

Regionale Spezialitäten in der EU

Hintergrund

In Europa haben regionale Spezialitäten eine Tradition, sie gehören zur Kultur. Deshalb schützt die EU die Herkunftsbezeichnung vieler Lebensmittel mit einem Siegel. Das soll sie vor Missbrauch bewahren. Damit versucht die Europäische Union die Einzigartigkeit dieser Produkte zu erhalten. Viele europäische Gerichte gelten heute auch über die Grenzen der EU hinaus als typisch für ihre Herkunftsländer.

Lernziele

- Aufbau von Wissen: Europäische Länder und Regionen kennen, Bezeichnungen für Speisen und Zutaten kennen
- Aufbau von Kompetenzen: Sprachkompetenz, geografische Orientierung

Methodische Hinweise

- Materialien
 - Europaposter
 - Bildkarten
 - Zutatenkarten
 - Präsentationskarte
 - Wortschatz



b) Umsetzung

Im Plenum sammeln die KuK Namen von europäischen Gerichten (Pizza, Pasta o. ä.) und überlegen, aus welchen Ländern sie stammen. Anhand der Bildkarten versuchen sie, die Gerichte ihren Herkunftsländern zuzuordnen und legen die Bildkarten auf das richtige Land. In Gruppenarbeit stellen sie mit Hilfe der Zutatenkarten die Zutaten für je ein Gericht zusammen und erklären im Plenum, wie ihr Gericht zubereitet wird.

b) Tipps

Zuordnung Lebensmittel: Bilder typischer Gerichte: Pizza (Italien) – Paella (Spanien) – Croissant (Frankreich) – Pommes Frites (Belgien) – Smorrebrod (Dänemark) – Schopska-Salat (Bulgarien) – Bratwurst, Sauerkraut, Bratkartoffel (Deutschland) – Köttbullar (Schweden) – Gulasch (Ungarn) – Knödel (Tschechien)



Europäisch ist ...

... regionale Lebensmittel schützen

... kulinarische Vielfalt erhalten

... Regionen und ihre Kultur bewahren





Regionale Spezialitäten in der EU



Pizza



Regionale Spezialitäten in der EU



Paella



Regionale Spezialitäten in der EU



Croissant

5

Regionale Spezialitäten in der EU



Pommes Frites

5

Regionale Spezialitäten in der EU



Smorrebrod

5

Regionale Spezialitäten in der EU



Schopska-Salat



Regionale Spezialitäten in der EU



**Bratwurst, Sauerkraut,
Bratkartoffeln**



Regionale Spezialitäten in der EU



Köttbullar

5

Regionale Spezialitäten in der EU



Gulasch



Regionale Spezialitäten in der EU



Knödel



Regionale Spezialitäten in der EU

Mehl



Regionale Spezialitäten in der EU

Eier



Regionale Spezialitäten in der EU

Milch



Regionale Spezialitäten in der EU

Butter



Regionale Spezialitäten in der EU

Fleisch



Regionale Spezialitäten in der EU

Fisch



Regionale Spezialitäten in der EU

Kartoffeln



Regionale Spezialitäten in der EU

Gemüse

Wortschatz

Lebensmittel (n.)

backen — einen Teig herstellen und im Backofen erhitzen

braten — in Fett garen und die Oberfläche bräunen

kochen — in einer Flüssigkeit erhitzen

kulinarisch — die Kochkunst betreffend

Region, -en (f.) — in bestimmter Weise geprägtes größeres Gebiet

Rezept, -e (n.) — Anleitung zur Zubereitung eines Gerichts

Spezialität, -en (f.) — eine Besonderheit, die bekannt ist und geschätzt wird

Vielfalt (f.) — große Anzahl verschiedener Arten und Formen; Unterschiedlichkeit

Verpackung, -en (f.) — das Material, in das man Waren einpackt

Zutat, -en (f.) — zur Herstellung einer Speise verwendeter Bestandteil

