



Pokoraczkyné Markos Andrea

Alapanyag bemutatás idegen nyelven

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Ételkészítés

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomazonosító száma és célcsoportja: SzT-n77-30



LEBENSMITTEL IN DER KÜCHE/ ÉLELMISZEREK A KONYHÁBAN/

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Egy német étterem szakácsaként azt a feladatot kapja, hogy készítsen listát német nyelven a raktárban található élelmiszerekről. Az adott helyiségben élelmiszercsoportonként találja meg a főzéshez szükséges alapvető alapanyagokat. A feladat megoldásához természetesen felhasználhatja az élelmiszerismeret órákon tanult információkat. A következő egységben megismerkedhet a munkája során használható alapanyagokkal német nyelven. Ezek az ismeretek segítenek a német nyelvű receptek elkészítésében.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Az ételkészítés során felhasznált alapanyagokat öt nagy csoportra oszthatjuk. Ezen csoportok mindegyikét példákkal együtt ismertetem.

1. Zöldség-gyümölcsök pl. burgonya, barack
2. Gabonafélék pl. rozsliszt
3. Húsok pl. csirke
4. Tejtermékek pl. túró
5. Fűszerek pl. bazsalikom

1. Über das Gemüse/ A zöldségekről/



Bild 1. Gemüse auf dem Markt/ Zöldségek a piacon/

Die Gemüse ist eine Pflanze, deren verschiedene Teile in rohem oder gekochtem Zustand gegessen werden können. Es ist sehr gesund. Man kann sie roh und gekocht essen, gegrillt, paniert, überbacken, geschmort und gefüllt. Als Suppe löffeln wir oder trinken sie als Saft. Man muss jeden Tag mindestens zweimal Gemüse essen.

Man muss bei der Zubereitung folgende Regeln beachten:

- a, Gemüse soll erst kurz vor dem Verbrauch abwaschen werden.
- b, Es darf nie im Wasser lassen.
- c, Lassen Sie zerkleinertes Gemüse niemals an der Luft! Manche Vitamine sind luftempfindlich.
- d, Kochen Sie Gemüse immer in einem geschlossenen Topf!
- e, Das Kochwasser kann weiter zum Beispiel für Sossen verwendet werden.

Die folgenden Eigenschaften besitzen:

- wirkstoffreich
- vitaminhaltig
- mineralschtoffhaltig
- energiearm

Man kann folgende Gemüsearten unterscheiden:

- a, Wurzelgemüse
- b, Fruchtgemüse
- c, Blattgemüse
- d, Blütengemüse
- e, Stängelgemüse
- f, Kohlgemüse
- g, Zwiebelgemüse
- h, Hülsenfrüchte

Gemüse: Kartoffel, Tomate, Kopfsalat, Rotkohl, Rucola, Lauch, Karotten, Spargel, rote Rüben, Broccoli, Artischocken, grüne Erbsen, grüne Bohnen, Spinat, Kohlrabi, Zuckermais, Pastinaken, Rettich, Feldsalat, Blumenkohl, Chinakohl, Paprika, Porree, Gurken, Aubergine, Speisekürbis, Knollensellerie, Schwarzwurzel, Kürbis, usw.

2. Über das Obst/ A gyümölcsökről/



Bild 2. Obst auf dem Markt/ Gyümölcsök a piacon/

Das Obst ist eine Pflanze, das in rohem oder gekochten Zustand gegessen werden können. Es ist auch sehr gesund. Aus dem Obst kann man Speisen kochen oder als Saft trinken. Wenn man regelmässig Obst isst, bleibt gesund. Das Obst ist vitaminhaltig, energiearm und mineralstoffhaltig.

Wir können das Obst gruppieren.

a, Kernobst

- b, Samenobst
- c, Steinobst
- d, Beerenobst
- e, Wildfrüchte
- f, Südfrüchte

Obst: Apfel, Birne, Aprikose, Kirsche, Traube, Erdbeere, Himbeere, Pflaume, Johannisbeere, Ananas, Banane, Orange, Preiselbeere, Melone, Mango, Quitte, Sauerkirsche, Stachelbeere, Papaya, Granatapfel, Feige, Dattel, Heidelbeere, Kiwi, Zuckermelone, Rhabarber, Brombeere,



Bild 3. Birne auf dem Markt/ Körte a piacon/

3. Über Getreide- und Mahlgut / a gabonafélékről/

Alle Pflanzen aus deren Körnern Mehl gewonnen wird , heisst man Getreide. Die Getreiden sind vitaminhaltig, mineralhaltig und ballaststoffreich. Wenn das ganze Korn gemahlen wird, entsteht Vollkornmehl. Es ist sehr gesund. Aus dem Vollkornmehl können wir Brot und Kuchen backen oder Müsli machen.

Getreide: Roggen, Weizen, Gerste, Mais, Hafer und Reis

Müsli

Müsli sind Mischungen aus Getreide, Früchten, Nüssen und Schokolade. Zum Frühstück werden sie verzehrt. Müsli können durch ihre wertvollen Bestandteile eine ganze Mahlzeit ersetzen. Obst, wie Trauben, Aprikosen, Bananen werden getrocknet und zerkleinert zugeben. Müsli- Riegel sind Getreidemischungen, die in Zucker und Fett geröstet.

Brot

Zum Frühstück, Abendessen werden sie verzehrt. Es ist möglich zu Hause backen oder im Geschäft kaufen. Heutzutage bäckt es die Hausfrauesehr gern zu Hause.

Es gibt verschiedene Brotarten: Weissbrot, Schwarzbrot, Weizenbrot, Vollkornbrot, Kartoffelbrot, Maisbrot usw.

