



von Wellness

und Genuss



GOETHE
INSTITUT

**KENNEN
LERNEN**



Multiple Choice zum Podcast

Frage 1: Die Familie von Katariina und Mária ist...

- A. finnisch-ungarisch
- B. schwedisch-britisch
- C. norwegisch-chilenisch
- D. japanisch-äthiopisch

Frage 2: Welche Personen waren für Katariina und Mária besonders wichtig, wenn sie ans Backen in ihrer Kindheit zurückdenken?

- A. die beiden Opas
- B. die beiden Großmütter
- C. die Nachbarin in Budapest
- D. ihr Bruder

Frage 3: Welches Getränk weckt bei beiden Schwestern besondere Erinnerungen?

- A. Cappuccino
- B. Kräutertee
- C. Zitronenlimonade
- D. Espresso

Frage 4: Wie wurde die ungarische Großmutter genannt?

- A. Mama
- B. Nana
- C. Hana
- D. Ingeborg



von Wellness

und Genuss



GOETHE
INSTITUT

**KENNEN
LERNEN**



Frage 5: Was war der besondere Kuchen, den Mária ihrem Mann gebacken hat?

- A. Der Kuchen brauchte kein Mehl.
- B. Der Kuchen war für 35 Personen.
- C. Der Kuchen sah aus wie ein Rubiks Cube.
- D. Der Kuchen ist im Ofen verbrannt.

Frage 6: Wie viele Eier waren in Márias besonderem Kuchen?

- A. 2 Eier
- B. 12 Eier
- C. 20 Eier
- D. keine Eier

Frage 7: Womit ist Katariinas Backen oft verbunden?

- A. Intonation
- B. Improvisation
- C. Kooperation
- D. Kalorien

Frage 8: Was wünscht sich Mária von Katariina?

- A. Käsesuppe
- B. Spaghettieis
- C. Spaghettisoße
- D. Käsekuchen

Frage 9: Was sind die besten Zutaten?

- A. viel Mehl, viele Eier, viel Salz
- B. viel Senf, viele Rosinen, viele Nelken
- C. viel Safran, viel Gelatine, viel Schokolade
- D. viel Herz, viel Liebe, viele Erinnerungen



von Wellness

und Genuss



GOETHE
INSTITUT

KENNEN
LERNEN



Über Rezepte

Rezepte unterscheiden sich von Kultur zu Kultur. Es kann Unterschiede bei den Maßen geben, manchmal werden eher Verhältnisse angegeben, manchmal konkrete Mengen. Und auch die Sprache selbst kann besonders sein. Oft werden in Kochbüchern und Rezeptsammlungen auch Abkürzungen verwendet, die ein bisschen verwirrend sein können, wenn man sie noch nicht gut kennt.

Hier eine kleine Übung zu den Abkürzungen in deutschen Rezepten:

Was passt zusammen?

Msp.	Prise (eine kleine Menge, die zwischen zwei oder drei Finger passt)
gestr.	Esslöffel (10-15 Milliliter)
TL	Bund (zum Beispiel gebundene Kräuter)
Pck.	Minuten
Min.	Milliliter
ml	gestrichen (der Inhalt eines Löffels wird glatt gestrichen)
EL	Stunde
Pr	Beutel (eine besondere Art der Verpackung; z. Bsp. Tiefkühlerbsen)
Std.	Teelöffel (2-5 Milliliter)
Btl.	Packung oder Päckchen (zum Beispiel ein Päckchen Backpulver)
Bd. Oder Bn.	Messerspitze (kleine Menge für seltene Gewürze; 0,1-0,5 Gramm)



von Wellness

und Genuss



GOETHE
INSTITUT

**KENNEN
LERNEN**



Gerade in alten Rezeptbüchern findet man Rezepte, die in einem bestimmten Stil geschrieben sind. Als Beispiel sehen wir uns hier ein Rezept für Palatschinken an. Man findet dieses Gericht auch unter anderen Namen: Eierkuchen, Pfannkuchen, Eierpfannkuchen und Plinsen.

Zutaten:

250 g Mehl 2 Eier	½ l Milch 1 Pr Salz	Öl oder Butter für die Pfanne
----------------------	------------------------	----------------------------------

Hier die moderne Version:

Mehl, Milch, Eier, Salz verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Danach durchrühren und die Konsistenz prüfen. Wenn der Teig zu dick ist, etwas Milch oder Mineralwasser hinzufügen. Wenn der Teig zu dünn ist, etwas Mehl hinzufügen.

Die Pfanne mit etwas Öl erhitzen.

Eine Kelle Teig in die heiße Pfanne geben und diese dabei schwenken, damit sich der Teig gut verteilt und den gesamten Pfannenboden bedeckt.

Mit einem Pfannenwender die Palatschinke wenden und so lange von beiden Seite backen, bis sie eine goldene bis braune Farbe hat.

