



Fasching, Fastnacht, Karneval ...

Närrische Faschingszeit

Egal wie die närrische Zeit auch genannt wird, sie wird in vielen Teilen der Welt gerne gefeiert. Unsere Faschingsfeste kennst du ja.

Bestimmt weißt du, dass der Fasching bei uns schon am 11. November um 11.11 Uhr beginnt und bis zum Faschingsdienstag dauert. Auch wenn niemand wirklich den Ursprung dieses Festes erklären kann. Aber wie sieht es nun in anderen Ländern aus?

In Brasilien

Rio de Janeiro ist die zweitgrößte Stadt in Brasilien. Der Karnevalsumzug dieser Stadt ist wahrscheinlich weltweit am bekanntesten. Er ist eine farbenprächtige Parade und wird von Tanzschulen organisiert. Jede Tanzschule überlegt sich ein Thema und arbeitet lange an den dazupassenden Kostümen und Tänzen. Am Ende des Umzugs werden dann, wie bei einem Wettbewerb, Punkte für die besten Gruppen vergeben.

In Italien

Vielleicht hast du auch schon vom Karneval in Venedig gehört. In der ganzen Stadt sieht man Menschen mit aufwendigen Kos-

tümen und geheimnisvollen Masken. Die beliebteste Verkleidung besteht dort aus einer weißen Maske, die Bauta genannt wird, einem schwarzen Schleier und einem schwarzen Hut mit 3 Spitzen. Die Bauta hat einen wesentlichen Vorteil: Sie hat keinen Mund, sondern nur ein vorgestrecktes Kinn. So kann man damit ohne Probleme sprechen, essen sowie trinken und die Maske über mehrere Stunden tragen.



Sumsis INFO:

Manchmal wird der Fasching sogar als 5. Jahreszeit bezeichnet. Cool, oder?



Der Inhalt dieser Seite wird dir vom education highway präsentiert.

Affentrunk & Co

Eine tolle Faschingsparty braucht auch coole Getränke und Speisen! Hier dazu ein paar Geheimtipps:

- Mit etwas Lebensmittelfarbe kannst du deine Freunde sicher verblüffen, denn wer isst schon gerne Spaghetti mit blauer Soße?
- Vergiss die passende Dekoration nicht! Lass dir dann einfach noch lustige Namen für deine Getränke oder Speisen einfallen!

Wie wäre es z. B. mit einem Affentrunk? Schmeckt lecker und ist obendrein noch gesund. Hier ein Rezept:

- 2 Bananen
- ½ Liter Milch
- Zucker
- Vielleicht auch etwas Vanillezucker

So einfach geht's:

Schäle die Bananen und zerklainere sie. Gib sie dann in ein hohes Gefäß. Dann kannst du die Milch dazuleeren. Jetzt musst du das Ganze nur noch mit einem Mixer verrühren oder mit dem Mixstab pürieren. Probier mal, vielleicht schmeckt es schon jetzt! Falls nicht, kannst du noch etwas Zucker und Vanillezucker dazugeben!

Hmmm, fertig ist der Affentrunk!

