

3L 2TJ

Prostor za nalepko z geslom

Naloge rešujejo tekmovalci skupine E

Točkovnik

	Del tekmovalne naloge	možne točke	dosežene točke
A.	Bralno razumevanje - 1. naloga	5	
	2. naloga	6	
	3. naloga	5	
B.	Strukture – naloga dopolnjevanja	17	
C.	Strukture – slovnične naloge – 1. naloga	8	
	2. naloga	9	
	Skupno število točk	50	

A) Leseverstehen

Kräuter - die Superhelden in der Küche

Von Claudia Potocki

Kräuter dürfen in keiner guten Küche fehlen. Im Handumdrehen verfeinern sie jedes Gericht in einen Gaumenschmaus. Zudem sind sie auch noch sehr gesund. Grund dafür sind ihre ätherischen Öle. Diese wirken sich positiv auf das Immunsystem aus.

Der Klassiker unter den Kräutern

Sie ist das beliebteste Kraut der Deutschen - die Petersilie. Sie gibt es in glatter und in krauser Form. Die glatte Variante wird auch als italienische Petersilie bezeichnet. Sie ist aromatischer und intensiver im Geschmack als die krause Sorte. Beim Einkauf greifen die meisten Menschen eher zu der krausen Petersilie. Angeblich soll die glatte Sorte schneller welken - doch das ist ein Irrtum. Wegen der krausen Blätter sieht man ihr nicht auf Anhieb an, dass sie bereits welk ist.

Die Petersilie ist eine echte Vitaminbombe. Sie enthält Vitamin C, E und Vitamin A. Der hohe Gehalt an Vitaminen stärkt das Immunsystem. Außerdem enthält die Petersilie größere Mengen an Eisen und Calcium, weshalb ihr regelmäßiger Verzehr sehr empfehlenswert ist. Die Petersilie wird sehr gerne zum Kochen verwendet, doch man sollte ein starkes Erhitzen vermeiden. Denn die starken Temperaturen zerstören die wertvollen Inhaltsstoffe. Hier empfiehlt es sich: das Kraut eher als Topping zu verwenden oder nach dem Kochen beimengen.

Der Knoblauch-Ersatz: Bärlauch

Bärlauch ist eine nette Alternative zum Knoblauch, denn die Ausdünstungen am nächsten Tag halten sich in Grenzen! Wichtig bei der Zubereitung: Bärlauch immer hacken oder schneiden, da sich erst nach dem Öffnen der Pflanzenzellen der intensive Duft und Geschmack entfaltet.

Der italienische Klassiker: Basilikum

Basilikum hingegen sollte man weder hacken noch schneiden, denn dadurch werden Zellen zerstört und die Aromastoffe gehen verloren. Stattdessen sollten Basilikumblätter als Ganzes verwendet werden. Tomate-Mozzarella oder Pizza Margherita machen es vor! Verbraucher greifen gerade beim Basilikum häufig zu den Kräutertöpfen. Schon nach zwei, drei Tagen zeigt sich - gerade die sind sehr empfindlich. Wer möglichst lange etwas von seinem Kraut haben möchte, sollte auf jeden Fall Zugluft vermeiden. Noch länger hält sich Basilikum, wenn man ihn in frische Erde umtopft.

Das Gurkenkraut

Dill wird auch Gurkenkraut genannt. Grund dafür: Es passt geschmacklich hervorragend zu Gurken. Wer Dill verspeist, bemerkt schnell einen netten Nebeneffekt: Das Kraut wirkt wie ein natürliches Mundwasser. Also großzügig zugreifen.

Oregano oder Majoran - zum Verwecheln ähnlich!

Oregano und Majoran sind nah miteinander verwandt. Wer einen Blick auf die beiden Kräuter wirft, weiß auch wieso. Denn die beiden Kräuter sehen sich zum Verwecheln ähnlich! Oregano wird auch als Wilder Majoran bezeichnet. Am Geschmack erkennt man dann aber einen deutlichen Unterschied. Der Oregano ist intensiver. Wem Oregano zu bitter ist, kann etwas Olivenöl hinzugeben. Das Öl entzieht dem Kraut Bitterstoffe. Generell gilt ausnahmsweise bei diesen beiden Kräutern: Getrocknet schmecken sie intensiver als frisch.

