



https://contentfleet.de/media/cache/article_body/cms/2015/08/02-Bundesliga-1140-1140-150826.jpg

JANUAR

1	SO	Neujahr	16	MO
2	MO		17	DI
3	DI		18	MI
4	MI		19	DO
5	DO		20	FR
6	FR	Heilige Drei Könige	21	SA
7	SA		22	SO
8	SO		23	MO
9	MO		24	DI
10	DI		25	MI
11	MI		26	DO
12	DO		27	FR
13	FR		28	SA
14	SA		29	SO
15	SO		30	MO
			31	DI

Januar

Januar scheint so traurig in die Zeit,
aus Schnee und Eis besteht sein Kleid.
Hat ein Sonnenstrahl sich durch die Wolken gewagt,
wird er vom Wind gleich fortgejagt.
Längst ist man Leid die glatten Straßen,
die Schneeromantik wird schnell vergaßen.
Die Arbeit hat uns schnell in die Pflicht genommen,
jetzt heißt es pünktlich anzukommen.

JANUAR

Besonderheiten:

Der Januar (lateinisch mensis Ianuarius), in Teilen des oberdeutschen Sprachraums auch Jänner, ist der erste Monat des Jahres im gregorianischen und im julianischen Kalender. Er hat 31 Tage. Veraltete Namensformen sind Hartung, Hartmonat, Schneemonat, Eismond, Wintermonat oder Wolfsmonat.

Benannt ist er nach dem römischen Gott Janus, der mit zwei Gesichtern dargestellt wird. Er gilt als Gott des Anfangs und des Endes, der Ein- und Ausgänge, der Türen und der Tore. Im Amtsjahr des römischen Kalenders war der Ianuarius ursprünglich der elfte Monat und hatte 29 Tage. Mit der Umstellung des Jahresbeginns vom 1. März auf den 1. Januar im Jahre 153 v. Chr. wurde der Ianuarius zum ersten Monat des Kalenders. neuen Jahr hat.

Zubereitung Kartoffelschmarren:



<http://www.essen-und-trinken.de/rezept/359909/kartoffelschmarren-mit-rehschnitzel.html>

1. Am Vortag für den Schmarren die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. Über Nacht kalt stellen.

2. Am Tag danach 20 g Butter zerlassen. Eier trennen, Eiweiß kalt stellen. Eigelbe, Mehl, Butter und Milch in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Muskat würzen. Teig 30 Minuten quellen lassen.

3. Für die Sauce Piment und Wacholder im Mörser andrücken. Zwiebeln fein schneiden. 3 Rosmarinzweige grob schneiden. Butter im Topf zerlassen, Piment, Wacholder, Zwiebeln, Lorbeer und Rosmarin darin bei mittlerer bis starker Hitze 3-4 Minuten anbraten. Mit Portwein ablöschen und auf 1/3 einkochen. Fond und Rote-Bete-Saft zugießen, offen auf 200-250 ml einkochen. Durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, Würzzutaten gut ausdrücken. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.

4. Für den Schmarren Petersilien- und Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Kartoffeln pellen und grob reiben. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Kartoffeln, Petersilie und Thymian unter den Teig rühren, Eischnee vorsichtig unterheben. 5. 30 g Butter in einer beschichteten ofenfesten Pfanne erhitzen. Teig hineingeben.



<http://annchristin-villnow.de/wp-content/uploads/2016/02/januar.jpg>

Bei mittlerer bis starker Hitze 2-4 Minuten backen, bis die Unterseite hellbraun ist (zum Kontrollieren der Bräunung Teigrand mit einem Pfannenwender leicht anheben). Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten weitere 12 Minuten backen.

6. Restlichen Rosmarin grob schneiden. Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schnitzel darin bei starker Hitze 1 Minute braten. Wenden und bei milder Hitze 1 weitere Minute braten. Pfanne beiseitestellen, Butter und Rosmarin zugeben, kurz ziehen lassen.

7. Kartoffelschmarren mit 2 Pfannenwendern in grobe Stücke reißen, restliche Butter in Stückchen dazwischen verteilen und bei milder Hitze unter Wenden schmelzen lassen. Schmarren und Rehschnitzel auf vorgewärmte Teller verteilen und mit etwas Sauce beträufeln. Dazu passt marinierte Rote Bete.

Fußball

Fußball ist eine Mannschaftssportart in der zwei Teams gegeneinander antreten, mit dem Ziel mehr Tore als die andere Mannschaft zu erzielen. Üblicherweise spielt man zweimal 45 Minuten mit eventueller Nachspielzeit oder Verlängerung. Der Ball darf lediglich nicht mit dem Arm oder der Hand gespielt werden, ansonsten darf er mit jedem Körperteil gespielt werden. Ausschließlich der Torwart darf innerhalb des Strafraums den Ball mit der Hand spielen, oder die Spieler beim Einwurf.