

Äthiopien:

Wann?

In Äthiopien feiert man Silvester (dort genannt „Enkutatash“) nicht im Winter, wie wir es uns gewohnt sind. Sondern man feiert es jedes Jahr am 11. September. Dies liegt daran, weil man in Äthiopien einen anderen Kalender benutzt, der 13 Monate, statt 12 Monate hat. 12 Monate davon haben 30 Tage und der 13. Monat hat nur 5-6 Tage. Diesen Monat nennt man Pagume.

Wieso?

In Äthiopien steht der Tag für die Rückkehr der Königin von Saba, die den König Salomon in Jerusalem besuchte. Der Landesälteste überreichte der Königin bei ihrer Rückkehr ein edles Schmuckkästchen, das „Enkutatash. Es handelte sich dabei um eine Kiste mit wertvollem Schmuck und Edelsteinen. Der Tag markiert nicht nur den Jahresbeginn, sondern auch das Ende der Regenzeit.

Wie?

Mit den Worten „Melkam Addis Amet!“ (Deutsch: „Frohes neues Jahr“) begrüßen sich Menschen in Äthiopien am 11. September. An diesem Tag werden die Böden der Häuser mit frischem Gras und Blumen ausgelegt, Kaffeebohnen geröstet, Honigwein wird gereicht und die Familienmitglieder füttern sich gegenseitig mit den besten Bissen, um ihre Liebe zu zeigen. Meist isst man Doro Wot und trinkt Honigwein dazu. Die Kinder bekommen an diesem Tag oft neue Kleidung geschenkt und man singt oft traditionelle Lieder.



Glossar:

Lunisolarcalendar: ein Kalender, der sich an der Sonne und am Mond orientiert

Neumond: die Mondphase, bei der man den Mond von der Erde aus nicht sieht

Wintersonnenwende: der Tag, an dem die Sonne am wenigsten lang scheint (man nennt es auch den kürzesten Tag im Jahr)

Tangyuan: ein chinesisches Dessert, welches an besonderen Ereignissen gegessen wird

Doro Wot: scharfer Hühnereintopf

LECKERE PIZZA-SCHNECKEN

Zutaten

Teig:

250g	Zopfmehl
$\frac{3}{4}$ TL	Salz
10g	Hefe
1.5dl	Wasser

Füllung:

1	Zwiebel
200g	Tomaten gehackt
75g	Mozzarella geraffelt
25g	Salami gehackt
$\frac{1}{2}$ El	Basilikum gehackt
$\frac{1}{2}$ El	Oregano gehackt
75g	Parmesan

Zubereitung

1. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milchwasser auflösen, restliches Milchwasser sowie Butter hineingeben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Füllung: Zwiebeln in Butter andünsten. Tomaten mitdünsten, würzen. Halb zugedeckt 30 Minuten köcheln. Die Flüssigkeit soll dabei ganz eingekocht werden. Füllung auskühlen lassen.
3. Mozzarella, Sbrinz, Salami und Kräuter unter die Füllung mischen.
4. Ofen auf 200°C Heissluft/Umluft vorheizen.
5. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 35x30 cm auswallen. Füllung bis zum Rand darauf verteilen. Von der langen Seite zu einer Rolle aufrollen. In 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Mit genügend Abstand auf backpapierbelegte Bleche legen.
6. In der Ofenmitte oder übereinander im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen. Oder Bleche nacheinander im unteren Teil des auf 220°C (Ober/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.



Alkoholfreier Hugo

...ideal, um an Silvester anzustossen!

Diese Zutaten brauchst du:

- Holunderblütensirup
 - Mineralwasser - am besten schön spritzig
 - Ginger Ale - alternativ Sprite oder alkoholfreier Sekt
 - frische Minze
 - Limette
 - Eiswürfel
1. Verteile je 2-3 Limettenscheiben auf 2 Gläser und gieße 2 Esslöffel Holunderblütensirup hinein.
 2. Gib Eiswürfel oder crushed Eis in die Gläser.
 3. Fülle das Glas zu 2/3 mit Ginger Ale auf und giesse es mit Mineralwasser voll.
 4. Serviere den Cocktail mit ein paar frischen Minzblättern

