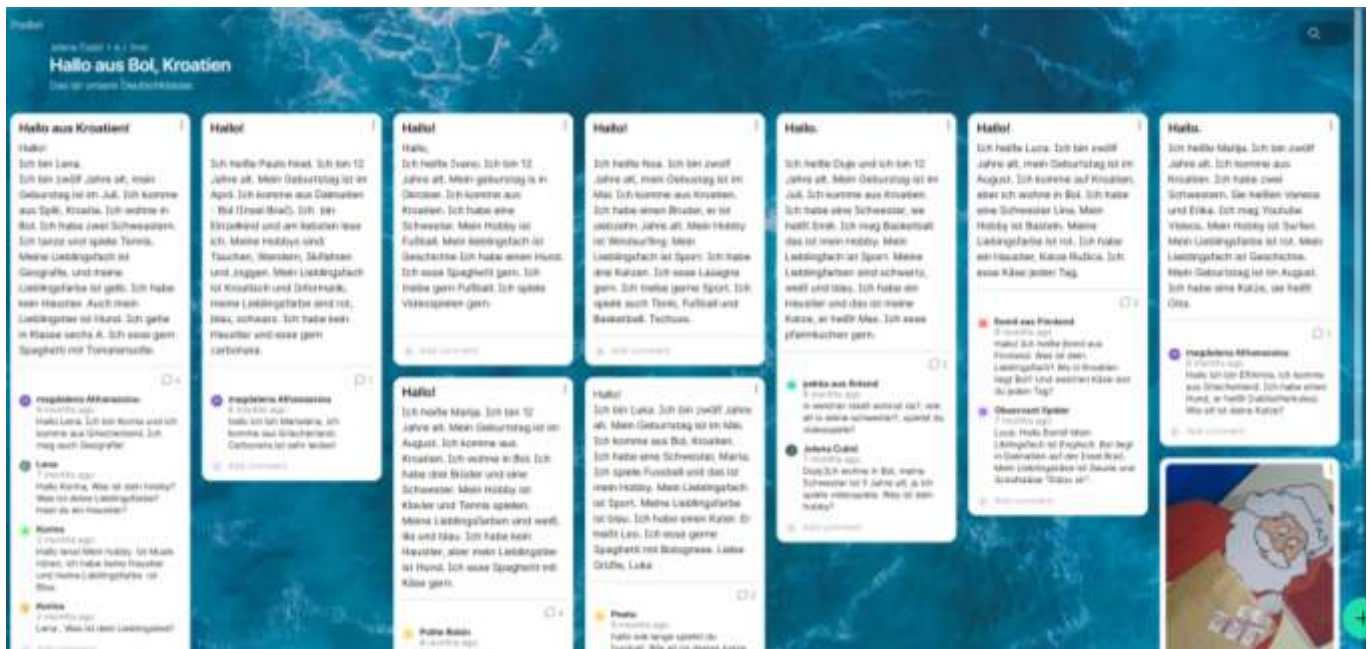


Μερικά παραδείγματα των εργασιών μας

Οι μαθητές/τριες των συνεργαζόμενων σχολείων συστήνονται:





Οι μαθητές/τριες των συνεργαζόμενων σχολείων δημιουργούν και προτείνουν λογότυπα (Logos) για το έργο

<https://padlet.com/magdaetwinning25/unsere-logos-d8pjsbip4i7t54c9>

Οι μαθητές/τριες των συνεργαζόμενων σχολείων δημιουργούν πόστερ/φωτοκολάζ σχετικά με την καθημερινότητά τους

https://www.canva.com/design/DAGUbG0GFcY/PRgdH9pGI6inbc-rOeyHfg/view?utm_content=DAGUbG0GFcY&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=uniquelinks&utm_id=hb1e3a89b00

Συμμετοχικό ψηφιακό βιβλίο χριστουγεννιάτικων ευχών

https://www.canva.com/design/DAGXrDGpAlY/WJvTQw3qgMIQAdys_CwW8Q/view?utm_content=DAGXrDGpAlY&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=uniquelinks&utm_id=h0bbe13e189