Kuchen

Aus dem verschiedenen Mehl kann man Kuchen backen. Vollkornmehl ist für Kuchen nicht besonders geeignet. Man bäckt guten Kuchen mit dem normalen Haushaltsmehl, es hat den höchsten Kleberanteil.

Reis

Reis ist eine Pflanze , die man in warmen Ländern auf nassen Feldern anbaut. Man kocht es im Wasser und isst.

Es gibt mehrere Sorten.

Reissorten: Naturreis, Weissreis, Langkornreis, Mittelkornreis, Rundkornreis, Schnellkochreis. Diese Sorten bekommt man in jedem Supermarkt.



Bild 4. Mehlsorten/ Lisztfajták/

4. Über das Fleisch/ A húsról/

Das Fleisch ist die weiche Substanz am Körper von Tieren, die unter Haut liegt. Man kann gekocht oder gebraten essen. Für die menschliche Ernährung ist es sehr wichtig. Es enthält Vitamine und Mineralsstoffe. Es gibt verschiedene Sorten: Fisch, Rindfleisch, Entefleisch, Putefleisch, Hühnerfleisch, Schweinefleisch, Gänsefleisch.

5. Über die Gewürze/ A fűszerekről/

Gewürze sind Pflanzenteile, die man in kleinen Mengen zum Essen gibt, damit besonderen Geschmack bekommt. Durch Gewürze kann man Gerichte verfeinern und abrunden. Gewürze besitzen wichtige Vitamine und Mineralstoffen. Man kann auch getrocknet kaufen. Es gibt Würzmischungen. Diese Mischungen haben hohen Kochsalzgehalt.

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Kümmel, Koriander, Rosmarin, Safran, Majoran, Pfefferminze, Zimt, Chili, Basilikum, Curry, Anis, Paprikapulver, Thymian, Piment, Lorbeerblatt, Muskat, Schnittlauch, Senfkörner, Liebsöckel, Fenchel, Hopfen, Dill, Estragon, Kresse, Vanille, Zitronenmelisse,



Bild 5. Gewürze/ Fűszerek/

6. Über die Milchprodukte/ A tejtermékekről/

Die Milchprodukte ist alles, was aus Milch gemacht ist. Man isst Milchprodukte zum Frühstück oder Abendessen. Die Milchprodukte besitzen wichtige Vitamine und Mineralstoffen. Aus der Milchprodukte können wir verschiedene Speisen kochen und braten.

Es gibt verschiedene Sorten: Milch, Dickmilch, Joghurt, Kefir, Quark, Käse, Buttermilch, Schlagsahne, Butter, saure Sahne, Schnittkäse, Schmelzkäse



Bild 6. Milchprodukte/ Tejtermékek/

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Olvassa el figyelmesen az előző szövegeket!

Szótár segítségével törekedjen a szövegek lényegének a megértésére!

1. Übersetzen Sie die Wörter mit dem Wörterbuch!

A német szótár segítségével nevezze meg az alapanyagok legfőbb csoportját a melléirt példákkal együtt! A feladatot az előző egységben foglalt információk segítik.

1. **Obst und Gemüse** zum Beispiel: r Kartoffel, e Aprikose
2. **Getreideart und Mahlgut** zum Beispiel: s Roggenmehl
3. **Fleisch** zum Beispiel: s Huhn
4. **Milchprodukte** zum Beispiel: Quark
5. **Gewürze** zum Beispiel: s Basilikum

2. Wörtersammlung und Übersetzung

A raktárban a következő felirattal ellátott élelmiszerekkel találkozott. A szótár segítségével fordítsa le az ismeretlen szavakat!

r Blumenkohl, e Banane, e Milch, r Fisch, s Paprikapulver, s Mehl, r Reis, e Schlagsahne, e Melone, e Kirsche, s Entefleisch, s Weizenmehl, r Salz, r Pfeffer, r Apfel, e Birne, e Zwiebel, e Tomate, r Hafer, e Gerste, r Mais, e Hirse, e Plume, e Traube, r Rettich, r Kohlrabi, r Kümmel, e Vanille, r Zimt, r Chili, r Knoblauch, r Thymian, e Gurke, e Bohnen, e Petersilie, r Kohl, r Wirsingkohl, e Erdbeere, e Zitrone, e Ananas, e saure Sahne, s Joghurt, s Putefleisch, r Käse, e Butter, s Huhn, e Zuckermelone, r Brokkoli, e Aprikose, e Kartoffel, e Möhre

karfiol, banán, tej, hal, fűszerpaprika, liszt, tejszínhab, dinnye, cseresznye, kacsahús, búzaliszt, rizs, só, bors, alma, körte, hagyma, paradicsom, zab, árpa, kukorica, köles, szilva, szőlő, retek, karalábé, fűszerkömény, vanília, fahéj, chili, fokhagyma, kakukkfű, uborka, bab, petrezselyem, káposzta, kelkáposzta, eper, citrom, ananász, tejföl, joghurt, pulykahús, sajt, vaj, csirke, sárgadinnye, brokkoli, barack, burgonya, sárgarépa

MUNKKANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Aufgabe Ordnen Sie die Wörter!

Írja be a táblázat megfelelő részébe a raktárban talált élelmiszereket! A szavakat az előző egységben találja meg.

