

Arbeitsblatt - Landeskunde

vitamin de, Nr. 55 / Winter 2012, S. 8 - 10 / **Sachsen kulinarisch** Niveau ab GER B1/B2

Thema: „Christstollen“ zum Text: Tradition und Moderne – Das Bundesland Sachsen



Leseverstehen

Wortschatz/Wissen

Lückentext

1.a) Setze folgende Wörter in den Lückentext ein:

Hefeteig, Mittelalter, Sachsen, Weihnachtsgebäck, Christuskindes, Marzipan, Gewürze, Windeln, Puderzucker, Bergbau, Gebäck.

1.b) Unterstreiche im Text die Partizipien. Welche sind es und wie werden sie gebraucht?

Was ist ein Christstollen?

Der Christ- oder Adventsstollen ist ein traditionelles 1) _____ aus Deutschland. Er ist aus 2) _____ gebacken und enthält viele Nüsse, Obst und 3) _____.

Manche Stollen enthalten auch 4) _____ oder andere Zutaten. Von außen hat der Christstollen eine weiße Farbe, weil er mit 5) _____ bestreut ist. Das Weiß symbolisiert die Reinheit des 6) _____ und auch die große ovale Form des Gebäcks soll an das in 7) _____ gewickelte Baby erinnern.

Der erste Christstollen wurde im 8) _____ in der Stadt Torgau in Sachsen gebacken und der „Dresdner Stollen“, der heute bekannteste Stollen, kommt natürlich ebenfalls aus Sachsen.

Aber Achtung, in 9) _____ wird der Begriff „Stollen“ auch im 10) _____ verwendet! Dort bezeichnet er waagerechte Gänge – die nicht so lecker schmecken wie das 11) _____.



Wortschatz

Quiz

**2. Du möchtest selbst einen Stollen backen? Errate die Zutaten!
Die benötigten Mengen findest du im Lösungsschlüssel.**

Beispiel: Es schmeckt süß und ist ganz fein: Puderzucker

1. Sie wachsen an Bäumen. Die reife Frucht hat eine harte Schale. Ein menschliches Organ heißt genauso:
2. So werden getrocknete Weintrauben genannt, die keine Kerne und eine braune bis hellbraune Farbe haben:
3. Besondere getrocknete Weintrauben, die dunkler aussehen und aromatischer schmecken als 2.:
4. Die chemische Bezeichnung dieser Zutat lautet Natriumchlorid:
5. Diese Backzutat hat eine weiße Farbe und ist flüssig:
6. Eine Frucht, nach der viele Putzmittel duften:
7. Sie lebt:
8. Ist in sehr vielen Lebensmitteln enthalten und verursacht Karies:
9. Duftet sehr schön und ist Teil einer Orchidee:
10. Oberbegriff für Zutaten, die Geschmack geben:
11. Kandierte Schalen von Bitterorangen:
12. Kandierte Schalen von speziellen Zitronen:
13. Avokados nennt man auch „_____ des Urwalds“; wenn alles gut ist, kann man sagen: „Alles in_____.“
14. Hauptzutat von Spagetti und Brot:
15. In einem Lied heißt es: „Ich wollt ich wär ein Huhn, ich hätt´ nicht viel zu tun. Ich legte jeden Tag ein_____ und sonntags auch mal zwei“.



Grammatik: Imperativ, Modalverben

Backanleitung

3.a) Deiner Freundin Natascha hat dein selbst gebackener Stollen geschmeckt. Nun möchte sie das Rezept von dir haben. Du erklärst ihr am Telefon, wie sie einen Stollen backen kann. Bilde mit Hilfe der Stichpunkte Imperativsätze.

Beispiel: 1. Milch erwärmen

1. *Erwärme zuerst die Milch. Rühr dann ...*

3.b) Jetzt fragt Natascha nach. Neben dir sitzt dein Freund Jochen. Er interessiert sich auch für das Rezept. Leider hört er nur deine Antworten und überlegt, was Natascha fragt. Jede Frage enthält ein Modalverb.

