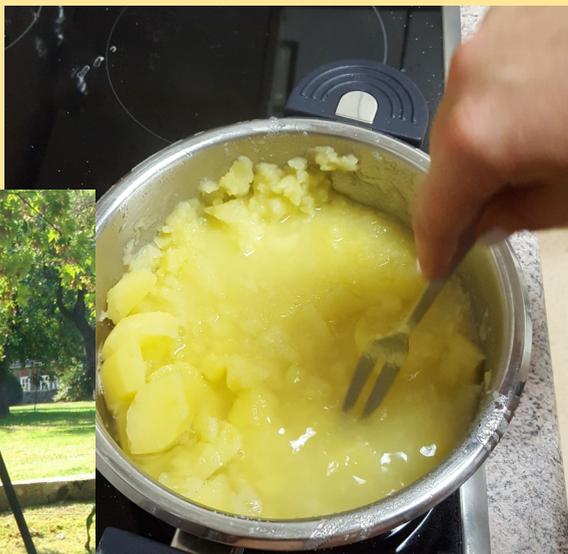


Jammy Dabby Doo

Dorfliebe geht durch den Magen



Gefördert durch:

ljr
**landesjugendring
brandenburg**



Das Jugendprogramm Zeitensprünge ist ein Programm der Beratungsstelle Zeitwerk im Landesjugendring Brandenburg e.V. und wird durch das Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg gefördert.

Impressum

Berlin-Brandenburgische Landjugend e.V.

Patrick Zechel (V.i.S.d.P.)

Kiebitzberg 2a

16949 Putlitz

www.bbl-online.com

Putlitz 2017

berlin-brandenburgische
landjugend e.V.

Wir bewegen das Land.

Inhalt

Auf Zeitreise durch die
prignitzer Kochtöpfe Seite 4

An die Töpfe! Fertig? Los! Seite 7

Von der Idee zum Projekt Seite 14



Auf Zeitreise durch die prignitzer Kochtöpfe

Im Rahmen des Zeitensprüngeprojektes haben wir, der Jugendclub Pirow, uns auf eine Zeitreise durch die prignitzer Kochtöpfe begeben. Dabei sind wir über eine Fülle leckerer und zum Teil ungewöhnlicher Rezepte und Geschichten gestolpert, von denen wir Ihnen gern eine Auswahl in dieser kleinen Broschüre vorstellen möchten.

Wir, das sind Maria, Niklas, Romina, Lenny-Sean, David, Richard und Adriano wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und Kochen.

Geschichte mit und über Familie Zolldamm

Von ihnen konnten wir leider nicht so viel erfahren, aber das was sie uns

erzählten war sehr schön anzuhören. Die Familie besteht aus zwei Schwester, die zwischen 50 und 60 Jahren alt sind und deren Mutter, die mit ihnen in einem Haus in Pirow wohnt.

Wir unterhielten uns mit den Schwester. Beide sind leidenschaftliche Köchinnen und kochen jeden Tag. „Das ist einfach unser liebstes Hobby und das mache wir auch

echt gerne.“ Auf Nachfrage nach dem Rezept, was ihnen aus vergangenen Zeiten besonders im Gedächtnis geblieben ist, sagten sie, das sei die Hochzeitssuppe, „die gab es eigentlich immer und die hat auch stets geschmeckt. Egal ob zur Hochzeit, zum Geburtstag oder einfach zum Mittag. Die ging immer.“



Hochzeitssuppe—Rezept auf Seite 8

Lachend erzählten sie weiter: „Die erste Frage, die uns unsere Mutter morgens stellte war, was es heute zu Essen gibt. Das Essen wird hier halt hoch geschätzt.“

Auf Nachfrage, was denn ihr Lieblingsrezept sei, sagten sie, es sei der Skateintopf. Dieser wird mit Obst und Kassler zubereitet. „Klingt komisch, schmeckt aber“, sagten sie grinsend. Und vom Skateintopf blieb auch „nie etwas übrig“.



Quelle: www.chefkoch.de

Skateintopf—Rezept auf Seite 9

An die Töpfe!

Fertig?

Los!

Summa Guck in den
3 l. Wasser
150 gr. Salz
70 gr. Zucker
1/4 l. Spritzenig
Gurkenfrische
Metzgerfleisch,
Häute

50 gr. Salz
300 gr. Zucker
2 l. Wasser
1/2 Fl. Kongressbrot
für 10 Gläser das doppelt.

