

Pfeffer

<i>Aussehen:</i>	Er ist schwarz, grün, rosa oder weiß.
<i>Geschmack / Geruch:</i>	Der Pfeffer kann mild oder scharf schmecken.
<i>Größe der Pflanze:</i>	Sie kann bis zu 9 m hoch werden. Das ist eine immergrüne Kletterpflanze.
<i>Herkunftsländer¹:</i>	Südostasien, vor allem Indien
<i>Anbaugebiete²:</i>	Südamerika, Indien, Südostasien
<i>Klima:</i>	trockenheiß bis tropisch
<i>Geschichte / Alter:</i>	Man kennt ihn schon seit über 4000 Jahren. Die Römer ³ nannten ihn „piper“, in England „pepper“, in Deutschland „Pfeffer“ und in Frankreich „poivre“.
<i>Verwendung:</i>	Man kann Pfeffer gemahlen, getrocknet zu allen Speisen verwenden außer der Süß- oder Backwaren.



¹Herkunftsländer – страны происхождения; ²Anbaugebiete – области выращивания; ³die Römer – римляне

g. Macht einen kurzen Überblick über Gewürze, die ihr kennt, zum Beispiel, Dill, Petersilie ... Ihr könnt die Information auch im Internet finden.



10. Deutsche Spezialitäten.

a. Lest, wie der deutsche Koch Herr Schmidt auf die Frage „Was isst man traditionell in Deutschland?“ geantwortet hat.



„Viele denken, dass die deutsche Küche nur aus Eisbein und Sauerkraut besteht. Das stimmt nicht. Die deutsche Küche ist



regional interessant. Es gibt viele regionale Spezialitäten. Im Süden isst man traditionell Mehlspeisen, Spätzle – das sind kleine Nudeln aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz. Im Norden isst man mehr Fisch. Im Osten stehen auf den Speisekarten Gerichte aus Russland oder Polen, z. B., Borschtsch.

Deutsche essen gern Schweinefleisch mit Kartoffeln und Wurst, z. B. Curry-Wurst – das ist eine gebratene Wurst mit einer scharfen Spezialsoße. In Deutschland macht man mehr als tausend Sorten Wurst. In den Fleischereien gibt es hunderte von Wurstsorten: Münchener Weißwurst, Leberwurst, Salami, Frankfurter Würstchen... Die Deutschen lieben auch ihr Brot. Es gibt etwa 300 Arten Brot: Vollkornbrot, Roggenmischbrot, Gemüsebrot, Weißbrot, viele Brötchen.“

- Welche Spezialitäten hat der deutsche Koch genannt?

b. Macht euch weiter mit Spezialitäten aus den deutschen Bundesländern bekannt und sucht die Orte auf der Landkarte.

Merkt euch!

Hamburg + er = Hamburger

Hamburger Aalsuppe



Kieler Sprotten (Fische)

Dresdener Stollen (Weihnachtskuchen)



Berliner Buletten

Münchener Weißwurst



Frankfurter Würstchen

Brandenburger Salzgurken



c. Hört das Gespräch.

- Antwortet nach dem ersten Hören auf die Frage: Wohin hat Petra ihre Freundin Katja aus Minsk zum Essen eingeladen?
- Nennt nach dem zweiten Hören typisches Essen für dieses norddeutsche Restaurant.



d. Wollt ihr mehr über traditionelles Essen in Deutschland wissen? Schaut nach!



11. Belarussische Spezialitäten.

a. Was essen die Belarussen traditionell? Könnt ihr auf diese Frage eindeutig antworten?

b. Lest den Text und äußert eure Meinung.



Die belarussische Küche hat trotz der Einflüsse aus Russland und der Ukraine ihre eigenen kulinarischen Spezialitäten und Traditionen. Viele Spezialitäten entstehen aus Kombinationen und Variationen von Fleisch, Gemüse, Milch- und Getreideprodukten. Besonders beliebt sind Gerichte aus Kartoffeln, zum Beispiel, „Babka“ (Pastete), „Draniki“ (feine Kartoffelpuffer) oder „Kljozki“ (Knödel). Aus Kartoffeln kann man mehr als 500 Gerichte machen. Traditionell essen die Belarussen viel Kartoffeln.

Milchprodukte sind aus der belarussischen Küche nicht wegzudenken. Zum Beispiel, süß-salzige Milchsuppen, Frischkäse, Quark und Kefir. Smetana (saure Sahne) kommt oft auf den Tisch und viele Belarussen essen sie zu süßen Pfannkuchen, Salaten und Kohlsuppen.