



Tro di wat, snack Platt!  
schnack proot  
proot spreek  
köre



**Regionale Landesämter  
für Schule und Bildung**

Mareike Wellmeier  
Pressestelle

Pressestelle@rlsb-lg.niedersachsen.de  
Telefon: 04131 15-2005

Lüneburg, 28.08.2023

## **„Freitag is Plattdag/ Fräidai is Seelterdai“ Niedersachsenweite Aktion startet zum achten Mal**

Wir laden alle Menschen in Niedersachsen dazu ein, freitags möglichst viel Plattdeutsch und Saterfriesisch zu sprechen: zu Hause, beim Bäcker und bei der Arbeit. Die „Profis“ sollen nicht nur selbst noch mehr Spaß an ihrer Sprache gewinnen, sie sollen vielmehr auch die motivieren, mehr Plattdeutsch/Saterfriesisch zu sprechen, die eher zurückhaltend mit ihrem „Sprachschatz“ umgehen. Beide Sprachen stehen schließlich wie kaum ein anderes Kulturgut für Authentizität, Identität und Vielfalt. Mit der Aktion möchte die Arbeitsgruppe „Platt is cool“ allen Menschen einen Anlass geben, Plattdeutsch und Saterfriesisch wieder zu entdecken, hörbar zu machen oder ganz neu auszuprobieren.

Die Arbeitsgruppe „Platt is cool“ der Landschaften und Landschaftsverbände in Niedersachsen und den Regionalen Landesämtern für Schule und Bildung startet die Aktion „Freitag is Plattdag / Fräidag is Seelterdai“ nun bereits zum achten Mal. Sie soll die Sprachen Niederdeutsch und Saterfriesisch an den Freitagen im September in den Fokus rücken. Unterstützt wird diese Aktion vom Niedersächsischen Kultusministerium.

Alle Schulen in Niedersachsen sind wieder dazu eingeladen, an der Aktion „Freitag is Plattdag / Fräidai is Seelterdai“ teilzunehmen. „Platt is cool“ stellt dafür Materialien zur Verfügung, die sich in diesem Jahr um das Thema „Essen“ drehen. Zur Verfügung gestellt wird zum Beispiel ein „Kalenner na d' Jahrestied“, der für jede Jahreszeit in Plattdeutsch/Saterfriesisch und Hochdeutsch das regionale Gemüse der Saison aufführt. Zudem wurde ein Lernkarton entwickelt, mit dem man Waffeln auch mit einem Rezept auf Plattdeutsch/Saterfriesisch backen kann. Darüber hinaus gibt es Postkarten, auf denen sich verschiedene Gemüsesorten auf Plattdeutsch/Saterfriesisch unterhalten. All diese Materialien sollen „Lüst up Platt/Seeltersk“ machen und zeigen, dass es sich lohnt, beide Sprachen zu lernen, zu sprechen und zu leben.

Für Rückfragen wenden Sie sich gerne an die Pressestelle oder direkt an den Projektkoordinator Cay Hendryk Meyer ([cay-hendryk.meyer@rlsb.de](mailto:cay-hendryk.meyer@rlsb.de)).

**Rezept: Wi backen Wafels**  
Du bruukt för ruugweg 10 Wafels:  
week Botter  
Zucker  
Vaniljezucker  
eier

**Zetaten**  
Das brauchst de för etwa 10 Wafeln:  
weiche Butter  
Zucker  
Vaniljezucker  
1 Pck. Eier  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
Backpulver  
200 ml Milch

**Arbeitszeit: 10 Minuten  
Backen: 10 Minuten**

**Rezept: Wir backen Waffeln**  
Du bruukt för ruugweg 10 Wafeln:  
week Botter  
Zucker  
Vaniljezucker  
eier

**Zetaten**  
Das brauchst de för etwa 10 Waffeln:  
weiche Butter  
Zucker  
Vaniljezucker  
1 Pck. Eier  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
Backpulver  
200 ml Milch

**Arbeitszeit: 10 Minuten  
Backen: 10 Minuten**

**VORJAHR**  
21. Määrt - 20. Juni

**Gemüse/Gemüüs:**  
Blumenkohl / **Blümenkohl**  
Bohnen, grüne / **Bohnen, gröön**  
Brokkoli / **Brokkoli**  
Dicke Bohnen / **weiske Bohnen**  
Erbisen / **Arvten**  
Fenchel / **Fankel**  
Frühlingszwiebeln / **Vörjahrszielpets**  
Gurke / **Gurk**  
Kartoffeln / **Tuffels**  
Knollensellerie / **Knollensellerie**  
Kohlrabi / **Kohlrebi**  
Kürbis / **Kürbis**  
Mais / **Mais**  
Mangold / **Mangold**  
Möhren / **Wuddels**  
Paprika / **Paprika**  
Porree / **Prei**

**Obst/Obst:**  
Erdbeeren / **Eerdjebjen**  
Heidelbeeren / **Blickbejen**  
Himbeeren / **Hennjebjen**  
Johannisbeeren / **Albejen**  
Kirschen / **Karsen**

**Salat/Salaat:**  
Chicorée / **Wittloov**  
Eichblattsalat / **Eekbladdsalat**  
Eisbergsalat / **Iesbergsalaat**  
Kopfsalat / **Koppssalaat**  
Rauke / **fleue Grete**

**WINTER**  
21. Dezember - 20. Määrt

**Gemüse/Gemüüs:**  
Grünkohl / **Gröönkohl**  
Kartoffeln / **Tuffels**  
Kürbis / **Kürbis**  
Möhren / **Wuddels**  
Pastinaken / **Balsternacken**  
Porree / **Prei**  
Rosenkohl / **Rosenkohl**  
Rote Bete / **Ro' Beten**  
Rotkohl / **Roodkohl**  
Rettich / **Röddick**  
Schwarzwurzel / **Swartwuddels**

**Obst/Obst:**  
Apfel / **Appel**  
Birne / **Peer**  
Eskkastanien / **Eetkastanjes**  
Quitten / **Roukappels**  
Zwetschen / **Zwetsken**

**Salat/Salaat:**  
Chicorée / **Wittloov**  
Feldsalat / **Feldsalaat**

**Steckrüben / **Steekrüben**  
Weißkohl / **Buusokohl**  
Wirsingkohl / **Wirsingokohl**  
Zwiebeln / **Zielpets****

**Staubkuchen**  
Zucker  
Eier  
Mehl  
en Splerke Solt  
Backpulver  
200 ml Meik

**Arbeitszeit: 10 Minuten  
Backen: 10 Minuten**

**PLATT IS COOL**  
Freitag ist Platttag  
Freitag is Seelterdai

**Löppt**

(Foto: Material zur Aktion „Freitag is Platttag / Fräidai is Seelterdai“, Materialansicht auch auf <https://www.platt-is-cool.de/freitag-is-platttag/>)