

Wenn die Blumen Junge kriegen,
liegt das bestimmt am Mai.
Es fliegen jetzt die Engagierten
mit viel Süsse herbei.

Tagtäglich wird der Himmel heller,
das liegt bestimmt am Maien.
Sogar das Gras wächst schneller.

Mai

1	Mo	Tag der Arbeit
2	Di	
3	Mi	
4	Do	
5	Fr	
6	Sa	
7	So	
8	Mo	
9	Di	
10	Mi	
11	Do	
12	Fr	
13	Sa	
14	So	Muttertag
15	Mo	

16	Di	
17	Mi	
18	Do	
19	Fr	
20	Sa	
21	So	
22	Mo	
23	Di	
24	Mi	
25	Do	Christi Himmelfahrt
26	Fr	
27	Sa	
28	So	
29	Mo	
30	Di	
31	Mi	



Besonderheiten im Mai:

Der Mai ist nach der Göttin Maia benannt, jedoch leitet er sich nach anderen Quellen von Iupiter Maius ab, dem Wachstum bringenden Jupiter. Der bedeutendste Feiertag des Maises ist der Muttertag, der in sehr vielen Ländern, auch international gefeiert wird. Allerdings wird er meist an verschiedenen Tagen gefeiert. Auch der Tag der Arbeit, welcher am 1. Mai gefeiert wird, ist in mehreren europäischen Ländern vorhanden.



istockphoto.com © boryak

Informationen zum Thema Basketball:

Basketball ist eine meist in der Halle betriebene Ballsportart, bei der zwei Mannschaften versuchen, den Ball in den jeweils gegnerischen Korb zu werfen. Die Körbe sind 3,05 Meter hoch an den beiden Schmalseiten des Spielfelds angebracht. Eine Mannschaft besteht aus fünf Feldspielern und bis zu sieben Auswechselspielern, die beliebig oft wechseln können. Jeder Treffer in den Korb aus dem Spiel heraus zählt je nach Entfernung zwei oder drei Punkte. Ein getroffener Freiwurf zählt einen Punkt. Es gewinnt die Mannschaft mit der höheren Punktzahl.

Es hat vor allem in den USA, in China und in südeuropäischen Ländern einen hohen Stellenwert.



Rezepte im Mai: Lachs und Spargel mit Estragon- Sabayon

Zutaten für 4 Portionen:

600 g kleine neue Kartoffeln - 1 El Rapskernöl - Salz - 1 kg grüner Spargel
50 g Butter - 2 Tl fein abgeriebene Bio-Zitronenschale - 4 Stücke Lachsfilet,
(à 160 g, ohne Haut) - weißer Pfeffer - 10 Stiele Estragon - 1 Ei -
1 Eigelb - 2 Tl scharfer Senf - 2 El weißer Aceto balsamico

1. Kartoffeln säubern, halbieren und mit dem Öl mischen. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen.

2. Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen jeweils in die Mitte von 4 Backpapierbögen legen. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Butter zerlassen, Zitronenschale unterrühren und über den Spargel geben.

3. Lachs rundum mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Spargel legen. Je 1 Stiel Estragon darauflegen. Papier über dem Lachs zusammenfalten und die Enden wie einen Bonbon mit Küchengarn abbinden.

4. Päckchen im Backofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene über den Kartoffeln zusammen 15–18 Minuten garen.

5. Restliche Estragonblättchen abzupfen und fein schneiden. Ei und Eigelb mit Salz, Senf und Aceto balsamico in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen luftig-cremig zu einem Sabayon aufschlagen, Estragon unterheben.

https://pixabay.com/p-110671/?no_redirect

http://www.micky-maus.de/uploads/pics/Monate_06a.jpg

<http://www.essen-und-trinken.de/rezept/313549/lachs-und-spargel-mit-estragon-sabayon.html>