Das Trendkraut Minze

Ob im Hugo oder auf dem Sorbet - die Minze verleiht Speisen und Getränken eine frische Note. Verantwortlich dafür ist das ätherische Öl Menthol. Das kühlt nicht nur, sondern lindert auch Kopfschmerzen, Erkältungen und hilft bei Magen-Darm-Problemen. Außerdem fördert es die Konzentration. In der orientalischen Küche ist die Minze schon fester Bestandteil bei warmen Speisen. Seit einiger Zeit findet sie auch in der deutschen Küche immer mehr Anerkennung.

(Quelle: <http://www1.wdr.de/verbraucher/ernaehrung/kraeuter-108.html>)

1. Sind die Aussagen richtig (R) oder falsch (F)? Kreuze an.

5 Pkt./ ___

So trditve pravilne (R) ali ne (F)? Označi.

	RICHTIG	FALSCH
1. Der Geschmack der italienischen Petersilie hat mehr Aroma und Intensivität als die krause Petersilie.		
2. Wegen einer zu hohen Temperatur werden die wertvollen Inhaltsstoffe der Petersilie vernichtet.		
3. Beim Basilikum sollte man Zugluft und frische Erde vermeiden.		
4. Dill sorgt für einen angenehmen frischen Atem.		
5. Nach dem Äußeren kann man Oregano und Majoran gut unterscheiden.		

2. Drücke das Unterstrichene mit anderen Worten aus.

Podčrtano izrazi z drugimi besedami.

6 Pkt./___

- a. Die Petersilie ist eine echte Vitaminbombe.
Die Petersilie ist eine _____ Vitaminbombe.
- b. Sie enthält Vitamin C, E und Vitamin A.
Sie _____ Vitamin C, E und Vitamin A.
- c. Der hohe Gehalt an Vitaminen stärkt das Immunsystem.
Der hohe _____ an Vitaminen stärkt das Immunsystem.
- d. Das Kraut sollte man eher als Topping verwenden.
Das Kraut sollte man eher als Topping _____.
- e. Die Ausdünstungen am nächsten Tag halten sich in Grenzen.
Die Ausdünstungen am _____ Tag halten sich in Grenzen.
- f. Es passt geschmacklich hervorragend zu Gurken.
Es passt geschmacklich _____ zu Gurken.

3. Ergänze die Sätze. Die richtigen Lösungen findest du nur im Text.

Dopolni povedi. Pravilne rešitve najdeš samo v besedilu.

5 Pkt./___

- a. Weil die Petersilie reich an Vitaminen und anderen Stoffen ist, ist es
_____ sie oft zu verwenden.
- b. Die Petersilie sollte man beim Kochen erst am Ende _____.
- c. Beim Basilikum in Kräutertöpfen muss man bei der Pflege gut aufpassen, denn es ist sehr
_____.
- d. Das Olivenöl verursacht, dass die _____ im Oregano nicht mehr so
intensiv sind.
- e. Wer beim Lernen Schwierigkeiten hat, sollte nach Minze greifen, denn sie hilft bei der
_____.

B) Strukturen – Lückentext

1. Setze die fehlenden Formen, Endungen und Wörter ein. Achte auch auf die korrekte Schreibung. 17 Pkt./__

Vstavi manjkajoče oblike, končnice in besede. Pazi na pravilen zapis.

Zucker: Süß und versteckt

Wer nicht sicher ist, _____ (1) in einem Produkt Zucker enthalten ist, kann zunächst einmal die Zutatenliste _____ (2) die Lupe nehmen. Prinzipiell sind alle Inhaltsstoffe dort angegeben - je _____ (3) ihr Anteil, desto weiter oben in der Zutatenliste stehen sie. Das Problem: Es gibt jede Menge Zuckerarten, so dass sich der Zuckeranteil _____ (4) mehrere dieser Arten verteilen kann. Es kann also sein, _____ (5) in den oberen Rängen kein Zucker steht, das Produkt in der Summe aber viele verschiedene Zuckerarten enthält. _____ (6) Dezember 2016 ist aber auch vorgeschrieben, dass die Nährwerte ein _____ (7) Produkts auf der Verpackung angegeben werden müssen. Hierbei werden dann alle Zuckerarten, _____ (8) in der Liste der Zutaten noch separat aufgeführt wurden, als „Zucker“ bezeichnet.

