



LEHRERBLATT

Tool / Instrument / Plattform	Wordwall
Thema	Kultur, Kunst, Traditionen
Unterthema	Tschechien - Die tschechische Küche
Ziel (Fertigkeiten, Teilkompetenzen)	Leseverstehen, Erweiterung der Kenntnisse und des Wortschatzes zum Thema „Tschechien“
Sprachniveau GER	B1
Sozialform	Einzelarbeit / Gruppenarbeit
Unterrichtsform	synchron / asynchron
Zeitaufwand	5 - 10 Minuten
Lösungsschlüssel	erscheint automatisch



Tschechien - Die tschechische Küche

Link

<https://wordwall.net/de/resource/53865319>

QR-Code



Aufgabe und Vorschau

Ergänzen Sie den Lückentext.

Süßspeisen Karpfen Bier Fleischgerichte passt österreichischen Knödel paniert Quark serviert unterscheiden Pfeffer

"Böhmische Küche"

Die traditionelle tschechische Küche wird auch „Böhmische Küche“ genannt. Sie ist mit süddeutschen und vor allem mit der Küchen verwandt. Kein Wunder, denn die Zeit Österreich-Ungarns und Wiens als Hauptstadt der Monarchie haben die tschechische Küche sehr beeinflusst. Bei den Hauptgerichten dominieren , insbesondere aus Schweinefleisch. Geschmacklich sie sich von der deutschen Küche durch stärkere Verwendung von Salz und Knoblauch. Weitere Hauptgewürze sind Kümmel, Majoran und . Zu Fleischgerichten mit Saucen man als Beilage überwiegend böhmische , Kartoffeln oder Kartoffelpüree. Typische sind Obstknödeln aus Germ-oder Kartoffelteig, Buchteln, Kolatschen und Dalken mit Powidl, Mohn, , Pfirsich oder Aprikosen gefüllt. Fische und Meeresfrüchte gibt es relativ selten in der tschechischen Küche. Der tschechische ist zwar berühmt, wird aber viel mehr ins Ausland exportiert. In Tschechien wird er meistens nur am Heiligen Abend mit Kartoffelsalat gegessen. Geschmacklich zur böhmischen Küche das böhmische , welches weltbekannt ist.

"Böhmische Küche"

Die traditionelle tschechische Küche wird auch „Böhmische Küche“ genannt. Sie ist mit süddeutschen und vor allem mit der Küchen verwandt. Kein Wunder, denn die Zeit Österreich-Ungarns und Wiens als Hauptstadt der Monarchie haben die tschechische Küche sehr beeinflusst. Bei den Hauptgerichten dominieren , insbesondere aus Schweinefleisch. Geschmacklich sie sich von der deutschen Küche durch stärkere Verwendung von Salz und Knoblauch. Weitere Hauptgewürze sind Kümmel, Majoran und . Zu Fleischgerichten mit Saucen man als Beilage überwiegend böhmische , Kartoffeln oder Kartoffelpüree. Typische sind Obstknödeln aus Germ-oder Kartoffelteig, Buchteln, Kolatschen und Dalken mit Powidl, Mohn, , Pfirsich oder Aprikosen gefüllt. Fische und Meeresfrüchte gibt es relativ selten in der tschechischen Küche. Der tschechische ist zwar berühmt, wird aber viel mehr ins Ausland exportiert. In Tschechien wird er meistens nur am Heiligen Abend mit Kartoffelsalat gegessen. Geschmacklich zur böhmischen Küche das böhmische , welches weltbekannt ist.

Quelle

<https://deutsch.radio.cz/diplomat-schweren-zeiten-ferdinand-marek-und-die-oesterreichisch-8750018>