



Typische Gerichte aus den deutschsprachigen Ländern

Clasa a X-a D, prof. Juravle-Lucescu Alina



Landeskunde - Elemente de cultură și civilizație germană

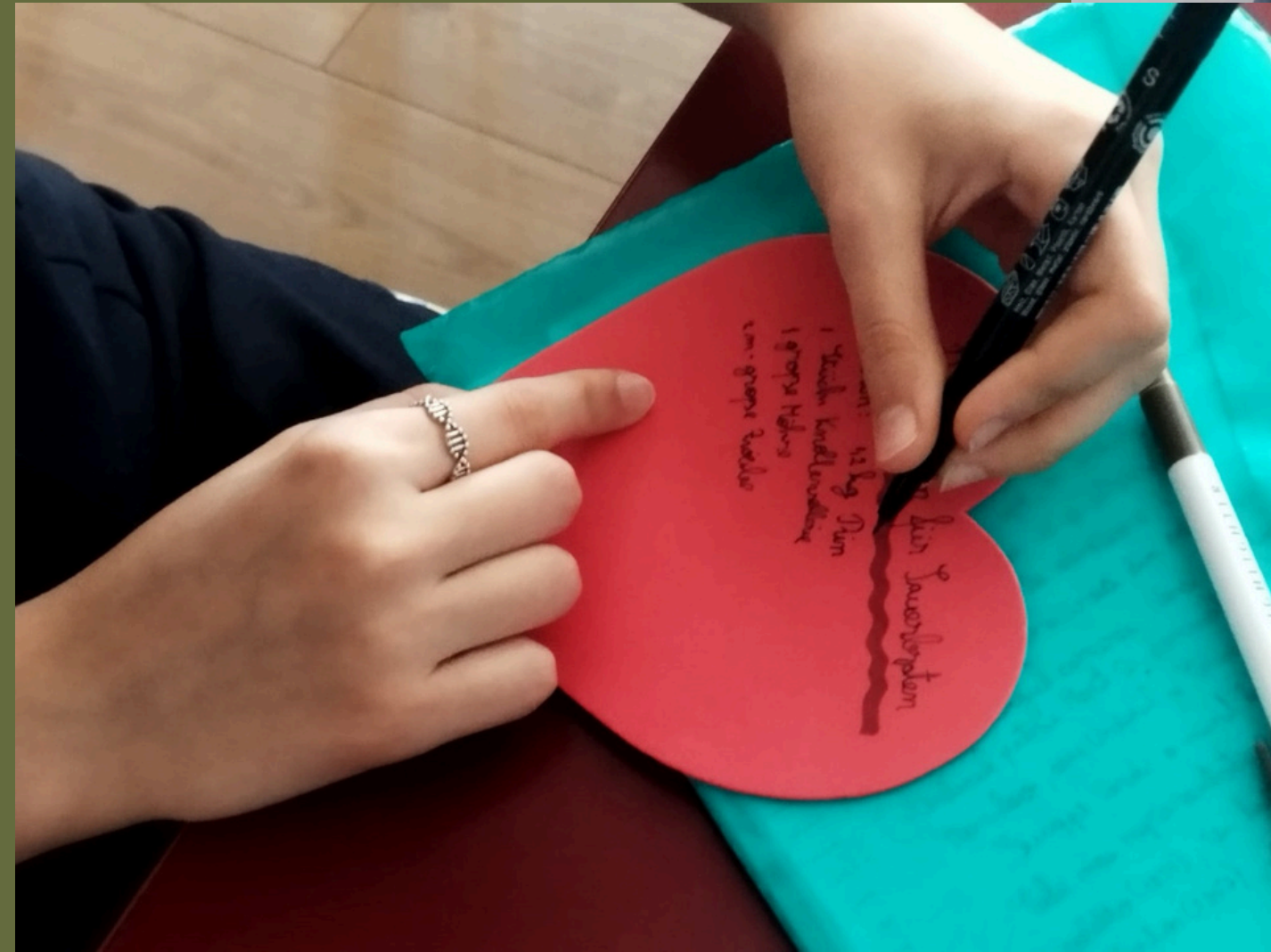
Tema - Mâncăruri tradiționale din țările vorbitoare de limbă germană

