

Happy Thanksgiving 2010



Die Deutsch – Amerikanische Gesellschaft Rockville – Pinneberg e. V.

*lädt ihre Mitglieder und Freunde ganz herzlich ein
zu ihrem traditionellen Thanksgiving Dinner*

*am Donnerstag, dem 25. November 2010, 19:00 Uhr
im Hotel Cap Polonio*

*Zum Empfang ab 19:00 Uhr wird ein Glas Sherry gereicht.
Das Essen wird ab 19:30 Uhr am Tisch serviert, bestehend aus:*

*Truthahn in Rahmsoße mit dicken Bohnen, Zuckermais, Rosenkohl in Butter,
Petersilienkartoffeln und Püree von Süßkartoffeln, Kronsbeerenchutney.
Anschließend: Kaffee und von unseren Mitgliedern mitgebrachter Kuchen.*

*Selbstgebackener Kuchen ist eine gute Tradition unseres Thanksgiving Dinners.
Wir würden uns sehr freuen, wenn Mitglieder Kuchen nach eigenem Rezept beisteuern.
Bitte melden Sie sich bei **Irmhild Kleinhans** (Telefon: 04101-480515).*

Der Preis für das Dinner beträgt 32,30 € zuzüglich Getränke.

*Für unsere Planung bitten wir um **Anmeldung bis zum 14. November.**
Die Überweisung des Betrages von 32,30 € p.P. gilt als Anmeldung.
Schatzmeister der DAGRP Hans-Dietmar Bethke, Telefon: 04101 - 693355
Konto: 2120434, Sparkasse Südholstein, BLZ: 23051030*

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Vorstand

Thanksgiving – die Traditionen

Thanksgiving, das amerikanische Erntedankfest, wird immer am vierten Donnerstag im November gefeiert. Viele Amerikaner nehmen sich auch den darauf folgenden Freitag frei und fahren für dieses lange Wochenende oft sehr weite Strecken, um zu Hause bei Familie und Freunden zu feiern.

Thanksgiving Day spielt in Amerika eine besonders große Rolle, weil man diesen Tag bis in die Zeit der Pilgerväter zurückverfolgen kann. Nach einem ersten harten Winter in der Neuen Welt, in dem etwa die Hälfte von Ihnen starb, wandten sie sich hilfesuchend an die benachbarten Indianerstämme, die ihnen zeigten, wie man Mais und andere einheimische Pflanzen anbaut. Die reiche Ernte des nächsten Herbstes veranlasste die Pilgrims ein Erntedankfest zu feiern. Dieses Erntedankfest wurde zu einer amerikanischen Tradition. Noch heute kommt meist die ganze Familie, einschließlich Großeltern, Tanten, Onkeln, Cousins und erwachsener Kinder zum traditionellen Thanksgiving Essen zusammen. Dabei gibt es meist ähnliche Gerichte wie am ersten Thanksgiving Fest – nämlich gebratenen Truthahn mit Preiselbeersauce, Süßkartoffeln und „pumpkin pie“.

Wie tranchiert man einen Truthahn?

1. Sie brauchen ein wirklich scharfes, großes Messer. Lassen Sie den Truthahn 15 Minuten nach dem Braten ruhen. Heben Sie ihn dann auf ein großes Schneidbrett und stellen Sie die Fleischplatte daneben. Eine Schürze kann übrigens nicht schaden.

2. Sie tranchieren immer erst eine komplette Seite des Vogels. Fixieren Sie den Braten mit einer großen Gabel und schneiden Sie zwischen Keule und Brust ein, bis Sie auf den Knochen treffen. Ziehen Sie mit der Hand die Keule ab. Zur Not nehmen Sie das Messer zu Hilfe. Nehmen Sie die Unterkeule in die Hand, setzen Sie das Bein auf ein Brett und schneiden Sie rings um den Knochen dünne Scheiben ab. Schneiden Sie jetzt auch den Flügel ab.

3. Jetzt geht es an die Brust. Fixieren Sie wieder den Vogel mit der Gabel und beginnen Sie mit dem Schneiden am rundesten Teil der Brust. Schneiden Sie eine nicht zu dicke Scheibe ab und dann immer weitere Scheiben in Richtung Knochen. Die müssten automatisch immer etwas größer werden, je näher Sie den Rippen kommen. Die Scheiben werden zuletzt eine unregelmäßige Form bekommen – aber versuchen Sie, immer dieselbe Dicke zu schneiden. Wenn Sie geschickt sind, können Sie die Scheiben gleich mit dem Messer auf die Servierplatte legen, die Sie – falls diese das verträgt – im Ofen vorwärmen können.

4. Erst wenn Sie eine Seite von den größeren Fleischmengen befreit haben, machen Sie mit der anderen Seite des Bratens weiter.

Viel Erfolg