

Nicht englisch aber trotzdem eine gute Idee:

Glückskekse gefüllt mit Sprüchen von Thomas Morus.

Diese könnt ihr dann an dem Tag allen Anwesenden mitgeben.

Zutaten:

150g Mehl, 50g gemahlene Mandeln, 1 Prise Salz, 3 Eiweiß, 250g Zucker, 100g weiche Butter, 3 Tropfen Bittermandelöl, Sprüche

Zubereitung

(Arbeitszeit: ca. 15 Min.)

Wünsche auf kleine Papierstreifen schreiben.

Ofen auf 175 Grad Celsius vorheizen alle Zutaten zu einem Teig vermengen Backpapier auf ein Backblech legen und je einen Löffel Teig im Abstand von 10 Zentimeter darauf geben.

Kekse 10 bis 15 Minuten backen – dann muss alles ganz schnell gehen: Solange die Kekse noch warm sind, Papierstreifen mit den Wünschen, Weisheiten etc. in die Mitte legen und den Keks falten. Den typischen Knick erhält der Glückskeks, wenn man ihn auf einen Glasrand legt und die Enden nach unten drückt.

Gut auskühlen lassen, in Papier oder Cellophanfolie verpacken und am besten öffnen und verzehren.

Viel Glück!

Zitate:

„Es kommt niemals ein Pilger nach Hause, ohne ein Vorurteil weniger und eine neue Idee mehr zu haben.“

„Wo es noch Privatbesitz gibt, wo alle Menschen alle Werte am Maßstab des Geldes messen, da wird es kaum jemals möglich sein, eine gerechte und glückliche Politik zu treiben.“

„Tradition ist nicht das Bewahren der Asche, sondern das Schüren der Flamme“

„Herr, schenke mir Sinn für Humor, gib mir die Gnade, einen Scherz zu verstehen, damit ich ein wenig Glück kenne im Leben und anderen davon mitteile.“

„Es gibt keinen Kummer auf Erden, den der Himmel nicht heilen kann.“

„Ein Mann kann seinen Kopf verlieren ohne dabei an seiner Seele Schaden zu erleiden.“

„Manchen gefällt nur das Alte, den meisten nur das eigene Wese.“

„Nichts wird gut und vollkommen sein, bevor die Menschen gut und vollkommen sind.“

„Wenn ehre profitabel wäre, jeder wäre ehrenhaft.“

„Nie hätte ich daran gedacht, einer Sache zuzustimmen, die gegen mein Gewissen gewesen wäre.“

„Wir können uns aus dem Lebenskuchen nicht nur die Rosinen suchen.“

„Kleinmut und Ängstlichkeit hindern einen Menschen oft, das Gute zu tun, zu dem er fähig wäre, wenn er im Vertrauen auf Gottes Hilfe Mut fassen würde.“

„Ansehen, Ehre, Ruhm – wer darin sein Entzücke findet, der füttert sich mit Wind.“

„Musik bei deinen Zauberklangen erscheint und Sprache arm und kalt.“

„Je vollkommener jemand ist, desto milder und nachsichtiger geht er mit den anderen um.“

Workshop

Englische Snacks

Hierunter findet ihr verschiedene englische Snacks die ihr super schnell und einfach mit einer Kindergruppen zubereiten könnt und so für das leibliche Wohl am Thomas Morus Tag sorgt. Wichtig ist dabei, dass alle sich vorher die Hände waschen :)

Wer kennt es nicht, dass Sandwich. Es ist zurückzuführen auf den 5. Earl of Sandwich aus England der nie genügend Zeit hatte sich für das Essen Zeit zu nehmen und sich hinzusetzen. Er erfand ein Gericht, welches er im Gehen zu sich nehmen konnte: das Sandwich!

Der 5. Earl von Sandwich – John Montagu lebte von 1744- 1814 (Earl=Graf), war

Politiker und Admiral bei der britischen Armee und war deshalb viel unterwegs und hat mit dem Sandwich eine Art Fastfood entwickelt. Mittlerweile gibt es Sandwiches in verschiedenen Variationen mit allem was das Herz der Esserinnen und Esser begehrt. Hier findet ihr eine Urvariante des Sandwich, doch könnt ihr auch neue Variante kreieren mit den Dingen die ihr noch im Kühlschrank habt, die vom Ferienlager noch übrig geblieben sind oder die ihr gerade im Supermarkt findet.

