

# DOWNLOAD



Nicole Weber

## Weihnachten in Griechenland

Kreative Ideen für die Vorweihnachtszeit



Downloadauszug  
aus dem Originaltitel:

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den **Einsatz im eigenen Unterricht** zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, **nicht jedoch für** einen schulweiten Einsatz und Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte (einschließlich, aber nicht beschränkt auf Kollegen), für die Veröffentlichung im Internet oder in (Schul-)Intranets oder einen weiteren kommerziellen Gebrauch.

**Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.**

**Verstöße gegen diese Lizenzbedingungen werden strafrechtlich verfolgt.**

**Download  
zur Ansicht**

## Weihnachten in ... Griechenland (1)

► Lies den Text oder lasse ihn dir vorlesen.



### Kalá Christoúgenna!

Ich bin Ilías und möchte euch ein wenig darüber erzählen, wie wir in Griechenland Weihnachten feiern.

Eine sehr alte Tradition bei uns in Griechenland ist das Weihnachtssingen. Gleich mehrmals, nämlich am 24. Dezember, an Silvester und am 5. Januar, ziehen wir als Sternsinger von Haus zu Haus und singen die Kalanda. Das ist ein Segensgesang, der mit Trommeln und Triangeln begleitet wird. Wir erhalten dafür etwas Geld oder Süßigkeiten. Früher bekamen die Kinder vor allem getrocknete Feigen, Nüsse und Gebäck. Es soll Glück bringen, wenn Kinder zu den Häusern kommen und singen.

Am 25. Dezember essen wir häufig gefüllten Truthahn. Besondere Spezialitäten zur Weihnachtszeit sind auch verschiedene Plätzchen. Kourabies sind mit Mandeln hergestellt und Melomakarona werden mit Honigsirup gebacken. Die mag ich besonders gerne.

Heute findet man bei uns auch Weihnachtsbäume, aber traditionell werden vor allem Schiffe festlich geschmückt.

Außerdem spielen Kobolde während der Weihnachtszeit bei uns eine große Rolle. Wir nennen sie Kalikanzari. Diese kleinen Kerle machen nur Unfug. Sie verstecken sich angeblich in den Kaminen und ärgern die Menschen. Darum werden am 24. Dezember für zwölf Nächte die Feuer in den Kaminen entzündet, um die Kobolde zu vertreiben. In der Heiligen Nacht legen wir das größte und beste Stück Holz in den Kamin, um das Jesuskind zu wärmen.

Geschenke bekommen wir traditionell erst am 1. Januar vom Heiligen Basilius. Er war ein Mönch, der früher vielen Menschen geholfen hat. Er gab alles, was er besaß, den Armen. Daran erinnert auch das Basiliusbrot, das wir an Neujahr essen. In dieses Brot wird eine Münze eingebacken. Wer das Stück mit der Münze erwischt, hat im neuen Jahr besonders viel Glück.



## Weihnachten in ... Griechenland (2)

► **Kreuze die richtige Lösung an. Trage die Buchstaben in das Lösungswort ein.**

1. Was wurde vor allem früher in Griechenland festlich geschmückt?

- Schiffe (K)
- Autos (S)
- Flugzeuge (Q)

5. Wie heißt ein besonderes griechisches Weihnachtsgebäck?

- Lebkuchen (J)
- Zimtsterne (C)
- Melomakarona (N)

2. Was ist die Kalanda?

- Eine Weihnachtsspeise (R)
- Ein Segensgesang (A)
- Ein Kobold (M)

6. Warum lassen die Griechen zwölf Nächte lang das Feuer im Kamin brennen?

- Weil es gemütlich ist (F)
- Um die Koblode zu vertreiben (D)
- Um dem Weihnachtsmann zu zeigen, wo er hin muss (N)

3. Wer bringt den Kindern traditionell die Geschenke?

- Weihnachtsmann (D)
- Heiliger Basilius (L)
- Nikolaus (S)

7. Was essen die Griechen am 1. Januar?

- Gefüllten Truthahn (X)
- Basiliusbrot (A)
- Fondue (V)

4. Wann erhalten die Kinder in Griechenland ihre Geschenke?

- Am 1. Januar (A)
- Gar nicht (P)
- Am 1. Dezember (I)



**Lösungswort:**

1	2	3	4	5	6	7

## Griechenland: Rezept für Basiliusbrot

### Du brauchst

1 Würfel frische Hefe  
7 EL lauwarme Milch  
500 g Mehl  
100 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz

1 TL Anispulver  
Abgeriebene Schale einer Bio-Orange  
Haselnuss oder Stück Trockenobst zum  
Einbacken  
1 Eigelb  
50 g Sesam  
10 geschälte Mandeln



### So geht's

Zerbröckle die Hefe, löse sie in 6 EL warmer Milch auf und gib sie zusammen mit dem Mehl in eine Schüssel. Verquirle die Butter mit Zucker, Eiern, Salz, Anis und der Orangenschale und gib die Masse zum Mehl. Knete alles zu einem weichen Teig. Lass den Teig zugedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen.

Fette die Backform ein. Anstelle einer Münze kannst du eine Haselnuss oder ein Stück Trockenobst in den Teig einarbeiten. Knete den Teig durch und lege ihn in die Form. Verquirle das Eigelb mit 1 EL Milch. Bestreiche damit den Teig und bestreue ihn mit Sesam. Die längs halbierten Mandeln legst du nun auf dem Brot zu einem Kreuz.

Lass das Brot nochmals 30 Min. gehen. Heize den Ofen auf 170 °C vor und lass das Brot bei Umluft für 30–40 Min. backen. Löse es leicht abgekühlt aus der Form.





**PERSEN** Alles für ein leichteres Lehrerleben!

Weitere Downloads, E-Books und Print-Titel des umfangreichen Persen-Verlagsprogramms finden Sie unter [www.persen.de](http://www.persen.de)

Hat Ihnen dieser Download gefallen? Dann geben Sie jetzt auf [www.persen.de](http://www.persen.de) direkt bei dem Produkt Ihre Bewertung ab und teilen Sie anderen Kunden Ihre Erfahrungen mit.



Download  
zur Ansicht

© 2017 Persen Verlag, Hamburg  
AAP Lehrerfachverlage GmbH  
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werks ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlags.

Sind Internetadressen in diesem Werk angegeben, wurden diese vom Verlag sorgfältig geprüft. Da wir auf die externen Seiten weder inhaltliche noch gestalterische Einflussmöglichkeiten haben, können wir nicht garantieren, dass die Inhalte zu einem späteren Zeitpunkt noch dieselben sind wie zum Zeitpunkt der Drucklegung. Der Persen Verlag übernimmt deshalb keine Gewähr für die Aktualität und den Inhalt dieser Internetseiten oder solcher, die mit ihnen verlinkt sind, und schließt jegliche Haftung aus.

Grafik: Katharina Reichert-Scarborough  
Satz: Satzpunkt Ursula Ewert GmbH

Bestellnr.: 20272DA7

[www.persen.de](http://www.persen.de)