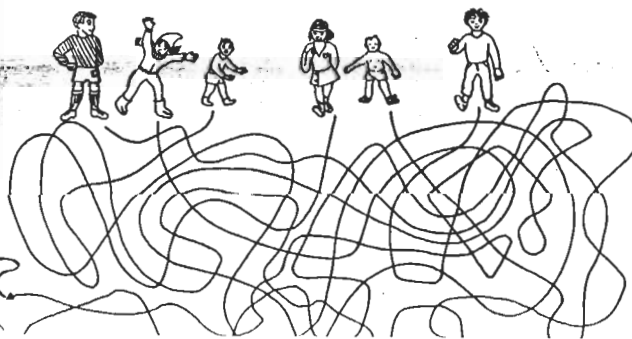
Ich habe Knallerbsen auf den Boden geworfen. Die Feuerring muss man anzünden und wegwerfen, die rollen dann und brennen rot. (Christian)

Mein Bruder hat mit seinem Freund auf der Wiese Knaller angesteckt und sich am Finger ein bisschen verbrannt. (Saskia)

Erst habe ich am Fenster geguckt, dann sind wir auf den Balkon raus. Rote und grüne Sterne haben mir am besten gefallen. (Eduard)

In manchen Familien wurden verschiedene Bräuche gepflegt: Glückssymbole wie Schweinchen, Kleeblätter oder Schornsteinfeger wurden gebacken oder gebastelt und verschenkt. Die Zukunft wurde mit Blei- oder Wachsfiguren gedeutet.

Die KIM-Seite wurde gestaltet von der Erlebniskita Eichendorffstraße



Russland



CHRISTOPHER



Am 30. Januar ab 17.00 Uhr, feiern wir zum zweiten Mal in der Erlebniskita Eichendorffstraße ein multikulturelles Neujahrsfest. Eine Vielzahl internationaler Gerichte werden an diesem Abend von den Eltern angeboten, dazu gibt es Spiel und Spass in allen Räumen. Die Rezepte der leckeren Sachen werden in einem Kochbüchlein zusammengefasst.



Rösti  
- Aus der Schweiz -

### Minestrone - Italienisch -

### Moussaka - Griechisch -

Ein saftiger Hackfleisch-Auberginen-Auflauf, in dem viel Würze steckt. (s. Abb.)

#### Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Auberginen · Salz
- 50 g Mehl
- 1/2 l Olivenöl (und Öl für die Form)
- 3 EL geriebener Parmesan
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 1/4 TL frische Oreganoblättchen
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1/4 TL Zimt
- Für die Sauce:
- 20 g Butter oder Margarine
- 20 g Mehl (2 EL) · 1/4 l Milch
- 1 Becher Magermilchjoghurt (150 g)
- 1 Eigelb · Salz

### Gebildbrote zu verschiedenen Festen

#### Neujahrsgebäck

Reich verzierte Gebäckbrote waren früher auch beliebte Patengeschenke für Weihnachten oder Neujahr. Die verschieden geformten Brote oder Kuchen trugen „sprechende“ Namen wie „Patenrad, Neujahrswagen, Neujahrspuppe, Ross mit Reiter“

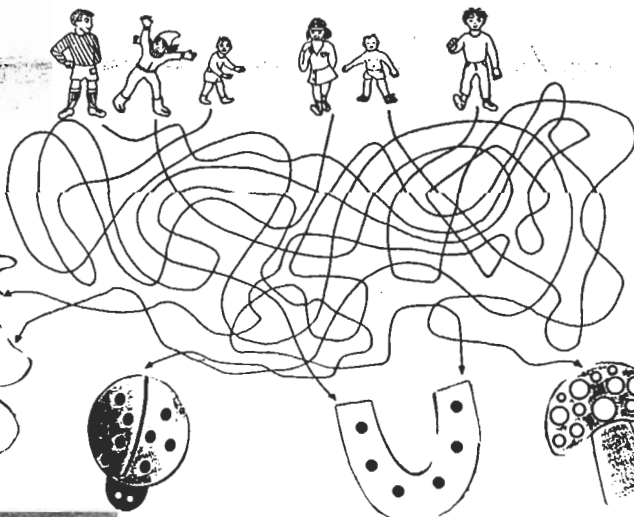
### Hefeteig-Grundreig für Gebäckbrot

Benötigte Materialien:  
• 500 g Mehl

Erst habe ich am Fenster gekuckt, dann sind wir auf den Balkon raus. Rote und grüne Sterne haben mir am besten gefallen.  
(Eduard)

Die KIM-Seite wurde gestaltet von der Erlebniskita Eichendorffstraße

In manchen Familien wurden verschiedene Bräuche gepflegt: Glückssymbole wie Schweinchen, Kleeblätter oder Schornsteinfeger wurden gebacken oder gebastelt und verschenkt. Die Zukunft wurde mit Blei- oder Wachsfiguren gedeutet.



Russland

1. Januar - Neujahrsfest (Nowy God)

Das Neujahrsfest erinnert an eine Kombination aus Weihnachten und Silvester. Ein bunt geschmückter Tannenbaum, Geschenke sowie uppige Festessen im Kreis guter Freunde und der Familie machen diesen Feiertag zu etwas ganz Besonderem. In den Kindergärten und Schulen verkleiden sich die Mädchen als Schneeflocken und die Jungen zumeist als Tiere (z. B. Wolf).



aus Griechenland:  
Tin gambana  
tu choriu maf  
tin akute pädja.  
Ti jlika ssimani,  
din dan dan.



aus Frankreich:  
Frère Jacques,  
dormez-vous?  
Sonnez les matines,  
ding, dong, dong.

aus der Türkei:  
Jakup usta,  
haydi kalk,  
saatine bir bak,  
bom bom bom.



## Gebildbrote zu verschiedenen Festen

Neujahrsgebäck

Reich verzierte Gebäck waren früher auch beliebte Patengeschenke für Weihnachten oder Neujahr. Die verschieden geformten Brote oder Kuchen trugen „sprechende“ Namen wie „Patenrad, Neujahrswagen, Neujahrspuppe, Ross mit Reiter“



## Hefeteig-Grundteig für Gebäck

Benötigte Materialien:

- 500 g Mehl
- 15 g Hefe
- 1 l Milch
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 6 g Salz
- 2 Eier
- abgeriebene Zitronenschale

Zum Bestreichen außerdem:

- 1 Eigelb
- 1 TL Salz
- je nach Farbwunsch 1 EL Wasser Milch Honig

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g)
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ TL frische Oreganoblättchen
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ¼ TL Zimt
- Für die Sauce
- 20 g Butter oder Margarine
- 20 g Mehl (2 EL) · ¼ l Milch
- 1 Becher Magermilchjoghurt (150 g)
- 1 Eigelb · Salz



aus England:  
Are you sleeping,  
brother John?  
Morning bells are ringing,  
dong, dong, dong.

aus Italien:  
San Martino, campanaro,  
dormi tu?  
Suona le campane:  
Ding ding dong.