Δημιουργία συννεφόμελου με ευχές για το νέο έτος 2025

<https://www.mentimeter.com/app/presentation/albf99wv8gwccm7ov8h3tezx6o7f4c8j/view?question=ifx6r6bbkoeg>

Στιγμιότυπα απο το ψηφιακό βιβλίο μαγειρικής με παραδοσιακές συνταγές των συνεργαζόμενων χωρών

Zutaten für Zagorski Štrukli

Teig:

- 500 g Mehl (Type 405)
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 2 EL Öl
- ca. 200 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

- 500 g Hüttenkäse (Quark)
- 1 Ei
- 100 ml Sauerrahm (saure Sahne)
- 1 TL Salz

Rezept aus Kroatien

Zagorski Štrukli

Zum Bestreichen:

- 100 ml Sauerrahm
- 1 EL Butter (geschmolzen)

Zubereitung:

Teig vorbereiten:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen und das Ei, Salz, Öl und lauwarmes Wasser hinzufügen. Alles gut verkneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig mit einem Tuch bedecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung zubereiten:

Quark, Ei, Sauerrahm und Salz gut vermengen.

Teig ausrollen:

Den Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf eine Hälfte des Teigs streichen und den Teig vorsichtig mit Hilfe des Tuchs aufrollen.

Schneiden und kochen:

Die Rolle in etwa 10 cm lange Stücke schneiden und vorsichtig in kochendes Salzwasser legen. Die Bräute ca. 10-15 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Zubereitung:

Eiweiß auf einen steifen Schaum schlagen. Gib Zucker. Gib jeweils. Gib Kakao und Mehl. Alles vermischen.

Rezept aus Polen

Schabowy z Mizerią i Ziemniakami

Zutaten für Schafgarbe:

- 500g Schafgarbe ohne Knochen
- 1 TL Teelöffel Salz
- 1 TL Teelöffel Pfeffer
- 2 Esslöffel Mehl
- 5 Esslöffel geriebener Thymian
- 2 kleine Eier
- Esslöffel Öl
- Pfannkuchen

Zutaten für Gurkensalat:

- 500g Gurken
- 1 TL Teelöffel Salz
- 1 TL Teelöffel Pfeffer
- 200ml Sahne 18%
- Ein Dill

Gurkensalat

- Gurken schneiden auf plattieren
- Geben kalt, pfeffersauce und Zucker
- Zugeben saure
- Alle schälen oder zerhacken
- Fertiggarbe

ZUTATEN:

- 1,5kg Apfel
- 5 Esslöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Zimt

TEIG:

- 250g Butter (kalt)
- 320g Mehl
- 1 Ei
- 1,5 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Vanillezucker



Gemacht von der Klasse 8. A
Nagyboldogasszony Római Katolikus
Általános Iskola, Tapolca



REZEPTE AUS KROATIEN

BRAČKE HRUSTULE

REZEPT VON MARIHA

Hrustule (auch als Kroatule bekannt) sind ein traditionelles kroatisches Gebäck, das man besonders gern zur Karnevalszeit backt.

Zutaten für Hrustule



Für den Teig:

- 1 Ei
- 2 Esslöffel Schnaps
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- So viel Mehl hinzufügen, dass ein weicher, nicht klebriger Teig entsteht.

Und noch:

- 1/2 Liter Pflanzenöl zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestreuen

Griechenland - Athen Evangeliki School of Smyrna



Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen (7 g) Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Olivendöl (und etwas mehr zum Frittieren)
- 1 EL Rum oder Cognac (optional)
- Honig oder Sirup zum Servieren
- Puderzucker zum Bestäuben
- Etwas Zimt (optional)

Loukoumades



Zubereitung:

1. Teig ansetzen: In einer Schüssel lösen wir die Hefe und den Zucker im lauwarmen Wasser auf und lassen es etwa 5-10 Minuten ruhen, bis es schäumt und aufgeht.
2. Zutaten vermengen: In einer großen Schüssel geben wir das Mehl und das Salz. Wir machen eine Vertiefung in der Mitte und gießen die Hefemischung, das Olivendöl und den Rum (falls verwendet) hinein. Alles gut mit einem Löffel verrühren, bis ein lockerer Teig entsteht.
3. Kneten: Den Teig mit den Händen oder mit einem Mixer etwa 5-10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen.