Obst und Gemüse	Getreideart und Mahlgut	Fleisch	Milchprodukte	Gewürze

2. Aufgabe Suchen Sie das Kuckucksei!

Keresse meg a kakukktójt!

a, s Mehl, e Banane, e Kirsche, e Melone, r Apfel, e Ananas, r Kohl, e Tomate, e Gurke,

b, e Milch, r Quark, r Käse, e Schlagsahne, e saure Sahne, e Gerste, e Butter, s Joghurt,

c, e Vanille, r Kümmel, r Pfeffer, r Salz, r Wirsing Kohl, s Paprikapulver, r Thymian,

d, s Mehl, r Mais, r Hafer, e Gerste, r Roggenmehl, e Melone, s Weizenmehl,

e, s Entefleisch, r Fisch, s Putefleisch, e Erdbeere, s Huhn,

3. Aufgabe Ergänzen Sie die Wörter!

Egészítse ki a szavakat és írja mellé a magyar megfelelőjét!

e Ba__ne
e Milch__odukte
s Fl__sch
e Bi__e
s O__t
e Ge__ze
e Ge__se
s H__n
e Kir__e
s Mah__u__
e T__ma__
e Z__ie__l
r K__se
e Zit__n__
r K__l
r Pfe__e__
r S__z
s R__ggen__e__
s Jog__r__
r Fi__

4. Aufgabe Was sehen Sie auf dem Bild?

Írja a képek alá németül az ott látható élelmiszert- vagy szereket!

Nevezze meg németül a tanult alapanyagcsoport nevét!

A feladat megoldásához nem használhat szótárt!

A,



Bild 7.

B,



Bild 8.

C,



Bild 9.

D,



Bild 10.

5. Aufgabe Woran denke ich?

Találja ki, melyik alapvető élelmiszerre gondoltam! Az idegen szavak esetén használhat szótárt.

- Gelbe tropische Obst mit sehr saftigem und süsslich schmeckendem Fleisch.

- Kohlsorte, deren grosse , weisse Blüten haben.

- Ein Produkt aus Milch, das durch Bakterien leicht sauer geworden ist und man isst oft mit dem Obst.

- Ein Tier , das im Wasser lebt und mithilfe vom Flossen schwimmt.

- Eine Pflanze , aus deren Körnern man Mehl für dunkles Brot macht.

- Weisse, kleine Kristalle . Man verwendet um das Essen zu würzen.

MUNKKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. Aufgabe

<i>Obst und Gemüse</i>	<i>Getreideart Mahlgut</i> und	<i>Fleisch</i>	<i>Milchprodukte</i>	<i>Gewürze</i>
r Blumenkohl				
e Banane				
e Melone				
e Kirsche				
r Apfel				
e Birne				
e Zwiebel				
e Tomate				
e Pflaume	s Mehl			s Paprikapulver
e Traube	r Reis		e Milch	r Salz
r Rettich	s Weizenmehl	r Fisch	e Schlagsahne	r Pfeffer
r Kohlrabi	r Hafer	s Entefleisch	e saure Sahne	r Kümmel
r Knoblauch	e Gerste	s Putefleisch	s Joghurt	e Vanille
e Gurke	r Mais	s Huhn	e Butter	r Zimt
e Bohnen	e Hirse			r Chili
e Petersilie				r Thymian
r Kohl				
r Wirsingkohl				
e Erdbeere				
e Zitrone				
e Ananas				
r Käse				
e Zuckermelone				

r Brokkoli				
e Aprikose				
e Kartoffel				
e Möhre				

2. Aufgabe

a, s Mehl, b, e Gerste, c, r Wirsing Kohl, d, e Melone, e, e Erdbeere

3. Aufgabe

e Banane, e Milchprodukte, s Fleisch, e Birne, s Obst, e Gewürze, e Gemüse, s Huhn, e Kirsche, s Mahlgut, e Tomate, e Zwiebel, r Käse, e Zitrone

4. Aufgabe

A, r Kohl, r Brokkoli, r Blumenkohl,

B, e Petersile, e Karotte/ Möhre

C, r Apfel

D, e Kartoffel

5. Aufgabe

e Ananas, r Blumenkohl, s Joghurt, r Fisch, s Roggenmehl, r Salz

MUNKANYAG

IN DER KÜCHE/ A KONYHÁBAN/

ESETFELVETÉS– MUNKAHELYZET

A következőkben egy rövid szöveg alapján megismerhetjük azt a szakácsot, aki egy német étterem új dolgozója. Ebből a szövegből kiderül kik azok a személyek, akik a konyhában előkészítik a vendégek ételeit. A szöveg elolvasása után válaszoljon a kérdésekre. A szöveg elolvasásával a globális megértésre törekedjen!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Wer arbeitet in der Küche?

Ki dolgozik a konyhában?

Ein Ausländer in Deutschland

Ich heiße Andras Kovács. Ich lebte in Ungarn. Jetzt arbeite ich als Koch in Deutschland. Ich besuchte eine Fachschule in Budapest. Seit 5 Jahre bin ich Koch. Ich arbeitete in einem Restaurant in Budapest. Das Restaurant heißt " Vadvirág". Als Kind wollte ich auch Koch sein. Als ich 7 Jahre alt war, kochte ich schon " Letscho". Meine Lieblingsspeise war Palatschinke. Ich buk regelmässig Palatschinke mit Erdbeermarmelade.

Mein Traum verwirklichte sich. Ich arbeite in Deutschland und kann ganz gut deutsch sprechen. Ich möchte die deutsche Speisen kennen und gut kochen.

Ich habe eine Freundin. Sie heißt Petra. Sie arbeitet als Köchin hier in Restaurant. Sie hielt mir bei der Arbeit. Gestern kochte ich zum ersten Mal "Rheinischer Sauerbraten."

Der Chefkoch heißt Klaus. Er ist nett aber streng. Er kann ganz gut kochen . Er hat Spezialitäten, die ich gern koche.

Ich muss die Kochrezepte unbedingt auswendig können.

Ich arbeite gern als Koch. Zu Hause probiere ich die Rezepte. Ich möchte einmal Chefkoch zu sein.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

A z elolvasott szövegre vonatkozóan adjon választ a kérdésekre!

