

Glücksschweinchen für den Neujahrstag

Material:

500 g Mehl, 1 Päckchen Trocken-
germ, 60 g Zucker, 1/4 l lauwarme
Milch, 60 g Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz

Für die Augen

1/4 von einem Eiweiß und Staub-
zucker, Schokoladen-Fettglasur

Eidotter zum Bestreichen

Ausführung:

Mehl, Trockenger, Salz,
Abgeriebenes einer Zitrone und
Zucker in einer Schüssel vermengen,
lauwarme Milch und Ei versprudeln,
Butter zerlassen und alles unter die
Masse geben und gut aufschlagen
(Germteig). Den Teig dann eine gute
halbe Stunde gehen lassen, bis er
Blasen wirft.

- Den Germteig etwa 4 mm dick aus-
rollen
- 20 Kreise von ca 8 cm (Krapfen-
stecker) und
- 10 Kreise von ca 4 cm (Schnaps-
stamperl) ausstechen
- Vom restlichen Teig Öhrchen for-
men.

Große Kreise mit Eidotter bestrei-
chen. Aus den kleinen Kreisen



Schnäuzchen formen (mit Zeige-
finger und Daumen Löcher machen).
Schnäuzchen und Öhrchen auf den
großen Kreis drücken. Schweinchen
mit Eigelb bestreichen und noch ca
15 Minuten gehen lassen. Den
Backofen auf 200° vorheizen. Die
Schweinchen auf mittlerer Schiene
ca 15 Minuten backen.

Eiweiß und Staubzucker verrühren

(weiße dickflüssige Masse) auf die
überkühlten Schweinchen spritzen.
Dann die Schokoladen-Fettglasur
zerlassen und den Schweinchen die
Augen fertigspritzen.

*Gutes Gelingen
wünscht Rita Matzner*

Mahlzeit!

Gestaltungselemente für eine Stunde SENIORENTANZ plus zum Thema "Essen und Trinken"

Redewendungen

- In des Teufels Küche kommen
- Sich ins Geschirr legen
- Sich nicht abspesen lassen
- Reinen Tisch machen
- Nichts anbrennen lassen
- Jemandem aus der Hand fressen
- Am Hungertuch nagen
- Hungrig wie ein Wolf sein
- Um den heißen Brei herumreden
- Butter auf dem Kopf haben
- Sein Süppchen kochen
- Jemandem die Suppe versalzen
- Junges Gemüse
- Vom Fleisch fallen
- Schwein haben
- Im eigenen Saft schmoren
- Den Braten riechen
- Honig ums Maul schmieren

Sprichwörter

- Essen und Trinken hält Leib und
Seele zusammen.
- Eigener Herd ist Goldes wert.
- Der Appetit kommt beim Essen.
- Wer nicht arbeitet, soll auch nicht
essen.
- Es wird nicht so heiß gegessen,
wie es gekocht wird.
- Ich fresse einen Besenstiel.
- Was der Bauer nicht kennt, frisst er
nicht.
- Gut gekaut ist halb verdaut.
- Nach dem Essen sollst du ruh'n
oder tausend Schritte tun.
- Viele Köche verderben den Brei.
- Trocken Brot macht Wangen rot.
- Das macht das Kraut auch nicht
fett.



"Mmh, das schmeckt!"

Merken:

Memory mit Gemüse / Obst / Küchengeräten / ...

Für die Sinne

Riechen: Kräuter und Gewürze

Schmecken: Säfte / Marmeladen / Obst / Gemüse / Brotsorten / Eissorten

Ausreißer finden

Tomatensalat - Wurstsalat - Kopfsalat - Fisolensalat

Wurstsalat wächst nicht im Garten

Erbsen - Linsen - Petersilie - Bohnen

Petersilie ist keine Hülsenfrucht

Hühnerei - Osterei - Gänseei - Nürnberger Ei

Nürnberger Ei ist eine Uhr

Biskuitroulade - Nusschnecke - Hexenschäum - Mohntorte

Hexenschäum wird nicht gebacken

Leberkäse - Hüttenkäse - Butterkäse - Joghurtkäse

Leberkäse ist kein Milchprodukt

Eines passt immer

Das zweite Wort ist zu ergänzen

Torten-	Suppen-	Kuchen-	TELLER
Apfel-	Kirschen-	Himbeer-	SAFT
Wein-	Brillen-	Limonaden-	GLAS
Butter-	Bier-	Kraut-	FASS
Eier-	Sand-	Mutter-	KUCHEN
Obst-	Taschen-	Busch-	MESSER
Studenten-	Vieh-	Kleider-	FUTTER

