



Das Blatt

Das Blatt der Partnerschaft
Bouguenais - GiGu

Beiheft auf deutsch
N° 2 - März 2021

Deutschland und Frankreich: Gemeinsam Grenzen überwinden!
France et Allemagne : ensemble, dépassons les frontières !



Editorial:

Die 2. Auflage der Zeitung "Das Blatt" zur Pflege der deutsch-französischen Freundschaft, ist da!

Vielen Dank für Ihren Zuspruch. Danke auch an die neuen Redakteure und herzlich willkommen!

Für die nächste Auflage: Beteiligen Sie sich, indem Sie per E-Mail Ihre Anekdoten, Geschichten, Fotos, Kommentare, Spiele und Anderes... an den ABJC schicken, die unsere deutschen und französischen Freunde natürlich interessieren könnten.

An die Stifte oder Tastaturen.

abjc.bouguenais@orange.fr



Osterhase



In Deutschland sind der Karfreitag und der Ostermontag Feiertage.

Gärten und Haustüren werden mit Ostermotiven und Hasen dekoriert. Nach Tradition bemalt der Osterhase die Eier und versteckt sie im Garten oder im Haus in der Osternacht. Am Sonntag Morgen gehen die Kinder auf Eiersuche.

Diese Tradition entstand im Laufe des 17. Jahrhunderts bei protestantischen, städtischen Familien. Sie hat sich danach in ganz Deutschland verbreitet.

Während der griechisch-römischen Antike war das Ei als ein Symbol des Reichtums und des Glücks bekannt und rot war die traditionelle Farbe der Opfer. Unter dieser Form trat der Bauernstand sein Zedent seit dem 9. Jahrhundert ab.

Im 16. Jahrhundert beschenkte man Kinder mit Eiern. Während der Fastenzeit war der Verzehr von tierischer Nahrung untersagt.

An Ostern konnte man endlich das Produkt der Hühner verspeisen.

Das Rezept

Zwei Lachs-Terrine mit Spargel aus Mainz, Biersauce

Zutaten für 6 Personen

Terrine : 500 g frischer Lachs, 3 Eier, 150 g

Räucherlachs, 20 cl Crème fraîche, Salz,

4 Tropfen Tabasco, Dill, Petersilie,

40 g Butter



Spargel : 2 schöne Spargelballen,

Zitrone, Salz

Biersauce : 3 Eier, 1 Zitrone,

1 EL Dijon-Senf, ½ dl Walnussöl, ½ dl

Erdnussöl, ½ dl Olivenöl, ¼ L helles Bier,

Madagaskar-Pfeffer, Salz - mixer.



Terrine: Lachs, Eier, Crème fraîche pürieren. Räucherlachs in feine Streifen schneiden, beides vermischen. Wenig salzen, Tabasco, Dill und Petersilie hinzufügen. Eine Wannenform großzügig mit Butter ausstreichen, die Masse einfüllen und 45 min in Wasserbad bei 180° backen. Kalt aus der Form stürzen.

Spargel: Spargel schälen und in Zitronen-Wasser garen. Gut abtropfen lassen, warmhalten.

Biersauce: 3 Öle vermischen, Bier dazurühren. Eine Mayonnaise mit den Eidottern, Senf und der Flüssigkeit herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sie soll einen Nußgeschmack bekommen.

Die kalte Terrine mitte in einer Platte anrichten, mit dem noch lauwarmen Spargel umgeben. Biersauce in einer Saucière servieren.