1. Aufgabe Antworten Sie die Fragen!

Válaszoljon a kérdésekre!

1. Hogy hívják a szakácsot?
2. Honnan származik?
3. Hány éve dolgozik szakácsként?
4. Mi a kedvenc étele?
5. Mi a foglalkozása Petrának?
6. Mi az álma Andrásnak? e lenni

2. Aufgabe Richtig oder falsch?

Igaz vagy hamis?

1. Andras lebt jetzt in Ungarn.
2. Er ist Kellner.
3. Seine Lieblingsspeise ist " Letscho".
4. Zu Hause kocht er gern.
5. Seine Freundin arbeitet in Budapest.

3. Schreiben Sie ein Rezept!

András már gyermekként tudott lecsót készíteni. A főszakács egyik nap azt a feladatot adja a főszereplőknek, hogy készítsen el ezt a jellegzetes magyar ételt. A német nyelvű variáció alapján készíti el az ételt.

Letscho mit Wurst

Zutaten:

1 kg Paprikaschoten, 500 g Tomaten, 100 g Zwiebel, 200 g Wurst, 100 g Räucherspeck, 3 Teelöffel edelsüßer Paprikapulver , 2 Eier

Zubereitung:

Die Zutaten **abwaschen**. Den geräucherter Speck **in kleine Würfel schneiden**. Dann in einem Topf **aufwärmen**, bis es glasig wird. Die geschnittene Zwiebel **dazugeben** und goldgelb **rösten**. Mit dem Paprikapulver **bestreuen**, die geviertelten Tomaten und Paprikaschoten **hineinlegen**. Nach dem Geschmack **salzen** und **dünsten** bis sie weich sind. Dann die in Scheiben geschnittene Wurst **zugeben**. 10 Minuten **dünsten**. Die Eier **darübergießen**. Einige Minuten lang **braten** lassen und wenn die Zutaten gut zusammengebacken sind, warm **servieren**.

Sorolja fel az ételhez használt alapanyagokat német és magyar nyelven is!

Készítsen német–magyar mini szótárt a lecsó főzése során alkalmazott műveletekről!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Aufgabe Woraus besteht diese Speise?

Ön az étterem beszerzési listáját látja. Húzza alá azokat a szavakat, amelyek a lecsó készítéséhez szükségesek!

Der List

- Reis
- Tomate
- Knoblauch
- Zwiebel
- Kümmel
- Majorann
- Pfeffer
- Ei
- Gurke
- Schinken
- Kohlrabi
- Zucker
- Mehl
- Räucherspeck
- Wurst
- Paprikapulver
- Paprikaschote

2. Aufgabe Ergänzen Sie die Sätze!

Egészítse ki a mondatokat a megfelelő igével.

Die Zutaten Den geräucherter Speck in kleine Würfel Dann in einem Topf, bis es glasig wird. Die geschnittene Zwiebel und goldgelb Mit dem Paprikapulver, die geviertelten Tomaten und Paprikaschoten Nach dem Geschmack und bis sie weich sind. Dann die in Scheiben geschnittene Wurst 10 Minuten Die Eier Einige Minuten langlassen und wenn die Zutaten gut zusammengebacken sind, warm

MEGOLDÁSOK

1. Aufgabe

Der List

Tomate, Zwiebel, Ei , Räucherspeck,Wurst, Paprikapulver, Paprikaschote

2. Aufgabe

Die Zutaten **abwaschen**. Den geräucherter Speck **in kleine Würfel schneiden**. Dann in einem Topf **aufwärmen**, bis es glasig wird. Die geschnittene Zwiebel **dazugeben** und goldgelb **rösten**. Mit dem Paprikapulver **bestreuen**, die geviertelten Tomaten und Paprikaschoten **hineinlegen**. Nach dem Geschmack **salzen** und **dünsten** bis sie weich sind. Dann die in Scheiben geschnittene Wurst **zugeben**. 10 Minuten **dünsten**. Die Eier **darübergießen**. Einige Minuten lang **braten** lassen und wenn die Zutaten gut zusammengebacken sind warm servieren.

DIE UNGARISCHE UND DEUTSCHE KÜCHE/ A MAGYAR – ÉS A NÉMET KONYHA/

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

"Ahány ház annyi szokás."- tartja közmondás. Ezt a közmondást a következő megállapítással egészíthetjük ki. Ahány nemzet annyiféle konyha. A világot járva más és más ízeket ismerhetünk meg.

A következő egységben a magyar és a német konyha jellegzetsségeit felsorolva támaszthatjuk alá ezt az igazságot.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Die ungarische Küche

Die Ausländer glauben, dass in Ungarn alles scharf ist. Es gibt scharfe Speisen, aber nicht alle. Die Speisen wird auch durch edelsüßes Paprika gewürzt. Die ungarischen Spezialitäten sind sehr schmackhaft. Ausser Paprika werden es auch verschiedene andere Gewürze verwendet, wie Curry , Muskat, Pfeffer. Zwiebel, Knoblauch, saure Sahne, Tomate tragen dem Geschmack der thypischen ungarischen Speisen. Es wird hauptsächlich mit Schweinesschmalz und mit Öl gekocht. Die ungarische Küche ist nicht besonders gesund.

Meiner Meinung nach kann die ungarische Küche auch als ein bisschen exotisch betrachtet werden. Früher beherrschte die ungarische Küche das Schweinefleisch. Heutzutage kann man auf den Speisekarten Geflügel und Salaten auch finden. Wir benutzen auch importierte Lebensmittel, wie zum Beispiel: Zucchini, Rucola.

Die ungarische Küche ist abwechslungsreich und gewürzt und bietet grosse portionen an.

