



Obazda

Traditionen sind über Generationen weitergegebene Bräuche, Überzeugungen oder Handlungsweisen. Sie unterscheiden sich regional, z. B. ist das Oktoberfest typisch für München, der Drachenstich typisch für Furth im Wald.

Im Rahmen eines Angebotes können nur ausgewählte Schwerpunkte bearbeitet werden. Es bietet sich an, Traditionen, die im Umfeld des Kindes üblich zu sehen und zu erfahren sind, auszuwählen. Da wir fast alle in München und Umgebung leben, sollten Traditionen aus diesem Lebensraum verdeutlicht werden.

Die pädagogische, also erzieherische Absicht ist neben der Vermittlung von Bildungsinhalten auch das Schaffen eines Bezuges zur Heimat (siehe Bayerische Verfassung).

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Cathrin Drexler



Rezept

Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:

Abfallschüssel, Anrichtegeschirr

1 Gabel, 1 Küchenmesser im Messbecher gesichert, ein rutschfestes Schneidebrett,
1 Handrührgerät mit Rührbesen, 1 Metallschüssel, 1 Eisportionierer

| Menge | Zutaten (für 6 Kinder) | Zubereitung |
|-------|---|--|
| 2 | Camembert | <ol style="list-style-type: none"> Den zimmerwarmen Camembert in Würfel schneiden, in einer Metallschüssel mit der Gabel zerdrücken, die weiche Butter zugeben. Frischkäse zugeben und mit den Rührbesen des Handrührgerätes zu einer gleichmäßigen Masse kneten. Käsemasse kräftig mit den Gewürzen würzen. Die geschälte Zwiebel fein würfeln oder in dünne Ringe/Halbringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen. Den Aufstrich mit einem Eisportionierer auf Tellern portionieren, mit Petersilie verzieren. Dazu passen Radieschen, Brezen und Salzstangen. |
| 60g | weiche Butter | |
| 60g | Frischkäse | |
| | Salz, Paprikapulver mild, Pfeffer, gem. Kümmel | |
| 1/2 | milde, rote Zwiebel | |
| etwas | Krausepetersilie | |

