

Pizza

für 1 Backblech: 300 g Mehl, Wasser, Salz,
4 Esslöffel Olivenöl, 1/2 Würfel frische Hefe

Aus allen Zutaten wird ein Pizzateig geknetet,
dazu braucht man viel Kraft in den Armen!
Bevor es dann weitergeht, braucht der Teig
erstmal Ruhe und muss „schlafen“.
Nach einer halben Stunde ist er doppelt so
groß geworden und kann ausgerollt werden.

Jetzt kann die Pizza belegt werden –
das macht am meisten Spaß!

Was kommt auf eure Lieblingspizza?
Wie sieht eine typisch italienische Pizza aus?
Und was könnte auf einer norddeutschen
Pizza drauf sein?

Wenn die Pizza fertig belegt ist, kommt sie in
den Backofen und nach ungefähr 15 Minuten
ist sie schon fertig.

Guten Appetit!

Und was gibt es zum Nachtisch?
Vielleicht ein norddeutsches Tiramisu mit
roter Grütze oder Apfelmus?

Das Seminar wird gefördert durch
den Ministerpräsidenten
des Landes Schleswig-Holstein
- Staatskanzlei -

Anmeldung?

So schnell wie möglich,
am besten per eMail oder per Fax!

**Anmeldeschluss ist Freitag,
der 03. September 2010**

Die Reihenfolge des Eingangs der Anmeldun-
gen entscheidet über die Vergabe der
vorhandenen Plätze.
Nach Anmeldeschluss verschicken wir die
Seminarbestätigungen mit weiteren
Informationen und eine Teilnehmerliste.

**... und gebt die Einladung auch gern
an andere Interessierte weiter!**

Infos und Anmeldungen:

SHHB (Schleswig-Holsteinischer Heimatbund)
Hamburger Landstr. 101
24113 Molfsee
eMail: m.ehlers@heimatbund.de
Tel. 0431/98384-15
Fax 0431/98384-23
www.heimatbund.de



Pannkoken un Pasta — Röven un Rucola

Norddeutsche Küche trifft italienische Küche

Zweisprachig kochen und backen –
auf Hochdeutsch und Plattdeutsch



Tagesseminar am **11. September 2010** in der
Wilhelm-Käber-Schule in Hohenlockstedt

Wi laadt di in!

Kaak un back mit uns op Platt!

Wat?

En hoochdüütsch-plattdüütsche
Kaak- un Backseminar

Wann?

Sünnavend, 11. September 2010
Morgens Klock teihn (10 Uhr) geiht dat los un
namiddaags Klock fief (17 Uhr) is dat to Enn

Wo?

In de Schoolköök vun de Wilhelm-Käber-
School in Hohenlockstedt, Birkenallee 9

Wer?

Kinner af 9 Johr, de Lust hebbt to kaken un
backen un de geern eten

Wat kost dat?

15 €
(dor is dat Eten un dat Drinken al mit dorbi)



Eine Fertigpizza in den Backofen schieben
oder Spaghetti kochen ist nicht schwer.
Aber habt Ihr schon einmal Pizza oder Nudeln
selber gemacht?
Und wusstest ihr, dass das Abendessen in
Italien die wichtigste Mahlzeit am ganzen Tag
ist und manchmal mehrere Stunden dauert?

Die Seminarteilnehmer lernen, wie in Italien
gekocht und gegessen wird und welche
Unterschiede es zur norddeutschen Küche gibt.
Gemeinsam werden wir verschiedene
Gerichte kochen und backen und natürlich
auch zusammen essen.

Gekocht wird auf Hochdeutsch und auf Platt-
deutsch, so dass die Teilnehmer nebenbei
in die plattdeutsche Sprache „eintauchen“.



Christiane & Frank Ehlers
Seminarleitung

Marianne Ehlers
Referentin für Niederdeutsch im SHHB

Wilhelm-Käber-Schule
Schulküche
Birkenallee 9
25551 Hohenlockstedt