Doppelsinnwörter = Teekessel

Körperorgan	Frucht eines Baumes	MANDEL
Gewürz	Blume	NELKE
Fisch	Eisstück	SCHOLLE
Frucht	Kopfbedeckung	MELONE
Kuchen	Sich drehendes Wasser	STRUDEL
Baumfrucht	Lichtspender	BIRNE
Hülsenfrucht	Teil des Auges	LINSE
Hasenohren	Teil des Essbestecks	LÖFFEL



Omas Herd

Tänze im Sitzen

Apfelernte - CD Tanz mit 3 / Nr. 14
Zwetschkenknödel - CD Tanz mit 3 / Nr.20

Lieder

“Was is' heut für Tag”

“Kartoffellied”

“Iss mit mir, trink mit mir”

“Trink ma no a Flascherl”

Texte

- Die Geschichte vom Suppenkaspar (Heinrich Hoffmann)
- Apfelkantate (Matthias Claudius)
- Der starke Kaffee (Eugen Roth)
- Der süße Brei (Gebrüder Grimm)



Tasse Kaffee
("C.A.F.F.E.E.")



Schnitzel
“Des Österreichers
liebste Sonntagsessen”



Brot
“Unser tägliches Brot
gib uns heute”

Interessantes

Die fünfte Geschmacksrichtung

Süß, sauer, salzig, bitter - das sind die Geschmacksrichtungen, die wir üblicherweise verwenden. Und doch gibt es eine fünfte Geschmacksrichtung: "umami".

1908 entdeckte der japanische Forscher Kikunae Ikeda in seinen mit Algen gewürzten Suppen Salze der Glutaminsäure, die Glutamate, die den Suppen einen würzigen Geschmack verliehen. Diesen Geschmack nannte er "umami", das japanische Wort für herzhaft, wohl-schmeckend.

Glutamate, die als Geschmacksverstärker Verwendung finden, genießen heute keinen guten Ruf mehr. Das berühmte "China-Restaurant-Syndrom" mit Symptomen wie Kopfschmerzen und Übelkeit wird auf die übermäßige Verwendung von Geschmacksverstärkern in der hiesigen chinesischen Küche zurückgeführt.

1.5 Millionen Tonnen Glutamat werden weltweit künstlich hergestellt und machen als E620, E621, E622, E6233, E624 und E625 Fastfood, Fertiggerichte, Frühstücksflocken und Knabbereien "umami".

Glutamat wird aber nicht nur künstlich erzeugt, sondern findet sich als freies Glutamat z. B. in reifen Tomaten, Fleisch und Käse.

Frankfurter oder Wiener?

Am 15. Mai 1805 meldeten Wiener Zeitungen von merkwürdigen Gebilden - "Lahners Würsteln" - die ein Wiener Fleischermeister seit neuem offeriere.

Johann Georg Lahner, in Oberfranken geboren, lernte in Frankfurt das Metzgerhandwerk und kam auf der Walz 1798 nach Wien, wo er sich sesshaft machte und 1804 am Schottenfeld, heute Neustiftgasse 112, eine eigene Fleischerei eröffnete.

Während seiner Lehre im Frankfurter "Worschtquartier" hatte er Schweinswürstel kennengelernt. In seiner eigenen Fleischerei probierte er so lange am Würstelrezept herum, bis es seinen Vorstellungen entsprach. 1805 bot er die langen dünnen paarweise zusammenhängenden Würstel zum ersten Mal an.