Tortenboden f. 2 Böden
250g Zucker
250g Mehl
5 Eier
1 P. Backpulver
10 min. kochen
15 min. backen

5. April 400gr M.
250 Butter
200 Zucker

500gr Mehl
100 " Zucker
80gr Margarine
1/4 P. Milch
30gr Kafe

Spritzgebäck (Dnabek)

250 gr. Butter
250 gr. Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
3 Kugeln
abgemessene Schale Zitrone oder Apfelzinn
1 Eßl. Mehl
500 gr. Mehl
2 gemessene Teil. Backpulver

Hochzeitssuppe

Zutaten:

500g Rindergehacktes

1 Glas Spargel

5 Eier

Suppengrün

3 Liter Gemüsebrühe

Etwas Milch

Petersilie

Schnittlauch

Salz und Pfeffer



Quelle: www.chefkoch.de

Zubereitung:

1. Gemüse schneiden und mit der Brühe aufkochen lassen— anschließend weiterköcheln lassen
2. Gehacktes würzen und ein Ei untermischen, dann zu kleinen Hackbällchen formen und in die Suppe geben
3. Die restlichen Eier schlagen, würzen und über Wasserbad zu Eierstich werden lassen (evtl. etwas Milch dazu geben)
4. Das Eierstich kurz vor dem Servieren in die Suppe geben



Quelle: www.chefkoch.de

Skateintopf

Zutaten:

- 1 kg Kassler
- 2 große Zwiebeln
- 3 EL Zucker
- 1 kg Sauerkraut
- 250 g kernlose Weintrauben
- 1/4 Liter süße Sahne
- 1/4 Liter Wasser
- Salz und Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

1. Zwiebeln würfeln und in Öl anschwitzen—Zucker darüber geben und karamellisieren lassen
2. Das Kassler hinzugeben und mit Wasser aufgießen
3. Sauerkraut darüber verteilen und die Weintrauben darüber schichten
4. Mit Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten köcheln lassen
5. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken

Milchsuppe mit Kleckerklüten

Zutaten:

Etwas Mehl

Salz

Wasser

Milch

Salz

Zucker



Zubereitung:

1. Mehl und Salz mischen—das Wasser nach und nach dazugeben und die Masse kneten, bis weiche Klümpchen entstehen
2. Milch mit einer Prise Salz und Zucker nach Geschmack zugeben
3. Zur kochenden Milch die Klüten dazu geben und auf kleiner Stufe ca. 6 Minuten köcheln lassen, bis die Klüten gar sind.

Süß-saure Kartoffeln mit Eierkuchen



Zutaten:

500g Kartoffeln

150 g Speck

400g Mehl

750 ml Milch

Zucker

Essig

Salz

Öl

Zubereitung:

1. Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen und danach stampfen (das Wasser nicht abgießen!) — anschließend mit etwas Zucker und Essig abschmecken
2. Den Speck in Würfel schneiden und braun braten und anschließend in die Suppe geben.
3. Das Mehl mit Milch und etwas Zucker, einer Prise Salz zu einem Eierkuchenteig verrühren und in Öl ausbraten.

Vanilleeis

Zutaten:

500 ml Milch

60 g Zucker

25 g Stärke

1 Päckchen Vanillin

1 Ei



Zubereitung:

1. 375 ml Milch mit 50 g Zucker aufkochen lassen—anschließend kommt die in 125 ml Milch angerührte Stärke hinzu—nochmals kurz aufkochen lassen
2. Das Ei trennen und vom Eiweiß Eischnee schlagen
3. Nun das Vanillin, Eigelb und Eischnee unter die Milchmasse geben
4. Anschließend alles in eine Schale geben und für einige Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Blechkuchen mit Obst



Zutaten:

200 g Fett

200 g Zucker

2-3 Eier

Priese Salz

1 TL Backpulver

250 ml Milch

Obst nach Wahl
(Äpfel, Kirschen etc.)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten mit einander vermengen bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist
2. Den Teig auf ein Blech gießen und gleichmäßig verteilen
3. Das Vorbereitete Obst auf dem Teig verteilen und alles bei ca. 180 °C für 30 bis 40 Minuten backen lassen.

Von der Idee



zum Projekt





Materialrecherche im Jugendclub Pirow.

Bei den vielen Rezepten, die wir gelesen haben ist uns ganz schön das Wasser im Mund zusammen gelaufen.

Von der Idee zum Projekt



Also machten wir uns an die Töpfe und gingen auf eine kulinarische Zeitreise durch die Vergangenheit.

Hier versuchen wir uns gerade an süß-saure Kartoffeln mit Eierkuchen.



Einer unserer Höhepunkte war unser Stand auf dem Erntefest in Pirow im September 2016.

Hier boten wir den Festbesuchern selbstgemachte Kartoffelsuppe an und kamen mit ihnen über Ess- und Kochgeschichten ins Gespräch.





Kurz vor unserer großen Präsentation bei der Jugendgeschichtsmesse bekamen wir noch einmal Besuch von Frau Ina Muhß (MdL). Mit ihr zusammen haben wir im November 2016 süß-saure Schmorgurken gekocht und im Anschluss natürlich zünftig reingehauen





Bei der Jugendgeschichtsmesse am 19. November 2016 im Haus der brandenburgisch-preußischen Geschichte in Potsdam ging es dann ans eingemachte. Hier stellten wir unsere Ergebnisse vor und berichteten über unsere Erkenntnisse. Außerdem konnten wir uns mit anderen noch einmal austauschen, die das eine oder andere noch über die kulinarischen Besonderheiten aus der Prignitz zu berichten wussten.



Bevor es jedoch zur Messe ging sind wir der Einladung der Präsidentin des brandenburgischen Landtages gefolgt wo wir einen wundervollen Tag im Landtag verbringen konnten.