Jede Landschaft hat eigene Spezialität. Zum Beispiel: in der Puszta werden Pörkölt und Gulasch gegessen, am Plattensee isst man gern Fisch. In nordungarn wird Wildbret bevorzugt. Für Westungarn sind die reichhaltigen Suppen charakteristisch.

Die Leute haben heutzutage wenig Zeit, deshalb essen sie einen Hamburger oder Pizza in einem Schnellimbiss.

Ungarische Spezialitäten:

Paloczensuspe, Szegediner Gulasch, Kalocser Karpfenfilet, Forelle in Tokajer, Rehpörkölt, Gefülltes Kraut, Ráczkarpfen, Hortobágyer Palatschinken, Zigeunerbraten, Gänseklein mit Reis, Paprikahuhn, Paprikakartoffel, Letscho, Tokány "Csikós Art", Pfannenrostbraten, Griessnockerln, Quarkklösse, Gundelpalatschinken, Pfannkuchenspane,

Gulaschsuppe

Zutaten: 1000 g Rindfleisch, 200 g Fett, 400 g Zwiebeln, 2 Zehe Knoblauch, 2 Teelöffel edelsüßer Paprika, 4 g Kümmel, 800 g Kartoffel, 300 g Paprikaschoten, 300 g Tomaten, Salz

Zubereitung: Das Rindfleisch wird gewaschen und in kleine Würfel geschnitten. Die feingeschnittene Zwiebel wird im Fett geröstet. Dann mit Paprika bestreut und darin wird das Fleisch überbrätet. Knoblauch, Kümmel und Salz nach Geschmack zugeben. Alles wird vermengt, mit Wasser begossen und bedeckt dünsten. Paprikaschoten, geviertelten Tomaten und Kartoffeln zugeben. Dann wird Wasser daraufgegossen, bis die Zutaten fertiggekocht. Aus Mehl, Ei und Wasser wird ein harter Teig geknetet, zu möglichst kleinen Stücken gepulvert und in die Suppe eingekocht. Es wird warm serviert.

Gefülltes Kraut

Zutaten: 1 kg Sauerkraut, 10 schöne, große Krautblätter, 800 g Hackfleisch, 200 g Reis, 1 Ei, 2 Esslöffel Fett, 1 Esslöffel Mehl, 300 g Räucherspeck, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Esslöffel Paprika, 150 g saure Sahne

Zubereitung: Zwiebel reiben, mit dem Hackfleisch, dem Ei, dem angedünsteten Reis vermengen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in 10 Teile teilen, Knödel formen und in die Kautblätter einwickeln. Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden und in heissem Fett mit Zwiebeln rösten. Mit Paprika bestreuen, das Sauerkraut dazugeben und auf dieses Krautbett die gefüllten Krautblätter und den in Stücke geschnittenen Bauchfleck legen. Wasser hinzugießen und kochen. Mit saurer Sahne übergossen servieren.

Strapatschka

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 1 Esslöffel Mehl, 1 Ei, 100 g Fett oder Öl, 250 g Schafskäse, 150 g geräucherter Speck, Salz

Die Kartoffeln schälen und reiben. Mit dem Ei, Salz und Mehl gut verarbeiten. Aus dem Kartoffelteig Nockerln in das siedende Kochwasser reissen und kochen. Dann in die feuerfeste Schüssel legen und mit Käse bestreuen.

Quarkknödel

Zutaten: 500 g Quark, 3 Eier, 200 g Griess, 2 Esslöffel Öl, 4 Esslöffel geriebene Semmeln, Salz

Den Quark durch ein Sieb passieren. Dann mit den Eiern verarbeiten. Griess und Salz dazugeben und gut verarbeiten. Die Masse eine Stunde lang rasten lassen. Mit nassen Händen kleine Knödel formen und in Salzwasser kochen. Nach 5–6 Minuten herausnehmen und in geriebenen Semmeln wälzen. Nach Geschmack mit Zucker oder saure Sahne giesen.

Die deutsche Küche

Ausländern fällt zur deutschen Küche meist zuerst das Sauerkraut ein. Mit deutschen Gerichten assoziiert man meistens deftige, fleischlastige Gerichte. Als typisch deutschen Fleischlieferanten betrachtet man Schwein. Das Frühstück besteht aus Brötchen, Toast, oder Brot mit Marmelade oder Schinken. In Deutschland ist die Hauptmahlzeit das Mittagessen. Das Abendbrot ist eine meist kleinere Mahlzeit. Müsli mit Milch ist auch sehr beliebt. Nach dem Frühstück trinken sie Kaffee und am Nachmittag noch einmal. Schweinefleisch, Rindfleisch ist sehr oft auf dem Tisch. Deutschland hat weltweit die grösste Vielfalt an Wursorten.

Gemüse wird häufig in Eintopfgerichten verzehrt. Kartoffeln, Karotten, Spinat, Erbsen, Bohnen und verschiedene Kohlsorten sind dabei am meisten verbreitet, dazu kommen verschiedene Salatorten, Tomaten und Gurken.

Die wichtigste Beilage ist die Kartoffel. Es gibt verschiedene Variationen: Salzkartoffeln, Knödel, Pellkartoffeln, Kroketten, Kartoffelpüree und Pommes frites.

Die beliebte Kräuter sind Basilikum, Rosmarin, Oregano.

Die Milchprodukte sind auch sehr beliebt zum B. : Quark, Joghurt, Buttermilch, Dickmilch und Käsesorten.

In Deutschland gibt es viele Brotsorten: Vollkornbrot, Mischbrot, Schwrzbrot.

Die Torten und Kuchen haben zahlreiche Variationen, die meist mit frische Apfel, Pflaume, Erdbeere, Kirsche gebacken werden.