Zubereitung:

4. Teig gehen lassen: Den Teig mit einem sauberen Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis er aufgegangen und sich verdoppelt hat.
5. Frittieren: In einer Pfanne oder einem Topf ausreichend Öl erhitzen. Wenn das Öl heiß ist (ca. 180°C), tauchen wir einen Löffel in Wasser und nehmen eine kleine Menge Teig auf, den wir ins heiße Öl geben. Die Loukoumades 2-3 Minuten frittieren, bis sie von beiden Seiten goldbraun sind.
6. Abtropfen und servieren: Die Loukoumades mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Warm servieren, mit Honig, Puderzucker und Zimt, falls gewünscht.

Loukoumades - so lecker!!



Griechenland - Athen
Evangeliki School of Smyrna

Zutaten:
 2 Tomaten
 1 Gurke
 1 grüne Paprika
 1 Zwiebel
 10 Kapern
 6 Oliven
 100 g Fetakäse
 eine Prise Pfeffer
 eine Prise Oregano

Bauernsalat
("Choriatiki")



Zubereitung
 Die Tomaten halbieren und den Stielansatz entfernen. Schneiden Sie sie in kleine Stücke und geben Sie sie in eine Schüssel.
 Salz hinzufügen und beiseite stellen.
 Die Gurke schälen und in Halbmonde schneiden. Geben Sie es mit der Tomate in die Schüssel und stellen Sie es beiseite. Die Paprika in kleine Streifen schneiden und in die Schüssel mit den restlichen Zutaten geben.
 Die Zwiebel in sehr dünne Scheiben schneiden und in die Schüssel geben. Kapern, Oliven, Fetakäse, Pfeffer, Oregano und Olivenöl hinzufügen und mischen. Den Salat mit Brot servieren.

Karjalanpiirakka - Karelische Pirogge aus Finnland



Karjalanpiirakka - Karelische Pirogge aus Finnland

TEIG: 2 dl kaltes Wasser
 1 TL Kochsalz
 2 1/2 Roggenmehl
 3 dl Weizenmehl
 25 g Butter

BREIFÜLLUNG: 4 dl Wasser
 4 dl Milchreis
 16-18 dl Milch
 1 TL Kochsalz

LAHMACUN

Zutaten:
 500 g Mehl
 1 EL Trockenhefe
 1 TL Zucker
 1 TL Salz
 2 EL Olivenöl
 1 Tasse heißes Wasser

Für die Lahmacun Füllung:
 300 g Hackfleisch
 2 Tomaten
 2 grüne Paprika
 2 Zwiebeln
 1 EL Paprikamark
 1/2 Bund Petersilie
 Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kreuzkümmel

Zubereitung:
 1. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte Hefe, Zucker, Salz, Olivenöl und heißes Wasser hinzufügen.
 2. Den Teig, bis er nicht mehr an den Händen klebt, kneten. Mit einem feuchten Handtuch bedecken und etwa eine Stunde ruhen lassen.
 3. Für die Lahmacun-Füllung das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Tomaten, grüne Paprika, Zwiebeln und Petersilie fein hacken und zum Hackfleisch geben.
 4. Paprikamark, Salz, Pfeffer, Chilipulver und Kreuzkümmel hinzufügen und gut mischen.
 5. Den Teig in 6-7 gleiche Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
 6. Die Oberseite mit der Lahmacun-Füllung bestreichen.
 7. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180-200 Grad etwa 10-15 Minuten backen.

Παρουσίαση εθίμων και παραδοσιακών εορτών των συνεργαζόμενων χωρών

[Osterbräuche in Griechenland](#)

[Der Brauch Botides](#)

[Der Brauch Epitaphios](#)

[Feste und Traditionen](#)