

Ukrainische Küche

1. Verbinde die Speisen und ihre Bedeutungen

1)	Holubzi	A)	Das sind Kartoffelpuffer. Sie füllt man mit Fleisch, Schinken oder Pilzen. Sie schmecken gut mit saurer Sahne.
2)	Borschtsch	B)	Das sind Kohlrouladen mit Reis und Fleisch als Füllung. Man isst sie gern mit Tomatensoße und saurer Sahne.
3)	Deruny	C)	Das sind Maultaschen. Man bereitet sie aus Teig mit einer Füllung zu. Als Füllung gebraucht man Kartoffeln, Quark, Sauerkraut oder Pilze. Es gibt auch süße Füllungen wie Kirschen oder Aprikosen.
4)	Warenky	D)	Das ist eine Art Gemüsesuppe. Man kocht sie mit Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und Kohl. Die Hauptkomponente ist rote Bete.

2. Lest und übersetz den Text

Ukrainische Küche

Die ukrainische Küche ist in der ganzen Welt bekannt und beliebt. Die rote Kohlsuppe mit Fleisch ist ein Nationalgericht. Man nennt diese Suppe «Borschtsch». In der ukrainischen Küche gibt es etwa 25 Arten von Borschtsch.

Die ukrainische Küche hat verschiedene Suppen, Salate und Vorspeisen, Mehlspeisen, Fleisch- und Fischgerichte.

Besonders schätzen die Ukrainer Brot. Brot symbolisiert Gastfreundschaft und Wohlstand.

Ein anderes Mehlerzeugnis heißt «Warenky». Für Warenky benutzt man verschiedene Füllungen. Man kann Warenky mit Fleisch, Obst, Pilzen füllen.

Zum Heiligen Abend bereitet man zwölf traditionelle Speisen zu. Zu Ostern bäckt man Osterbrote.

Gemüsespeisen sind auch in der ukrainischen Küche verbreitet. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Rettich, Gurken und Tomaten sind beliebt und gesund.

3. Welche Lösung (A, B, C oder D) ist richtig? Markiere

1) Was ist Borschtsch?

- A) Eine Suppe mit Erbsen. C) Eine Suppe mit Kohl.
B) Eine Suppe mit Nudeln. D) Eine Suppe mit Reis.

2) Wie viele Arten von Borschtsch gibt es?

- A) Etwa fünfundzwanzig. C) Etwa zehn.
B) Etwa zwanzig. D) Etwa fünfzehn.

3) Was symbolisiert das Brot?

- A) Freude. C) Fröhlichkeit.
B) Gastfreundschaft. D) Mut.

4) Warum isst man Gemüse gern?

- A) Es ist schön. C) Es ist gesund.
B) Es kostet nicht viel. D) Es ist nicht süß.

4. Schreiben

Ergänzt das Rezept von _____

braten – dazugeben – schälen – erhitzen – waschen – schneiden – würzen
--

Die Kartoffeln zuerst _____ (1), dann _____ (2), danach in Scheiben _____ (3). In einer Pfanne Öl erhitzen (4), dann die Kartoffeln _____ (5). Nach Geschmack mit Paprika, Salz und Pfeffer _____ (6). Solange _____ (7), bis die Kartoffeln weich und goldbraun sind.