Die fertigen Palatschinken im Ofen warmhalten.

Mit gewünschten Zutaten, süß oder herzhaft servieren.



von Wellness

und Genuss



GOETHE
INSTITUT

**KENNEN
LERNEN**



Und hier eine traditionelle Version:

Man nehme das Mehl, die Milch und das Salz und vermenge diese kräftig zusammen mit den Eiern zu einem Teig. Der Teig darf dabei weder zu flüssig noch zu dick sein, da sonst später die Palatschinken zu dünn oder zu dick werden. Wenn alle Zutaten vermengt sind und sich keine Klümpchen mehr in der Masse befinden, lasse man den Teig ein wenig ruhen. 10 bis 15 Minuten sollten genügen, damit sich alle Zutaten in Ruhe verbinden können. Ist die Ruhezeit beendet, rühre man den Teig ein letztes Mal und überprüfe die Konsistenz.

Nun erhitze man in einer Pfanne ein wenig Öl. Je heißer die Pfanne, desto besser wird auch die erste Palatschinke gelingen. Aber Vorsicht! Eine zu heiße Pfanne sorgt für verbrannte Eierkuchen.

Man backe die Palatschinken goldbraun, wobei man sie mehrmals wende. Nach dem Backen halte man die Palatschinken im Ofen warm, um sie auch warm mit herzhaften oder süßen Zutaten servieren zu können.

Guten Appetit!

Die Grammatik in der alten Version ist ein Konjunktiv 1 in der dritten Person Singular. Der Konjunktiv 1 ist heute selten geworden. Normalerweise wird er in Nachrichtensendungen oder Zeitungsartikeln benutzt, um sich persönlich vom Inhalt der Nachricht zu distanzieren. Eine don't-kill-the-messenger-Grammatik. Gerade in Nachrichtentexten wird neben dem Konjunktiv 1 auch die Quelle der Information genannt. Die 1 im Namen der Grammatik zeigt auch, dass es eine 2 gibt und der Konjunktiv 2 ist auch bekannter und häufiger als der Konjunktiv 1.

Indikativ	eine wahre Aussage Max baut ein Haus.
Konjunktiv 1	eine Aussage, die vielleicht wahr ist, aber vielleicht auch nicht Max sagt, er baue ein Haus.
Konjunktiv 2	eine Aussage, die nicht real ist Max würde ein Haus bauen, wenn er Häuer bauen könnte.

Warum alte Rezepte im Konjunktiv 1 geschrieben wurden? Vielleicht wollten die Autoren keine Verantwortung dafür übernehmen, wenn es am Ende nicht schmeckt.



von Wellness

und Genuss



GOETHE
INSTITUT

**KENNEN
LERNEN**



Eine kleine Übung zum Konjunktiv 1:

Wir arbeiten ein Rezept für Käsehörnchen um.

Zutaten:

100 g Milch 20 g Hefe 50 g Sahne	50 g Rapsöl 300 g Mehl 1 TL Zucker	1,5 TL Salz 1 Eigelb 50 g Emmentaler
--	--	--

Moderne Version	Traditionelle Version
Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.	Man _____ den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.
Milch und Hefe in eine Schüssel geben und 2 Min. leicht erwärmen.	Man _____ Milch und Hefe in eine Schüssel und _____ sie leicht für 2 Minuten.
Sahne, Öl, Mehl, Zucker und Salz _____ und zu einem Teig _____ .	Man gebe Sahne, Öl, Mehl, Zucker und Salz zu und knete alles zu einem Teig.
Teig ausrollen und zu mehreren Dreiecken formen.	Man _____ den Teig _____ und _____ ihn zu mehreren Dreiecken.
Käse auf die Dreiecke _____ und zu Hörnchen _____ .	Man streue Käse auf die Dreiecke und rolle sie zu Hörnchen auf.
Backpapier auf ein Backblech legen.	Man _____ Backpapier auf ein Backblech.
Die Hörnchen mit Eigelb _____ .	Man bestreiche die Hörnchen mit Eigelb.
Etwa 25 Min. _____ .	Man backe die Hörnchen für etwa 25 Minuten.



von Wellness

und Genuss



GOETHE
INSTITUT

**KENNEN
LERNEN**



Lösung für Multiple Choice:

Frage 1: A Frage 2: B Frage 3: D Frage 4: A Frage 5: C Frage 6: C

Frage 7: B Frage 8: C Frage 9: D

Lösung für Abkürzungen:

Msp. – Messerspitze; gestr. – gestrichen; TL – Teelöffel; Pck. – Packung; Min. – Minuten;

ml – Milliliter; El – Esslöffel; Pr – Prise; Std. – Stunde; Btl. – Beutel; Bd./Bn. – Bund

Lösung für moderne und traditionelle Rezepte:

	heize
	gebe / erwärme
zugeben / kneten	
	rolle... aus / forme
streuen / aufrollen	
	lege
bestreichen	
backen	