Die regionale Küche– Bayern

Die typische Speisen sind in Bayern Weisswürste mit Brenz und süßem Senf. Die Knödelberichten ist sehr beliebt zum Beispiel: Dampfnudel, Germknödel, Semmelknödel und Leberknödel. Typisch sind auch die Fleischgerichte, wie der bayerische Schweinsbraten mit Kruste und Krautsalat.

Das zweite Frühstück ist am wichtigste. Man isst Leberkäse oder Kronfleisch mit süßem Senf und Brezeln und trinkt dazu ein Helles oder Weissbier.

Die deutsche Spezialitäten

Semmelknödel

Zutaten: 7 Semmel, 150 ml Milch, 2 Eier, 1 Zwiebel, 1/ 2 Bund Petersilie, 1/2 Teelöffel Majoran, 1 Esslöffel Butter, Muskat, Pfeffer

Zubereitung: Semmel zerkleinern, die erwärmte Milch darüber und ca. 15 Minuten einweichen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel und Petersilie fein hacken. Mit dem Majoran in der Butter andünsten, etwas abkühlen lassen. Eier und Muskatnuss unter die Brötchenmasse kneten, dann die Zwiebelmasse untermengen. Noch etwa 10 Minuten ziehen lassen, durchkneten und mit Pfeffer abschmecken. 7–8 Knödel formen und im siedenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen. Öfters wenden, das Wasser darf nicht kochen!

Schmeckt zu Pfifferlingen oder Rosmarin– Schweinebraten.

Jägerschnitzel

Zutaten: 500 g Schweinefleisch aus der Oberschale, 50 g geräucherten Speck, 1 Petresilienwurzel, 1 kleine Möhre, 1 Zwiebel, 1 Stange Porree, 20 g Ochsenmark, 2 Esslöffel Mehl, nach Belieben Pilze

Zubereitung: Die Schnitzel mit dem Speck spicken, anbraten, mit Flüssigkeit aufgiessen und das Gemüse hinzufügen: Das Gemüse weich dünsten, gleichzeitig in einer zweiten Pfanne die Pilze scharf anbraten, mit 2 Esslöffel Rotwein ablöschen und auf kleiner Flamme weiterdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse kann entweder püriert werden oder dem Fonds entnommen werden um es zu den Schnitzel zu reichen. Die Sauce mit Mehl bestäuben bis sie leicht sämig wird. Die Pilze zu der Sauce hinzufügen. Dazu passen Spätzle oder Nudeln.

Bayerischer Apfelkuchen

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 2 Eier, 150 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale, 500 g Apfel, 50g Walnüsse, Zucker

Zubereitung: Butter mit Zucker und 1 Ei schaumig rühren, dann abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und Stärkemehl und das zweite Ei einrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, mit eingeschnittenen Apfelhaften belegen, die gewölbte Seite nach oben. Den Kuchen 10 Minuten bei 180 Grad backen, dann die halbierten Walnüsse darauf legen, ebenfalls mit der gewölbten Seite nach oben. Den Kuchen in 30 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen fertig backen.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Olvassa el figyelmesen a magyar konyha jellegzetességeit!
2. Kétsítsen feljegyzést a magyar konyha legfőbb sajátosságairól!
3. Milyen jellegzetességgel tudná még kiegészíteni a magyar konyhát?
4. Fordítsa le az előzőekben felsorolt magyar ételek nevét magyarra!
5. Gyűjtsön jellegzetes magyar ételeket és fordítsa le németre!
6. Nevezze meg a kedvenc ételét mindkét nyelven!
7. Sorolja fel a kedvenc ételének a hozzávalóit mindkét nyelven!

8. Kérdezze meg a legjobb barátját a kedvenc ételéről!
9. Sorolja fel a barátja kedvenc ételének a hozzávalóit németül!
10. Milyenek a mai jellegzetes étkezési szokások Magyarországon?
11. Soroljon fel olyan ételeket, amelyeket a mai fiatalok fogyasztanak! A felsorolást németül tegye meg!
12. Olvassa el figyelmesen a 4 magyar receptet! Szótár segítségével fordítsa le azokat!
13. A sztapacska receptjében szereplő hozzávalókat csoportosítsa a tanult módon!
14. Olvassa el figyelmesen a német konyha jellegzetességéről szóló szöveget!
15. Emelje ki a német konyha jellegzetességeit!
16. Az internet segítségével gyűjtsön jellegzetes német ételeket!
17. Nevezze meg magyarul az előzőekben szereplő német ételeket !
18. Csoportosítsa a tanult módon a Jägerschnitzel hozzávalóit!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Aufgabe Lesen Sie das Rezept und lösen die Aufgabe!

Az egyik magyar származású Németországban élő barátjának a kedvenc ételét kell megfőznie. A barátja semmit nem ért a főzéshez, csak a német nyelvű változatot tudja odaadni. Fordítsa le a receptet!

Zutaten: 1000 g Rostbraten, 200 g gelbe Rüben und Petersilienwurzel, 200 g geräucherter Speck, 3 Zwiebeln, 200 g Letscho, 2 Zehe Knoblauch, 1 Esslöffel Mehl, Salz, Paprikapulver, Kümmel

Zubereitung: Die Zutaten abwaschen. Das Rindfleisch in Scheiben schneiden, ausklopfen, leicht salzen, beide Seiten leicht anbraten, das Fleisch aus dem Fett nehmen, dann die feingeschnittenen Zwiebeln zugeben und rösten. Das Letscho, in Würfel geschnittene geräucherter Speck und das in Scheibe geschnittene Grünzeug zur Zwiebel geben. Wenn alles gut durchgebraten ist, das Fleisch dazugeben. Ein wenig Wasser daraufgiessen, salzen und dünsten. Mit Griesnockerln servieren.

a, Schreiben Sie die Zutaten der Speise!