Beispiele für Zucker und Zuckerarten in unser _____ (9) Nahrung

Dextrose und Glukose: Bezeichnungen _____ (10) Traubenzucker

Fruktose: Fruchtzucker - klingt erstmal gut, ist aber weder kalorienärmer noch gesünder als Traubenzucker. Positiv ist Fruchtzucker dann, _____ (11) er in natürlicher Form - nämlich im Obst - zu sich genommen wird, weil dann auch die wertvollen Vitamine und Ballaststoffe mit _____ (12) der Partie sind.

Haushaltszucker: Aus Rüben oder Zuckerrohr gewonnener Zucker

Laktose: Milchzucker. Der Zuckergehalt – und damit die Kohlenhydratmenge – ist bei Frischkäsen höher _____ (13) bei gereiftem Käse.

Maltose: Der Malzzucker ist ein Abbauprodukt von Stärke und entsteht _____ (14) Keimen von Getreide. In der Nahrung findet es sich in Bier, Kartoffeln oder Nudeln.

Malzextrakt: Hierbei handelt es sich um ein _____ (15) Sirup, der aus Gerstenmalz gewonnen wird und _____ (16) als Backmittel oder in der Süßigkeitenproduktion verwendet wird.

Isoglukose: Dieser Sirup wird hauptsächlich in der industriellen Lebensmittelproduktion eingesetzt. Das lohnt sich, denn im Gegensatz zum Zucker aus Zuckerrohr und -rüben wird der Sirup aus der Stärke von Mais, Kartoffeln oder Weizen gewonnen. Da Fruktose eine höhere Süßkraft hat, enthält die Isoglukose auch einen Anteil Fruchtzucker _____ (17) fünf und mehr als 50 Prozent.

(Quelle: <http://www1.wdr.de/verbraucher/ernaehrung/zucker-192.html>)

C) Strukturen – Grammatische Aufgaben

1. Bilde aus den gegebenen Wörtern das fehlende Verb, Adjektiv oder Substantiv.

Iz danih besed tvori glagol, pridevnik ali samostalnik.

8 Pkt./ ____

Die richtige Lagerung

Kräuter gibt es in den unterschiedlichsten _____ (1/variieren). Getrocknet im Töpfchen, als Schnittkraut, in Kräutertöpfen oder als Tiefkühlware. Generell gilt: frische Küchenkräuter weisen ein stärkeres Aroma auf als getrocknete. Wer länger etwas von seinen Kräutern haben möchte, sollte auf die richtige _____ (2/lagern) achten.

Schnittkräuter sollten möglichst kühl aufbewahrt werden. Dazu müssen zuerst die Stielenden _____ (3/Abschnitt) werden, denn dort sitzen häufig Fäulnisbakterien. Dann werden die Kräuter lose in Frischhaltefolie oder feuchtes Küchenpapier gewickelt und im Kühlschrank _____ (4/Aufbewahrung). Schnittkräuter sollten niemals ins Wasser gestellt werden, denn dort _____ (5/Wachstum) sie weiter und das wertvolle Aroma geht _____ (6/Verlust).

Kräutertöpfe bevorzugen einen warmen, _____ (7/Sonne) Platz. Zugluft sollte möglichst vermieden werden. Noch länger halten sie sich, wenn sie in frische Erde umgetopft werden.

Getrocknete Kräuter halten sich deutlich länger als frische. Aber auch hier sollte man nicht vergessen: auch getrocknete Kräuter können verderben. Wer das Döschen mit getrockneten Kräutern während des Kochens über dem dampfenden Topf hält, lässt _____ (8/feucht) rein und riskiert so, dass sie verderben. In jedem Fall sollten getrocknete Kräuter nach spätestens einem Jahr ausgetauscht werden.

2. Verbinde die Sätze.

9 Pkt./ ____

Poveži stavke.

- a. Die Kräuter enthalten ätherische Öle. Diese wirken sich positiv auf das Immunsystem aus.

- b. Beim Einkauf greifen die meisten Menschen eher zu der krausen Petersilie. Angeblich soll die glatte Sorte schneller welken.

- c. Generell gilt bei diesen beiden Kräutern: Getrocknet schmecken sie intensiver.
