

Übungsart: Oma Grete erzählt
Titel: 07 Kochen und Backen
Textquelle: Grete Gringmuth
Leseübungen: Siegbert Rudolph

Diese Datei darf für Leselehr- und -lernzwecke mit Hinweis auf die Autorin Grete Gringmuth - g.gringmuth@t-online.de und Siegbert Rudolph - www.der-lesekoch.de - frei verwendet, aber nicht verkauft werden.



Bedienung:

- Makros freischalten
- Präsentationsmodus starten
- Mit einem Klick geht es weiter
- Beenden: Escape-Taste drücken



- Apf el ring e
Apf el ring e
Apf el ring e
Apf el ring e 😊
- Zwetsch gen knö del
Zwetsch gen knö del
Zwetsch gen knö del
Zwetsch gen knö del 😊
- Süß spei sen
Süß spei sen
Süß spei sen 😊
- Wass er be häl ter
Wass er be häl ter
Wass er be häl ter
Wass er be häl ter
Wass er be häl ter 😊
- glibb er ig
glibb er ig
glibb er ig 😊



Koch**en** und Back**en**
Das wich**tig**ste Ob**j**ekt
in der Küch**e** war
ein mit Holz und Koh**le**
be**h**eizter Herd.



Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

Kennzeichne die passenden Zeilen!

Bearbeitet von:
Siegbert Rudolph

Das wichtigste Objekt in der Küche war der Herd.

sieht wie ein Ei aus

wichtige Sache

Gegenstand

schleimig, schmierig



Oben befanden sich drei Kochstellen.

Mit Hilfe von abnehmbaren eisernen Ringen konnte man diese vergrößern oder verkleinern.

Wurden die Ringe entfernt, stand der Topf direkt über dem Feuer.

Daneben eingelassen war
ein großer Wasserbehälter,
wegen seiner ovalen Form
auch Schiff genannt.

ovale
Form



Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

Kennzeichne die passenden Zeilen!

Bearbeitet von:
Siegbert Rudolph

Der Wasserbehälter war eingelassen.

immer voll

versenkt, unter die Oberfläche

Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

Kennzeichne die passenden Zeilen!

Bearbeitet von:
Siegbert Rudolph

Der Wasserbehälter hatte eine ovale Form.

Gegenstand

gleich lang und gleich breit

sieht wie ein Ei aus

Dadurch hatte die Hausfrau immer
heißes Wasser zur Verfügung.





Unten in der Röhre konnte man
Kuchen backen.

Diese Röhre befand sich nicht über,
sondern neben der Feuerstelle.

Daher musste man den Kuchen
beim Backen öfters drehen.



moderne Röhre

Trotzdem geriet er häufig etwas schief.

Eine Seite war hoch und durchgebacken,
die andere Seite etwas "speckig".



Man konnte die Kuchen auch zum Bäcker
bringen und dort backen lassen.

Der Transport des noch ungebackenen Teiges
war jedoch mühsam.





Einen Kühlschranks hatten wir nicht.

Den konnte man erst nach der
Währungsreform 1948 kaufen.

Und auch da dauerte es noch lange,
bis wir genügend Geld dafür hatten.

Bis dahin wurden unsere Lebensmittel
im Keller gekühlt
oder schnell verbraucht.

Milch wurde täglich frisch mit einer
Kanne geholt und sofort abgekocht.



Mit dem Essen richteten wir uns
nach den Jahreszeiten:

im Sommer viel Salat und Gemüse,

im Herbst Süßspeisen wie Zwetschgenknödel

oder Grießbrei mit Apfelmus.



Im Winter und im Frühling verwendete man alles, was man trocknen oder lagern konnte.

Ganz beliebt war auch gedörrtes Obst, zum Beispiel Apfelringe, Birnen oder Backpflaumen.





Bohnen und Obst wurden eingeweckt.



Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

Kennzeichne die passenden Zeilen!

Bearbeitet von:
Siegbert Rudolph

Bohnen und Obst wurden eingeweckt.

eingefroren

in Gläsern eingekocht und haltbar gemacht

entkernt

Das heißt, es wurde in Weckgläsern
(benannt nach der Firma Weck)
eingekocht und haltbar gemacht.



Sogar Eier konnte man einlegen.

Man legte sie in eine glibberige Flüssigkeit,
dem sogenannten "Wasserglas".



Welche Zeilen passen zu dem unterstrichenen Wort?

Kennzeichne die passenden Zeilen!

Bearbeitet von:
Siegbert Rudolph

Eier legte man in eine glibberige Flüssigkeit.

sehr heiß

dreckig

schleimig, schmierig

Sie hiel^{ten} sich ein^{ige} Mon^{ate}.

Dann war^{en} sie ab^{er} nur noch zum Back^{en}
und zum Koch^{en} gee^{ign}et.





Jetzt wird geübt!

Was ist richtig?

Kennzeichne die Lösungen!

Bearbeitet von:
Siegbert Rudolph

Der Herd bei Oma Grete hatte vier Kochstellen.

JA

Nein

Der Herd hatte einen großen, eingelassenen Wasserbehälter.

JA

Nein

Der Wasserbehälter war rund.

