

APRIL - KWIECIEŃ - DUBEN



Ideen für die Osterzeit



Angelika Gogol begleitet Kitas im Landkreis Görlitz in ihrer polnischen Muttersprache. In der Osterzeit kocht sie gern mit den Kindern ein Gericht, das in Polen traditionell zum Osterfest gehört.

Pomysły na Wielkanoc



Angelika Gogol wspiera przedszkola w Powiecie Görlitz swoim językiem ojczystym - polskim. W czasie Wielkanocy chętnie przygotowuje z dziećmi tradycyjną polską potrawę wielkanocną.

Ideje na Velikonoce



Angelika Gogol doprovází školky v okrese Görlitz ve své polské mateřštině. O Velikonocích ráda s dětmi připravuje pokrm, který v Polsku tradičně patří k velikonočním svátkům.



Weitere Anregungen zum Osterfest in unseren Nachbarländern finden Sie unter:
www.nachbarsprachen-sachsen.eu/biedronka-maus-zaba

APRIL - KWIECIEŃ - DUBEN



Rezept: Pascha Wielkanocna (polnische Osterspécialität)

Zutaten für den Teig:

1 kg	Quark (Zimmertemperatur)
250 g	weiche Butter
1 Tasse	Puderzucker
1 Pckg.	Vanillezucker
1/2 Tel.	geriebene (Bio-) Zitronenschale
2	Bananen*
50 g	Orangeat
50 g	getrocknete Feigen oder Aprikosen
100 g	Rosinen

*Im traditionellen polnischen Rezept werden statt Bananen 5 Eigelb verwendet, außerdem werden 50g Mandeln oder Nüsse beigegeben.

Foto: Kwestia Smaku

Zubereitung:

Schlagen Sie die weiche Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenschale zu einer weißen Creme. Zerdrücken Sie die Bananen und geben Sie sie nacheinander hinzu. Zum Abschluss den Quark begeben und zu einer Quarkmasse verrühren.

Nacheinander Orangeat, gehackte Feigen/Aprikosen und Rosinen hinzugeben, alles vorsichtig mischen. Stellen Sie ein großes Sieb (min. 20 cm Durchmesser) auf die Schüssel und legen Sie dieses mit einem Küchentuch aus. Geben Sie die Quarkmasse zum Abtropfen hinein - mit einem Teller abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Stürzen Sie das Pascha auf einen Teller oder eine Platte, entfernen Sie das Küchentuch und dekorieren Sie.



www.nachbarsprachen-sachsen.eu

Die Sächsische Landesstelle für frühe nachbarsprachige Bildung befindet sich in Trägerschaft des Landkreises Görlitz.



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