Lahners Würstel schmeckten nicht

nur dem einfachen Volk. Künstler wie Johann Nestroy, Franz Grillparzer, Johann Strauß und Franz Schubert genossen sie ebenso wie Adalbert Stifter, der sich die Würstel mit der Postkutsche von Wien nach Linz bringen ließ. Lahner gelang es, seine Würstel auch in höchsten Kreisen vorzustellen - in einer silbernen Terrine servierte er sie Kaiser Franz I., der von den Würsteln ebenso begeistert war wie der Hochadel. Die Frage, wie die Würstel zu essen seien, bereitete nur so lange Probleme, bis die in Fragen der Etikette höchst bewanderte Fürstin Pauline Metternich das Besteck zur Seite legte und die knackigen Würsteln mit der Hand aß.

Von Wien aus, wo Lahner seine Würstel in Erinnerung an seine Frankfurter Lehrzeit "Frankfurter" nannte, traten sie ihren Siegeszug in die ganze Welt an, wo sie ihrer Herkunft wegen Wiener genannt wurden.

In Österreich werden pro Jahr ca. 630 Millionen Paar Frankfurter erzeugt und verspeist.

Kein Schrank wie jeder andere

Eine Küche ohne Kühlschrank? Unvorstellbar! Wie war das eigentlich früher? Wie haben Hausfrauen früher Lebensmittel gekühlt?

Noch vor fünfzig Jahren war ein Kühlschrank eine Rarität, Lebensmittel wurden im Eiskasten frisch gehalten. Er war mit Blech ausgekleidet, enthielt ein Fach für das Blockeis und ein Fach für die Speisen, Die Hausfrauen kauften das Blockeis auf der Straße vom Eismann, hackten es in die entsprechende Größe und legten es in das obere Fach ihres Eiskastens. Nach und nach schmolz das Eis, sodaß der Eiskasten ständig vor sich hin tropfte. Mit einem unten angebrachten Hahn ließ sich das Wasser ablassen.

Um die Mitte des 19. Jahrhunderts wurden für Brauereien und Betriebe der Nahrungsmittelindustrie mechanische Kältemaschinen entwickelt. Diese dampfbetriebenen Monster waren für den Haushalt völlig ungeeignet. Erst durch Verkleinerung der Geräte konnten sie auch im Haushalt verwendet werden.

Neben dem Auto wurde der Kühlschrank zum Symbol der ameri-

kanischen Kultur. 1910 gab es in den Vereinigten Staaten ca. 200 mit Kühlschränken ausgestattete Haushalte. 1937 hatten fast siebzig Prozent der amerikanischen Haushalte Kühlschrank. In Österreich gab es im selben Jahr etwa 3000 Kühlschränke. 1957 war in etwa 8 - 9 Prozent der österreichischen Haushalte ein Kühlschrank vorhanden. Aus dem chromblitzenden Gerät in Einzelstellung, auf dessen Besitz jede Hausfrau stolz war, ist ein unauffälliger Schrank geworden - nach außen unsichtbar, verkleidet mit Küchendekorplatten. Und trotzdem: kein Schrank wie jeder andere.

RÄTSEL

Um die Ecke gedacht

Bei diesen Rätseln müssen Sie ganz schön "um die Ecke" denken.

z. B.: eine gefrorene Gefahr = EISBOMBE

Um welche Speisen handelt es sich hier?

1. Jahreszeitliche Turnübung
2. Eine "drehbare" Hunderasse
3. Lustige Hülsenfrüchte
4. Unsinnige Aussage einer sehr hochgestellten Persönlichkeit
5. Verschwundenes Hühnerprodukt
6. Gymnastikgerät für Schafböcke

Welche Kuchen sind das?

1. Unangenehme Reaktion eines Insekts
2. Stirb - nicht - Gebäck
3. Wasserwirbel mit Obst
4. Unterirdischer Gang
5. Alkoholisches rollendes Konfekt
6. Gebäck aus hartem Gestein
7. Verwirrter Geistlicher

Kennen Sie diese Süßigkeiten?

1. Die zarteste Versuchung
2. Elastische Raubtiere
3. Ungenaue Zeitangabe
4. Geschoß eines berühmten Komponisten
5. Farbige Unterbrechung des Alltags

Lösungen finden Sie auf Seite 23