Tunfisch Sandwich für 4 Portionen

Zutaten:

2 Eier, 1 Dose Thunfisch in Lake, 1/2 Bund Schnittlauch, 2 El Mayonnaise, 1 El Joghurt, 1 El Essig, Salz, Pfeffer, 1 Tomate, 1 kleine rote Zwiebel, 8 Scheiben Sandwichtoast

Zubereitung:

1. Eier in 10 Min. hart kochen, in kaltem Wasser abkühlen lassen und pellen. Thunfisch gut abtropfen lassen, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Thunfisch mit Kapern, Mayonnaise, Joghurt und Essig glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Tomate und Eier in dünne Scheiben, die Zwiebel in feine Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Scheiben Toastbrot mit der Thunfischmasse bestreichen. Tomaten, Eier und Zwiebeln darauf verteilen und mit den übrigen Brotscheiben bedecken. Zum Servieren diagonal durchschneiden.

Schinken Sandwich

Zutaten:

Toastbrot oder rundes Weißbrot, Salatblätter, Tomate, Schinken oder Braten Scheiben, Gurke, Käse, Mayonnaise, Frischkäse oder Remoulade und Senf

Zubereitung:

Das Brot leicht Toaster und anschließend mit der Mayonnaise oder Remoulade oder Frischkäse sowie Senf bestreichen. Anschließend mit den Scheiben an Schinken oder Braten, Gurke, Salat und Tomate belegen und zuklappen.

Hinweis: Wenn man das belegte Brot halbiert und mit einem Zahnstocher aufpiekelt, dann kann man es einfacher essen.

- ➔ Ihr könnt auch ein „Süßes-Sandwich“ ausprobieren und dafür eine Schokocreme, Marmelade, Erdnussbutter und frische Früchte verwenden

It's Tea Time

Die berühmte britische Tea Time ist schnell gemacht. Schwarzer Tee enthält Teein was ähnlich wie Koffein wirkt und somit nicht für Kinder geeignet ist aber anstelle von Schwarzen Tee könnt ihr Früchtetees oder Kräutertees verwenden. Und falls euch das im Juni zu warm ist, dann versucht es doch mit einer selbstgemachten Limonade.

Passend zur Tea Time gibt es einen kleinen süßen Snack, die typischen Scones oder Shortbread Fingers.
Rezepte.

Shortbread Fingers (20 Portionen)

Zutaten:

350 g Mehl, 3 /2 Teelöffel Backpulver, 100 g Stärkemehl, 225g Butter, 175g Butter, 1 Prise Salz und Buttervanille-Aroma

Zubereitung:

Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen, dabei einige Tropfen von dem Butter-Vanille-Aroma zugeben. Die Mehlmischung langsam dazugeben und gut zu einem lockeren, krümeligen Teig vermischen. Das geht am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, fest andrücken und die Oberfläche mit dem Teigroller glätten. Den Teig ein paar mal mit einer Gabel einstechen. Den Backofen auf 170°C vorheizen und das Shortbread 20-25 min. hellgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem Messer in ca. 1,5 x 6 cm große Streifen schneiden. Abkühlen lassen und am besten in einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahren

Scones (12 Portionen)

Zutaten:

250 g Mehl, 1/2 Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Teelöffel Backpulver, 1/2 Teelöffel Natron, 30 g Butter, 150 ml Milch, Mehl zum Ausrollen, Milch zum bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen. Das Fett in Flöckchen dazugeben. Nach und nach die Milch zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. (Manchmal braucht man etwas weniger Milch).

Den Teig im Kühlschrank ca. 15 Minuten ruhen lassen. Dann auf einer bemehlten Fläche etwa 2 cm dick ausrollen. Mit einem Glas oder runden Ausstechförmchen (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und 5 Minuten ruhen lassen. Dann mit Milch bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit:

ca. 10 Minuten Elektroherd:
Ober- & Unterhitze 240 – 250 °C

Tipp:

Die Scones etwas abkühlen lassen aber noch warm servieren. Dann in zwei Hälften schneiden. Mit Butter und Erdbeermarmelade bestreichen. Für Herzhafte Scones einfach Käse und Gewürze in den Teig geben.