***Kulinarische Reise in Deutschland***

1. **Finde die Rezepte der deutschen Spezialitäten!**
2. **……………………………..**

Er stammt aus dem nordhessischen Braunfels. In einen Kloßteig aus rohen und gekochten Kartoffeln kommt eine würzige Fleischfüllung.

1. **……………………………**

Der Eintopf-Klassiker mit Birnen, Bohnen, Speck, Möhren und Äpfeln.

1. **……………………………**

Ein traditionelles Gemüsegericht, das auch als Beilage serviert wird. Es besteht aus verschiedenen Gemüsesorten wie jungen [Erbsen](https://de.wikipedia.org/wiki/Erbse" \o "Erbse), [Karotten](https://de.wikipedia.org/wiki/Karotte" \o "Karotte), [Spargelköpfen](https://de.wikipedia.org/wiki/Gem%C3%BCsespargel" \o "Gemüsespargel), [Sellerie](https://de.wikipedia.org/wiki/Sellerie" \o "Sellerie), [Grünen Bohnen](https://de.wikipedia.org/wiki/Gartenbohne" \o "Gartenbohne) und [Morcheln](https://de.wikipedia.org/wiki/Morcheln" \o "Morcheln) (ursprünglich [Lorcheln](https://de.wikipedia.org/wiki/Lorcheln" \o "Lorcheln)). Häufig werden [Blumenkohl](https://de.wikipedia.org/wiki/Blumenkohl" \o "Blumenkohl) oder [Kohlrabi](https://de.wikipedia.org/wiki/Kohlrabi) sowie teils auch [Zwiebeln](https://de.wikipedia.org/wiki/Zwiebel" \o "Zwiebel) hinzugefügt.

**d.) …………………………………**

Ein Fleischgericht aus [Schweinefleisch](https://de.wikipedia.org/wiki/Schweinefleisch" \o "Schweinefleisch), [Brät](https://de.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A4t" \o "Brät) und [Kartoffeln](https://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffel" \o "Kartoffel); es wird nach Art einer [Brühwurst](https://de.wikipedia.org/wiki/Br%C3%BChwurst" \o "Brühwurst) in einem [Schweinemagen](https://de.wikipedia.org/wiki/Magen_(Lebensmittel)" \o "Magen (Lebensmittel)) gegart. Saumagen ist eines der bekanntesten Gerichte der [Pfälzer Küche](https://de.wikipedia.org/wiki/Pf%C3%A4lzer_K%C3%BCche" \o "Pfälzer Küche).

1. **………………………………..**

Sie ist eine Spezialität aus Frankfurt. Typischerweise besteht sie aus 7 Kräutern und wird zu Pellkartoffeln und hartgekochten Eiern gegessen.

1. **…………………………….**

Es ist ein Kartoffelgericht mit [Rindfleisch](https://de.wikipedia.org/wiki/Rindfleisch" \o "Rindfleisch) und [Roter Bete](https://de.wikipedia.org/wiki/Rote_Bete" \o "Rote Bete), das in [Norddeutschland](https://de.wikipedia.org/wiki/Norddeutschland" \o "Norddeutschland), [Norwegen](https://de.wikipedia.org/wiki/Norwegen" \o "Norwegen), [Dänemark](https://de.wikipedia.org/wiki/D%C3%A4nemark" \o "Dänemark), [Schweden](https://de.wikipedia.org/wiki/Schweden" \o "Schweden) verzehrt wird.

**Labskaus, Pfälzer Saumagen, Leipziger Allerlei, Westfälisches Blindhuhn, Nordhessischer Nesterhebbes, Grüne Soße**

**2. Seht euch das Video zum Thema „Schokolade” an und beantwortet oder ergänzt die Fragen!**

<https://www.youtube.com/watch?v=Va2nGWTchBk>

1. Ich esse jeden ………….. Obst.
2. Welche Obstarten hast du gehört?

………………….., ………………….., …………………….

1. Obst und lecker Gemüse, das macht mich ………………………. .
2. Oma holt mir Naschi aus dem ……………… .
3. Oma gibt mir ……………………. .
4. Ich esse jeden Tag …………………… .
5. Korrigier das falsche Wort!

Oma gibt mir Schokolade.

……………….

1. Welches Wort gehört nicht in den Satz?

Sie hat da ’ne Schublade, voller, süßer Schokolade.

…………………..

**3**.

**Ein beliebtes Getränk**

Welches Getränk wird in deinem Heimatland besonders häufig oder gerne getrunken?

Gibt es ein Getränk, das besonders wichtig ist?

Wann und wo wird dieses Getränk getrunken?

**Wo und wann trinkt man Bier in Deutschland?**

Seht euch das Video zum Thema „Bier“an. Wann und wo trinken die Deutschen gerne Bier?

<https://www.youtube.com/watch?v=95cup2iq9E0&ab_channel=Goethe-Institut>

**Rund ums Bier**

Seht euch das Video noch einmal an und ergänzt die Lücken mit den passenden Wörtern

|  |
| --- |
| **hell / Jahr / Biersorten / beliebteste / süß / Alkohol** |

­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­

In Deutschland gibt es ca. 8000 verschiedene ………………………………. Etwa 250 Biere sind ohne ………………………. . Jeder Deutsche trinkt im Durchschnitt pro ……………………………107 Liter Bier. Die …………………………… Biersorte ist Pilsbier. Die unterschiedlichen Sorten riechen und schmecken unterschiedlich und sehen auch unterschiedlich aus. Manche Biere sind dunkel, andere ……………. . Manche Biere riechen und schmecken eher………….., andere eher herb.

# 4.

# KAISERSCHMARRN selber machen

# Seht euch das Video zum Thema Kaiserschmarrn an und aufgrund des Videos bereitet diese Speise zu.

# Ihr könnt wählen:

# Macht über euren Arbeitsablauf 5-6 Fotos mit Untertitel (je einen Satz).

# Ihr könnt ein kurzes TikTok Video machen und den Link anhängen.

# Viel Spaß und guten Appetit!

<https://www.youtube.com/watch?v=dLHeUdK-LwM&ab_channel=CUISINI>