Prost!!!! 😊



Glücksröllchen mit Sprüchen für Silvester

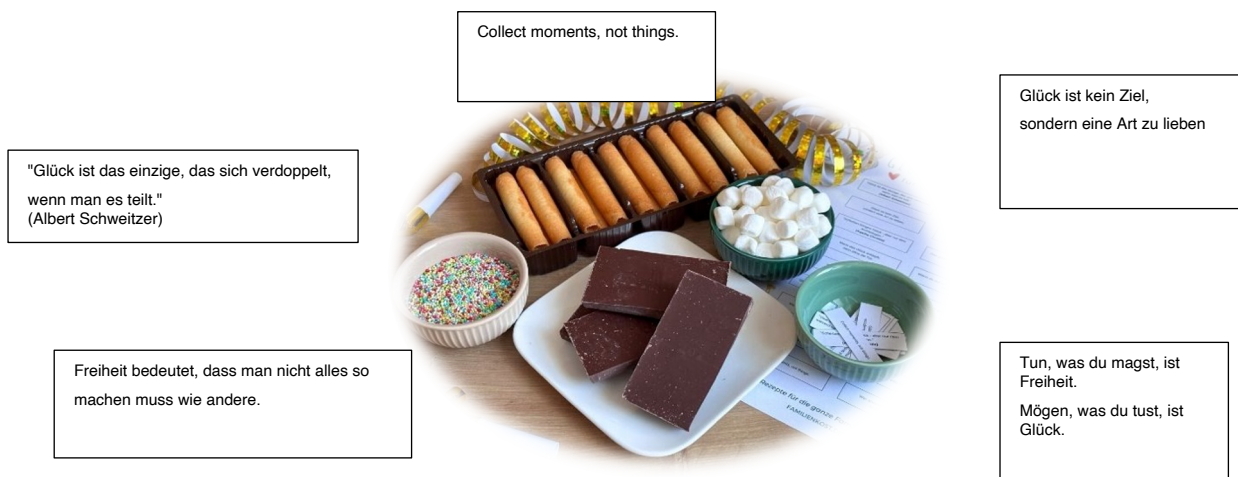
Eine super Alternative zu den klassischen Glückskeksen 😊

Zutaten für 18 Stück:

100 g Blockschokolade (oder Kuvertüre/normale Schokolade)
12 Waffelröllchen
24 Marshmallows (mittlere Größe)
bunte Streusel
ausgedruckte und ausgeschnittene Zettel mit Sprüchen

So machst du die Glücksröllchen

1. Drucke unsere Sprüche aus, schneide sie aus und falte sie einmal in der Mitte (du kannst auch eigene Sprüche schreiben und ausdrucken).
2. Erhitze die Schokolade im Wasserbad.
3. Nimm die Kekse und lege je eine Glücksbotschaft hinein.
4. Verschließe die Enden mit Marshmallows.
5. Tauche die Marshmallow-Enden zuerst in die geschmolzene Kuvertüre, danach das ganze Röllchen und lege sie anschließend in die Streusel.
6. Lege sie anschliessend zum trocknen auf ein Blech.



TOP 8 SILVESTERESSEN

Raclette



Fondue Chinoise



Chääsfondue



Fondue Bourguignonne



Filet im Teig



"Züri Gschnätzlets"



Karpfen



"Tischgrill"



TOP 6 SILVESTERTRADITIONEN

Feuerwerk



Eine der bekanntesten Arten um böse Geister
Zu vertreiben und das neue Jahr lautstark
Zu begrüßen

Bleigiessen



Geschmolzenes Blei wird in Wasser
gegossen um aus der entstandenen
Form die Zukunft vorherzusagen.

"Dinner for One"



Eine Tradition diesen Sketch vor Mitternacht
Anzusehen.

Aufstellen von Glücksbringern



Schweine, vierblättrige Kleeblätter,
Hufeisen werden aufgestellt, um Glück zu
bringen

Anstossen um Mitternacht



Um Mitternacht stossen die Menschen
mit Champagner oder Sekt an und wünschen
sich ein "Frohes Neues"

Spezielle Speisen



An Silvester ist das Essen traditioneller
und spezieller Speisen fast schon Kult.
Wir haben euch noch eine Top 8 der besten
Silvesteressen erstellt.

Die Top 10 am schnellsten gebrochenen Neujahrsvorsätze

1. mit dem Rauchen/Vapen aufhören
2. mehr Geld sparen
3. mehr Sport machen
4. sich gesünder ernähren
5. weniger Bildschirmzeit
6. mehr für die Schule lernen
7. nicht mit Geschwistern und Eltern streiten
8. sich vegan/vegetarisch ernähren
9. Stress vermeiden
10. das Zimmer öfter aufräumen



SILVESTER PLAYLIST

