



**Einladung an alle Freunde der plattdeutschen Sprache zum diesjährigen
Herbsttreffen der "Fachgruppe Plattdeutsche Sprache und Literatur"
der ASH**

**am Samstag, dem 29. September 2018 um 10:00 Uhr
in der Dorfgemeinschaftsanlage im Bollertdorf Schlarpe.**

Liebe Freunde der Plattdeutschen Sprache,

nach Zugang der Einladung zum o. g. Herbsttreffen riefen mehrere Teilnehmer an und machten uns darauf aufmerksam, dass die IBAN Nr. nicht vollständig sei. Leider hat sich in unsere Einladung ein kleiner Fehlerteufel geschlichen. Die Prüfziffer 42 ist irgendwie rausgepurzelt.

Plattdeutsche musikalische Zeitreise

- 10.00 Uhr** Treffen an der Dorfgemeinschaftsanlage in der Hardegser Straße 4
Kurze Begrüßung
Gemeinsamer Spaziergang zur Schlarper Wehrkirche (400 Meter)
- 10.30 Uhr** Besichtigung der Schlarper Kirche mit Führung und Erläuterungen
durch den Ortsheimatpfleger Heinz Kühn
- 11.00 Uhr** Andacht mit Pastor Scholz und dem plattdeutschen Andachtteam
Musikalische Umrahmung
- Anschließend Gemeinsamer Spaziergang zurück zur Dorfgemeinschaftsanlage
durch Felder und Wiesen mit Blick über Schlarpe (800 Meter)
- 12.30 Uhr** **Traditionelles Pekeressen**

In Uslar wurden die ersten Kartoffeln 1762 gepflanzt, die "Tarfüffeln", wie man sie damals im Solling nannte. Sie waren zur damaligen Zeit nicht größer als Walnüsse und kamen nur sonntags auf den Tisch. Die Erträge konnten gesteigert werden, und aus dem Leckerbissen wurde ein Grundnahrungsmittel. Seit Mitte des 19. Jh. galt auch im Solling der Grundsatz: Wer Kartoffeln anbaut, kann nicht verhungern. Das "Brot der Armen" kam jetzt jeden Tag auf den Tisch mittags und meist auch abends. Kartoffeln prägten die Ernährung der Bauern, Handwerker, Tagelöhner und Arbeiter für mehr als ein Jahrhundert. Peker wurden im Herbst und im Winter meist abends gegessen. Ihr Name leitet sich vom plattdeutschen Wort "Peken" für Kleben ab. Man schnitt die Kartoffeln in der Mitte durch oder in Scheiben und klebte sie an die gusseisernen Öfen, die in Uslar die Sollinger Hütte herstellte. Waren die Kartoffeln gar, fielen sie in einen bereitgestellten Korb und konnten verspeist werden. Peker waren im Solling ein typisches Arme-Leute-Essen und wurde mit Butter und Salz, Heringen, Wurstresten oder Sülze gegessen.

Seit den 1920er Jahren hat sich das Peker-Gericht in der Gegend um Uslar zu einer regionalen Spezialität entwickelt, das heute gern in geselliger Runde mit speziellem "Pekermett" gegessen wird.

Der Heimatdichter Heinrich Sohnrey beschreibt in seinem Buch „Die Sollinger“ (S. 169) den alten Brauch „Kartoffelbraten“. Eine ähnliche Bewandnis hat es auch mit dem „Peker“-Braten auf sich. Beides geschieht vornehmlich im Herbst nach der Kartoffelernte, weil die frischen Kartoffeln sich am besten dazu eignen und am besten schmecken.

Ab 13.00 Uhr Musikalisches Programm
„de Schlarpschen Platttsinger“
Kindergitarrengruppe Schlarpe
Hesecker Mäkens
Skifflefraktion aus Göttingen
Tokkebuils aus Wolbrechtshausen
Veeharfen aus Groß Schneen
Bergmannschor aus Reyershausen

15.00 Uhr Kaffeetafel
Mit Kaffee und Kuchen aus eigener Herstellung satt vom Buffet



Die Heimatstube sowie die vereinseigene Boulebahn stehen den ganzen Tag zur Verfügung.

Wir bitten um Vorauszahlung der Kosten für Mittagessen und Kaffeetafel in Höhe von 18,50 € auf das Konto Plattdeutsch der Kreis-Sparkasse Northeim

IBAN DE42 2625 0001 0172 0877 10

Verwendungszweck: Schlarpe

Bitte tragt auf die Überweisung auch die Namen der Teilnehmer mit ein. Die Überweisungen, die bis zum 14. September auf dem o. g. Konto mit Namensnennung eingegangen sind, gelten als Zusagen für die Teilnehmer.

Weitere Auskunft gibt: Rolf Gruschinski per Mail oder Telefon/Post

Friedländer Weg 5

37133 Friedland

Mobil: 0173-8386632

Mail-Adresse: gruschborn@online.de

Die Dorfgemeinschaftsanlage in Schlarpe liegt an der Durchgangsstraße (Hardegser Straße 4). Parkmöglichkeiten gibt es in den umliegenden Seitenstraßen.

Es grüssen von Harten

**Das Team der Dorfgemeinschaftsanlage Schlarpe
und die Fachgruppensprecher der ASH**

Gerda Mickan, Heidrun Hengst, Adolf Schmidt, Rolf Gruschinski