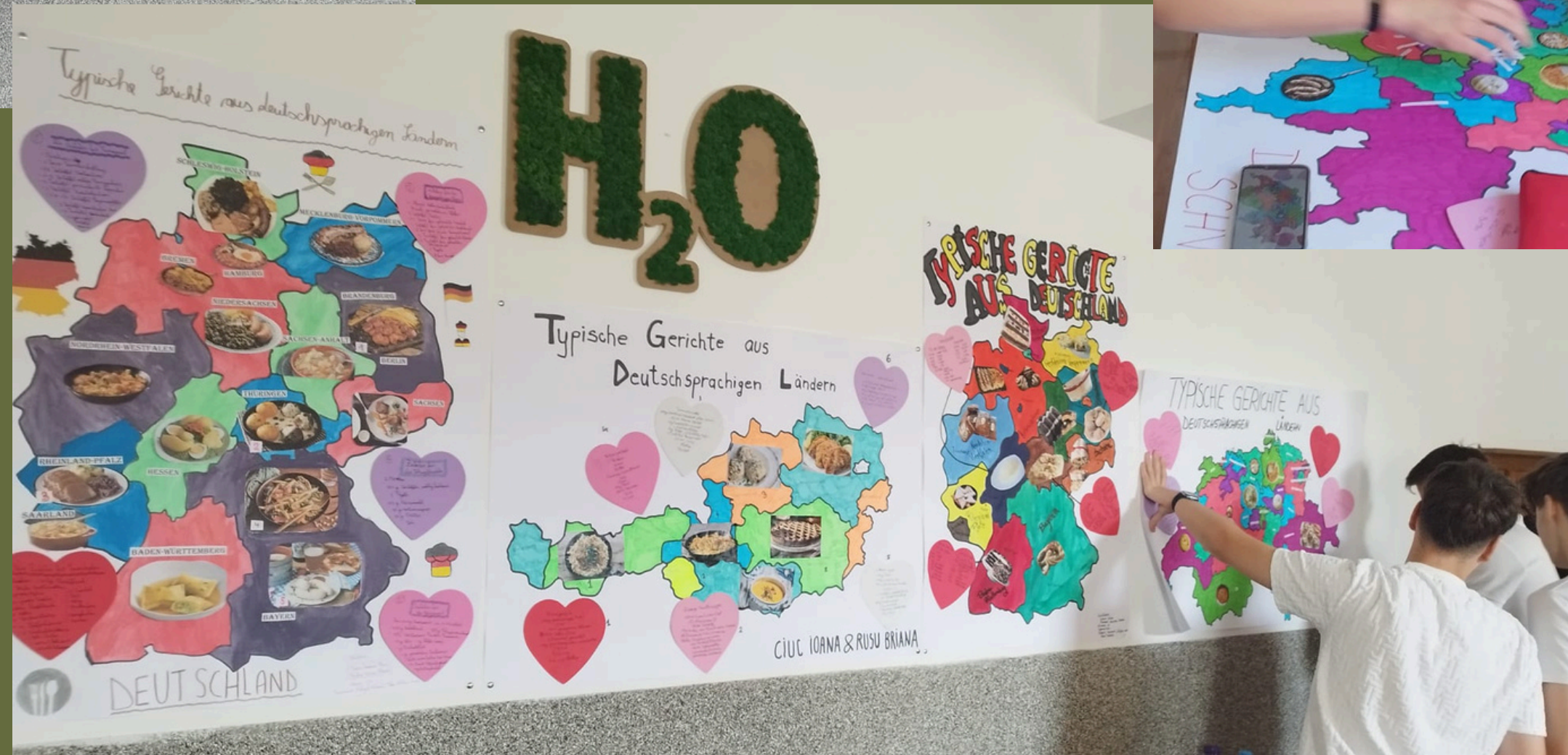


O temă interesantă de cultură și civilizație pe care am abordat-o la disciplina limba germană în cadrul săptămânii altfel s-a axat pe rețete culinare ale unor mâncăruri tradiționale și deserturi din țări vorbitoare de limba germană precum Germania, Austria și Elveția. Elevii au lucrat în echipă, iar efortul lor susținut s-a concretizat în realizarea hărților, împărțirea acestora pe landuri, documentare cu privire la tipuri de mâncăruri specifice, scrierea în limba germană a rețetelor, ingredientelor, pictarea/colorarea hărților, alegerea preparatelor de bun gust.

