

# TÁBOR- NEMZ-TAB-15 Pályázat

## Életképek- Leben bringen in Heimatmuseum

Célunk, teljes mértékben megvalósult, miszerint tanulóink a tanórákon kívül is ismerkedjenek meg nemzetiségük szellemi, anyagi kultúrájával. A hagyományápolás kiemelt feladataink közé tartozik.

A nyelvi- és tánc tábor létrehozásának elsődleges célja az volt, hogy a gyerekek természetes környezetben hallják és használják a német nyelvet és a gyakorlatban is kipróbálhassák a tárgyi eszközöket, megismerjék és elsajátítsák a tánc kultúrát.

A tábor főbb eseményei, programjai a Tájház épületének helyiségeiben zajlottak. A parasztház beosztása szerint haladva, az ott végzett családi tevékenységeket elevenítettük fel, visszatértünk a régmúlt időkbe. A résztvevők a faluban élő és a nemzetiségi nyelvet beszélő felnőttek útmutatásai alapján kipróbálták az eszközöket, korhű ruhákat öltöttek magukra, egy-egy eseményről fotókat készítettünk, régies stílusban.

A népi kultúrában természetes folyamat volt a **gyermekek belenevelődése** a felnőtt életbe. A szülőktől ellesve tanulták meg egy-egy munka fortélyát. Azt, hogy hogyan éltek, mivel játszottak, hogyan töltötték mindennapjaikat régen a gyermekek azt sajnos egyre kevesebb felnőtt tudja már megosztani velük.

A tábor programja lehetőséget adott arra, hogy a táborozók eredeti környezetben tudják megtapasztalni az elődeik életével kapcsolatos teendőket. **A még élő átörökítők** részvételével ezen a héten mindent megtettünk azért, hogy ne vesszenek a feledés homályába a múlt értékei.



Legfőbb célunk, az volt hogy a múlt újraélésével, étellel töltsük meg az ódon falakat.

## Életképek- Leben bringen in Heimatmuseum





Vanilikranzen  
 Zutaten.  
 20 dkg Fett  
 50 dkg Mehl  
 25 dkg Puderzucker  
 1/2 pack. Backpulver  
 2 Ei

Zusammen kneten.  
 Aus Walzen. Formen  
 ausstechen.  
 Kalt   
 Kalt   
 Rotbraun backen.  
 Mit Marmelade zusammen  
 kleben.  
 Puderzucker bestreuen.







## Kartoffel fluta

Zutaten:

1kg Kartoffeln

500 gr Mehl

0,5 l Fett

Salz.

Die Kartoffel in Salzwasser kochen, zerstampfen und abkühlen lassen.

Mehl, Salz da zugeben.

Mit einem im heisses Fett getauchten Löffel Knödel

formen und im heissen Fett schön und knusprig backen.