Beispiel: Nataschas Frage: *Wann soll/muss ich Mehl dazugeben?*

Deine Antwort: *Wenn der Teig noch klebt.*

Nataschas Fragen:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

Deine Antworten:

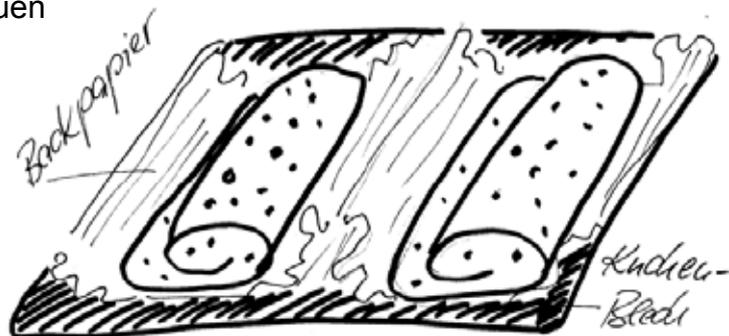
1. Die Milch erwärmen.
2. Wenn der Teig geht.
3. 25 x 30cm.
4. Circa 45 Minuten.
5. Puderzucker auf die Stollen streuen.
6. Wenn sich sein Volumen verdreifacht hat.

3.c) Stelle nun deinem Partner Fragen, die Modalverben enthalten!



Backanleitung Christstollen (für zwei Stollen)

1. Milch erwärmen (lauwarm)
2. Hefe unterrühren und beiseitestellen
3. 200 g Butter erwärmen
4. Mehl, gemahlene Mandeln, Eier, Hefe-Milch-Mischung, Gewürze und Vanille zusammen in einer Schüssel gut durchkneten
5. Zucker dazugeben und weiterkneten
6. Wenn der Teig zu fest ist, etwas lauwarmes Wasser oder Milch dazugeben, wenn er noch klebt, Mehl dazugeben
7. Teig an einem warmen Platz oder im leicht angewärmten Backofen gehen lassen
8. Zeit lassen ...
9. Korinthen und Rosinen abwaschen und Mandeln abziehen (Wasser kochen und über die Mandeln gießen, kurz warten, Haut von den Mandeln abziehen)
10. Wenn der Teig sein Volumen verdreifacht hat, Korinthen, Mandeln, Rosinen, Orangeat und Zitronat unter den Teig kneten
11. Teigmenge teilen und zwei Stollen formen (erst mit der Hand ein Rechteck auf Backpapier drücken – ca. 25 x 30 cm – dann einrollen und auf das Blech legen)
12. Noch ca. 20 bis 30 Minuten im warmen Backofen stehen lassen und dann backen
13. Backzeit etwa 45 Minuten bei 175 °C (Umluft) im mittleren Fach
14. 50 g Butter warm machen und nach dem Backen auf die Stollen pinseln
15. Puderzucker auf die Stollen streuen

**Praxis**

4. Backe mit deinen Freunden einen Stollen. Deine Deutschlehrerin freut sich auf eine Kostprobe!



Methodische Hinweise und Lösungen**1.a)**

1) Weihnachtsgebäck, 2) Hefeteig, 3) Gewürze, 4) Marzipan, 5) Puderzucker, 6) Christuskindes, 7) Windeln, 8) Mittelalter, 9) Sachsen, 10) Bergbau, 11) Gebäck

1.b)

Partizip II, Passivkonstruktionen: 2x gebacken, bestreut, gewickelte, verwendet

2.

| | <u>Zutat</u> | <u>Menge</u> |
|-----|--------------|---|
| 1. | Mandeln | 150 g ganze Mandeln und 100 g gemahlene Mandeln |
| 2. | Rosinen | 150 g |
| 3. | Korinthen | 150 g |
| 4. | Salz | eine Prise (so viel, wie zwischen Daumen und Zeigefinger passt) |
| 5. | Milch | 100 ml |
| 6. | Zitrone | ein bisschen geriebene Schale |
| 7. | Hefe | 40 g |
| 8. | Zucker | 150 g |
| 9. | Vanille | eine Schote (oder Vanillezucker oder Butter-Vanille-Aroma) |
| 10. | Gewürze | ¼ Teelöffel Lebkuchengewürzmischung (oder insgesamt so viel Zimt, Nelken, Kardamom, Anis, Ingwer, Muskat) |
| 11. | Orangeat | 100 g |
| 12. | Zitronat | 100 g |
| 13. | Butter | 250 g |
| 14. | Mehl | 600 g |
| 15. | Ei | 2 Eier |

Anmerkung:

Rosinen, Korinthen, Orangeat und Zitronat können auch durch anderes Trockenobst und kandierte Früchte ersetzt werden. Die Fruchtstückchen sollten aber klein sein (ca. 1 x 1cm).

3.b)

1. Was muss ich zuerst machen? 2. Wann kann ich mir Zeit lassen? 3. Wie groß soll das Rechteck sein? 4. Wie lange sollen die Stollen backen? 5. Was soll ich am Ende machen? 6. Wann muss ich die Rosinen unter den Teig kneten?