JA

Nein

Der Kuchen musste beim Backen öfters gedreht werden.

JA

Nein

Der Kühlschrank wurde gleich nach der Währungsreform gekauft.

JA

Nein

Milch wurde in einer Kanne gekauft und sofort abgekocht.

JA

Nein

Im Sommer aß man Süßspeisen.

JA

Nein

Bohnen und Obst wurden in Aufweckgläsern eingekocht.

JA

Nein

Eier wurden in eine glibberige Flüssigkeit eingelegt.

JA

Nein

Du bist der Lehrer - korrigiere die Fehler!

Kennzeichne die Lösungen!

Bearbeitet von:
Siegbert Rudolph

Auf dem Herd befanden sich drei Kochstullen.

Ein Wasserbehälter in ovaler Form war eingelassen.

Man konnte den Teig auch zum Bäcker transportieren.

Nach der Währungsreform wurde ein Kühlschranks gekauft.

Lebensmittel wurden im Keller gekühlt oder schnell aufgebraucht.





Kennzeichne die Zeilen unten mit den passenden Nummern!

- 1 In der Küche gab es viele Gegenstände.
- 2 Der Wasserbehälter war eingelassen.
- 3 Der Wasserbehälter hatte eine ovale Form.
- 4 Bohnen und Obst wurden eingeweckt.
- 5 Die Eier legte man zum Haltbarmachen in eine glibberige Flüssigkeit.

Der Transport war jedoch sehr mühsam.

Das heißt, er war in die Oberfläche versenkt.

Sie wurden in Gläsern haltbar gemacht.

Er sah ungefähr wie ein Ei aus.

Diese war schleimig und wabbelig.

Das wichtigste Objekt war der Herd.



Jahreszeiten Jahresreiten Jahresbreiten Jahresreiten Jahreszeiten

Zwetschgenknödel Zwetschgenblödel Zwetschgendödel Zwetschgenknödel

Feuerstelle Feuerquelle Feuerhöhle Feuerhalle Feuerqualle Feuerstelle

Ohne Herd
ist eine Küche nichts wert.



- Gegessen wurde damals was zur Jahreszeit verfügbar war.
- Je nach Jahreszeit wurde gegessen, was gerade wuchs.
- Lebensmittel wurden im Keller gekühlt oder sofort verbraucht.
- Der Keller diente als Kühlraum für Lebensmittel, die nicht sofort verbraucht wurden.
- Der eingelassene Wasserbehälter wurde wegen der ovalen Form Schiff genannt.
- Das Schiff auf dem Herd war ein eingelassener Wasserbehälter in ovaler Form.
- Ein Kühlschrank konnte erst nach der Währungsreform gekauft werden.
- Erst nach der Währungsreform konnte man sich einen Kühlschrank kaufen.



Teig
Obst
oval
speckig
haltbar
dauert
verfügen
geeignet
Objekt
Teigwaren



eingelassen
ungebacken
durchgebacken
Wasserbehälter
Apfelringe
Flüssigkeit
Backpflaumen
Zwetschgenknödel
Transport
verkleinert



- Die Kochstell en auf dem Herd konnt e man mit ei ser nen Ring en verklei nern o der vergrö ßern.
- Es war sehr müh sam, den unge back en en Teig zum Bäck er zu trans port ie ren.
- Der Kell er dien te als La ger raum für Le bens mitt el, die nicht so fort ver braucht wer den konn ten.

Jetzt gibt es „arme Ritter“!

Wir Kinder kannten
weder Bananen noch Orangen,
erst recht keine Schokolade.
Da uns dies alles nicht bekannt war,
vermissten wir es nicht.

Vielmehr testeten wir ewig Hungrigen
alles auf Essbarkeit:
Gänseblümchen, halbreifes Obst,
Beeren, Sauerampfer, Taubnessel
und, und, und.



Sauerampfer



Taubnessel

Abenteuerlich waren während
und nach dem Krieg die Kuchenrezepte.
Es gab kein Fett, keinen Zucker,
kein Weizenmehl, keinen Kakao, keine Gewürze.

Also wurde mit Kaffeesatz,
Rübensirup und Roggenmehl gebacken.
Die Schauspieler, welche bei uns wohnten,
experimentierten gerne.

Zusammen mit meiner Mama versuchten sie sich
erfolgreich mit allerlei mühsam gehorteten Resten.



Ein Beispiel: "Arme Ritter" im Sparmodus:

Schwarzbrot in einer Teighülle aus dunklem Mehl und Wasser wird im Wasser gekocht.

Fett zum Backen gab es ja nicht.

Dazu gab es Apfelmus aus Fallobst.

Alles wurde aufgegessen und es schmeckte uns!

Zum Vergleich hier das Originalrezept:

Arme Ritter (auch Kartäuser Klöße genannt)

6 bis 8 alte Semmeln werden durchgeschnitten. Dann werden sie in einer Mischung aus Milch, Zucker und Eiweiß eingeweicht. Sie werden in Eiweiß und Semmelbrösel gewälzt und in der Pfanne goldbraun gebacken. Nach Belieben mit Zimtucker bestreuen und mit einer süßen Soße servieren.



Jetzt
wird es gleich
modisch.