Sorolja fel magyarul az étel hozzávalóit!

<hr/> <hr/> <hr/>

b, Ergänzen Sie die Ausdrücke und übersetzen Sie!

Egészítse ki a kifejezéseket és fordítsa le magyarra! A feladat második részeként készítsen miniszótárt!

- abwaschen-
- ausklopfen-
- anbraten-
- rösten-
- aufgiessen-

- schneiden-
- zugeben-

Wörterbuch: _____

2. Aufgabe Schreiben Sie ein Rezept!

Egy vegetáriánus vendég érkezik az étterembe. Ajánljon neki egy ételt!

A következő élelmiszereket használhatja fel! Szakácskönyv segítségét igénybe veheti!

- Pilz, Zwiebel, Fett oder Öl, Paprikaschoten, Tomaten, Paprikapulver, Salz, Knoblauch,

Nevezze meg az elkészítendő ételt!

- Szótár segítségével írja le a receptet!

MUNKANYAG

3. Aufgabe Suchen Sie das Kuckucksei!

A felsorolt alapanyagok közül mi nem szükséges az adott ételhez? Húzza alá a kakukktójást!

Előfordulhat, hogy szó sem illik a sorba!

a, **Gulaschsuppe:** Zwiebel, Kraut, Paprikapulver, Knoblauch, Zimt, Paprikaschoten, Rindfleisch, Fett, Salz,

b, **Strapatschka:** Mehl, Fett, Salz, Paprikaschoten, Petersilie, Kümmel, Kartoffel, Ei, Paprikapulver

c, **Gefülltes Kraut:** Reis, Mehl, Salz, Sauerkraut, Senf, Basilikum, Zwiebel, Hackfleisch, saure Sahne, Semmel

d, **Quarkknödel:** Quark, Eier, Mehl, Semmel, Öl, Griess, Salz, Kakaopulver,

4. Aufgabe Ergänzen Sie das Rezept! Schreiben Sie Miniwörterbuch!

a, Egészítse ki a receptet a hiányzó igékkel! Készítsen mini szótárt!

Zubereitung: Zwiebel....., mit dem Hackfleisch, dem Ei, dem angedünsteten Reis..... Dann mit Salz und Pfeffer Die Masse in 10 TeileKnödelund in die Kautblätter Den Räucherspeck in kleine Würfel und in heissem Fett mit Zwiebeln Mit Paprika....., das Sauerkraut.....und auf dieses Krautbett die gefüllten Krautblätter und den in Stücke geschnittenen Bauchfleck..... Wasserund..... Mit saurer Sahne übergossen.....

b, Készítsen német-magyar miniszótárt a kiegészített szavakból!

5. Aufgabe Übersezten Sie die Speisekarte!

Az alábbi ételeket egy német nyelvű étlapon olvastam. Az eddig tanult szavak segítségével fordítsa le magyarra az ételeket!

- Gänseleber in eigenen Fett:

- Paprikahuhn:

- Bohnensuppe auf Jókai Art:

- Paprikakartoffel:

- Gefüllte Paprikaschoten:

- Krautsalat:

- Apfelstrudel:

- Käsesuppe:

- Gefüllte Pilze mit Quark:

- Paniertes Hühnchen:

6. Aufgabe Suchen Sie das Paar!

A következőkben három recept leírását olvashatja el. Az ételek neveit párosítsa össze a receptleírásokkal!

1. Zubereitung: Wirsingblätter in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Abschrecken. Reis zubereiten. Pilze in Scheiben, Möhren in Stifte schneiden. Petersilie hacken. Zwiebeln würfeln. Alles in Öl dünsten. Reis mit Gemüse mischen. Käse reiben, mit Ei und Petersilie unter Reismasse geben, würzen. Gemüsereis auf Wirsingblättern verteilen. Seiten aufrollen, mit Garn fixieren. Fleisch anbraten, rausnehmen, Bratensatz mit Mehl bestäuben. Brühe und Sahne angedünnt, aufkochen. Wein zugeben, aufkochen. Rouladen in die Sauce legen, 15 Minuten schwach garen. Fleisch, Erbsen, Möhren 5 Minuten zugeben und miterhitzen.

2. Zubereitung: 8 Esslöffel Milch mit Vanillesauchpuder und Eigelben verrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen. Angerührtes Saucenpulver in die Milch rühren, aufkochen. Abkühlen, Eierlikör unerrühren. Für den Teig Milch, Eier und Schmalz verrühren. Mehl, geriebenes Marzipanrohmasse, Vanillezucker, Salz unerrühren. 20 Minuten quellen lassen. Beeren mit Zitronensaft und Zucker pürieren, durchs Sieb streichen. Schmalz in Friteuse auf 170 Grad erhitzen. Halbierete Birnen in Teig tauchen, ausbacken. Vanillesauce auf 8 Teller geben, darauf je 2 Esslöffel Püree und die Birnen. Mit Beeren und Zitronenmelisse verzieren.

3. Zubereitung: Kürbisfruchtfleisch und Zwiebeln würfeln. Porree in Ringe schneiden. Zwiebeln in Butterschmalz andünsten. 300 g Kürbiswürfel beiseite stellen. Restlichen Kürbis und Gewürze zuden Zwiebeln geben, mit Hühnerbrühe und Wein ablöschen. Zugedeckt 15–20 Minuten dünsten.