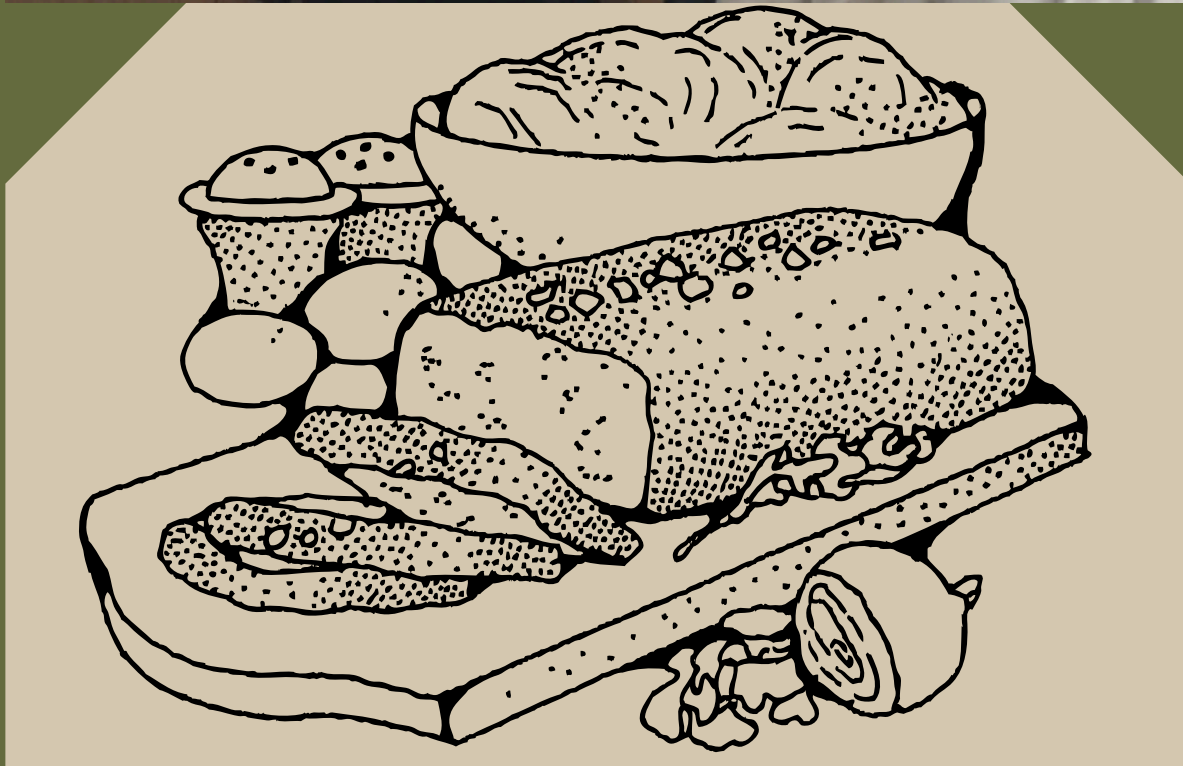
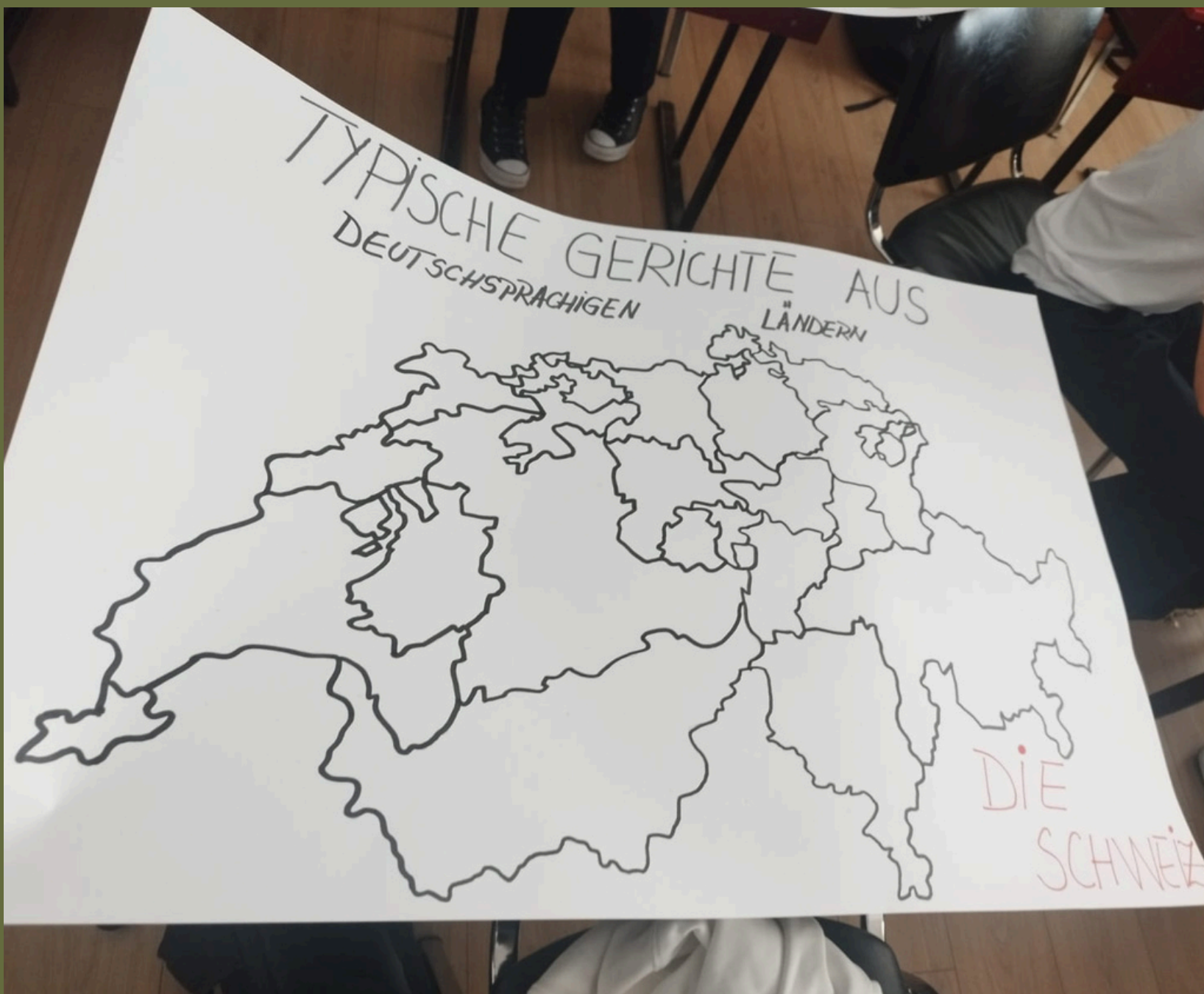
Din echipa Deutschland (Germania) responsabilă cu deserturile au făcut parte Lehaci Eliza și Norocel Lavinia (cls. a X-a D). Tot din echipa Deutschland – responsabilă cu prezentarea felurilor de bază au făcut parte elevele Coca Teodora Elena și Găitan Daria Alexia (cls. a X-a D). Elevii Corodescu Sebastian, Iosub Luca și Isac David (cls. a X-a D) au făcut parte din echipa Die Schweiz (Elveția). Iar din echipa Österreich (Austria), au făcut parte elevele Ciuc Ioana și Rusu Brianna (cls. a X-a D).







Die Schweiz





Deutschland

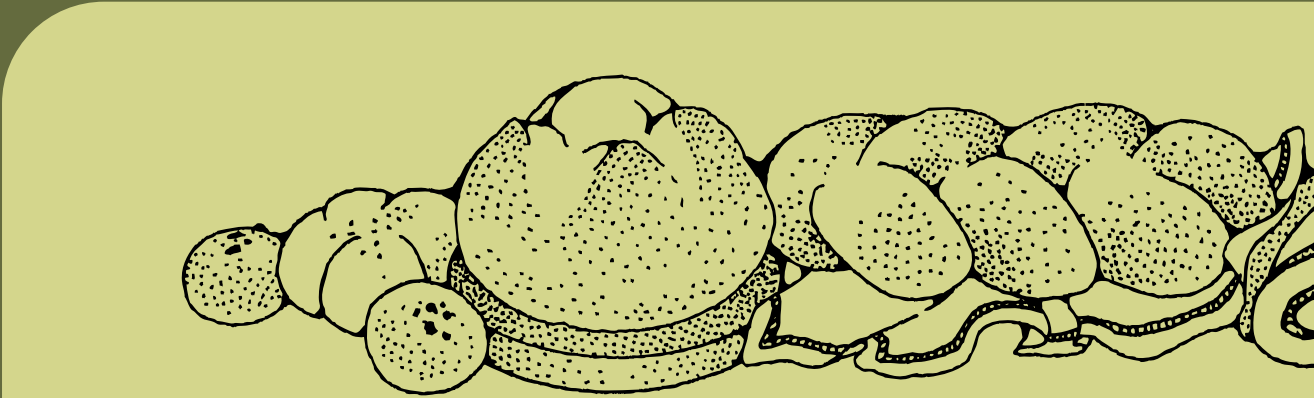
Die Österreich

Typische Gerichte aus Deutschsprachigen Ländern

The map shows the following regions and their associated dishes and recipes:

- 1. Tirol:** Kasespätzle (Recipe: 200g spitzkörniges Mehl, 2 Eier, 100ml warmes Wasser, 100ml kaltes Wasser, 1 Zerkleinertes Gemüse, 1 Zerkleinertes Gewürz, 100g geriebener oder zerhackter Käse, Pfeffer, Salz und Butter)
- 2. Kärnten:** Cremige Karottensuppe (Recipe: 200ml Creme Cuisine Chef, 2EL pflanzliches Öl, 1 große Schalote, 600g Karotten, 100g Sellerie, schwarze Pfeffer, Muskatnuss, 1 kleine Handvoll Petersilie, 1 kleine Suppenteller, getrocknete, fein gehackte, getrocknete Knoblauch)
- 3. Oberösterreich:** Semmelknödel (Recipe: 200g Würfel aus Weizenbrot alter 120ml, 100ml warme Würfel, 20g Zwiebel fein gehackt, 1 Knoblauchzehen, 50g Butter, 1/2 Esslöffel Mehl, 1/2 Esslöffel Backmehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat)
- 4. Salzburg:** Kasespätzle (Recipe: Mehl, Käse, Butter, Zwiebel, Schnittlauch, Salz, 2 Eier, 200g Mehl, 100ml Wasser, Salz, Milch)
- 5. Steiermark:** Linsensuppe (Recipe: 200g Mehl, 200g kalte Butter, 100g gemahlene Mandeln, 100g geriebenes Ei, 1/2 Esslöffel kaltes Öl, 100g kaltes Öl, 100g Rindfleisch, 200g Mehl, 1 Packung Vanille, 1 Liter Salz)
- 6. Wien:** Wiener Schnitzel (Recipe: 5 Stücke Kalbskeule, 100g Mehl, 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Mehl, 2 Eier, 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Mehl, 1/2 Tasse Mehl)

CIUC IOANA & RUSU BRIANA





Danke schön!