Käseklösschen: Milch, Butterschmalz und Salz aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen, aufkochen. Majoran, geriebenen Käse und Eigelbe unerrühren. Masse abkühlen. Klösschen formen, im Siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten garziehen lassen. Herausnehmen. Kürbissuppe pürieren. Restliche Kürbiswürfel und Porreeringe in die Suppe geben. Zugedeckt 8 Minuten garen. Sahne und Crème fraîche zufügen, pikant abschmecken. Käseklösschen in die Suppe geben.

a, Kürbissuppe mit Käseklösschen

b, Wirsing-Rouladen

c, Birnen im Teig

7. Aufgabe Schreiben Sie die Zutaten den Speisen!

a, Sorolja fel németül és magyarul a "Wirsing- Rouladen" hozzávalóit!

b, Sorolja fel németül és magyarul a "Birnen im Teig" hozzávalóit!

8. Aufgabe Was kann ich aus den Zutaten kochen?

A német barátja a kedvenc ételeit szeretné megfőzetni Önnel. Bevásárolta a hozzávalókat. Nevezze meg a kedvenc ételeit!

1. Zutaten: 500 g Schweinefleisch aus der Oberschale, 50 g geräucherten Speck, 1 Petresilienwurzel, 1 kleine Möhre, 1 Zwiebel, 1 Stange Porree, 20 g Ochsenmark, 2 Esslöffel Mehl, nach Belieben Pilze

2. Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 2 Eier, 150 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 2 Teelöffel Backpulver, 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale, 500 g Apfel, 50g Walnüsse, Zucker

MEGOLDÁSOK

1. Aufgabe

a, 1000 g rosélyos, 2100 g füstölt szalonna, 200 g sárgarépa és petrezselyem, 3 fej vöröshagyma, 200 g lecsó, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál liszt, só, , fűszerpaprika, fűszerkömény

b, abwaschen- die Zutaten, ausklopfen- das Fleisch, anbraten- das Fleisch, rösten- das Fleisch oder die Zwiebel, aufgiessen- mit Wasser, schneiden- das Fleisch, zugeben- Kümmel oder Salz

Wörterbuch: die Zutaten abwaschen- a hozzávalókat megmosni, das Fleisch ausklopfen- a húst kikverní, das Fleisch anbraten- a húst megsütni, das Fleisch rösten- a húst pirítani, die Zwiebel rösten- a hagymát pirítani, mit Wasser aufgiessen- vízzel felönteni, das Fleisch schneiden- a húst szeletelni, Kümmel zugeben- fűszerköményt hozzáadni, Salz zugeben- sót hozzáadni

2. Aufgabe

Pilzpörkölt

Zubereitung: Die Pilze waschen, zerkleinern. Die Zwiebel kleinschneiden, im heißen Fett rösten. Die zerschnittenen Paprika und Tomaten, den zerdrückten Knoblauch und die Pilze dazugeben. Mit Paprika bestreuen und mit Kochlöffel gut umrühren. Ein wenig Wasser dazugießen und zugedeckt weichdünsten. Vor dem Servieren salzen.

3. Aufgabe

a, Kraut, Zimt, b, Paprikaschoen, Petersilie, Kümmel, Paprikapulver c, Senf, Basilikum, Semmel d, Mehl, Kakaopulver

4. Aufgabe

Zubereitung: Zwiebel reiben, mit dem Hackfleisch, dem Ei, dem angedünsten Reis vermengen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in 10 Teile teilen, Knödel formen und in die Kautblätter einwickeln. Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden und in heißem Fett mit Zwiebeln rösten. Mit Paprika bestreuen, das Sauerkraut dazugeben und auf dieses Krautbett die gefüllten Krautblätter und den in Stücke geschnittenen Bauchfleck legen. Wasser hinzugießen und kochen. Mit saurer Sahne übergossen servieren.

Miniwörterbuch: reiben–reszeln, vermengen–összekeverni, würzen–fűszerzni, teilen–elsztani, formen–formálni, einwickeln–begöngyölni, schneiden–vágni, rösten–pirítani, bestreuen–megszórni, dazugeben–hozzáadni, legen–fektetni, hinzugiessen–hozzáönteni, kochen–főzni, servieren–tálalni,

5. Aufgabe

Libamáj saját zsírjában, Paprikáscsirke, Jókai bableves, Paprikáskrumpli, Töltött paprika, Káposztasaláta, Almásrétes, Sajtleves, Tútóval töltött gomba, Rántott csirke,

6. Aufgabe

1–b, 2–c, 3–a,

7. Aufgabe

a, Wirsing –Rouladen

Wirsingblätter– kelkáposztalevél, Salz– só, Reis– rizs, Pilze–gomba, Möhre–sárgarépa, Petersilie–petrezselyem, Zwiebeln–hagyma, Öl–olaj, Kase– sajt, Ei–tojás, Pfeffer–bors, Mehl–liszt, Gemüsebrühe– zöldséglé, Sahne–tejszín, Weisswein–fehérbor, Erbse–borsó,

b, Birnen am Teig

Milch–tej, Vanillesaucenpulver–vaniliaszós, Ei–tojás, Zucker–cukor, Eierlikör–tojáslikör, Butter–vaj, Mehl–liszt, Marzipananrohmasse–marcipánaroma, Vanillezucker–vanilaicukor, Salz–só, Heidelbeeren–áfonya, Zitronensaft–citromlé,

8. Aufgabe

1. Jägerschnitzel

2. Bayerischer Apfelkuchen

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

- Halász Zoltán: A 100 leghíresebb magyar recept
- Szalay könyvek: Tradicionális magyar konyha
- Bencze Ákosné- Fischerné Jilek Zsuzsanna: Deutsch in der Gastronomie

AJÁNLOTT IRODALOM

- Halász Zoltán: a 100 leghíresebb magyar recept
- Szalay könyvek: Tradidionális magyar konyha

MUNKAANYAG

A(z) 1465-06 modul n77-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 1000 00 00	Szakács

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
22 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató