

Kochkunst



Arbeitsgruppe der 11. Klasse der Schule 5 Lermontow

Unsere wichtigste Fragen:

-Gehört die Kochkunst zur Kultur des Menschen?

-Welche Rolle spielt die Kochkunst im Leben des Menschen?

-

Viel Spaß



Die Kochkunst –die Kultur des Menschen

Die Kochkunst gehört zur Kultur des Menschen; und darüber, also übers Essen und Trinken, übers Feiern, über Sitten und Bräuche bei Tisch, erfahren die Mitschüler Interessantes. Kenner der Tafelkunst und des Tafelgenusses, der Eblust und der Schlemmerei gibt es seit Jahrhunderten (daß das notwendige Geld dazu da sein mußte, versteht sich). Viele der mannigfaltigen überlieferten Rezepte könnten Geschichten erzählen ... Dem Einfallsreichtum unserer Vorfahren verdanken wir so mancherlei wohlschmeckende Gaumenfreuden und Geschmacksnuancen.

Wer genießen will, seine Familie oder Gäste verwöhnen möchte, wird in dieser Sammlung köstlicher Rezepte viel Geeignetes entdecken.

Menüs für ein Abendessen mit Gästen, für Wochenenden, für Festtage oder für ganz besondere Anlässe wie zur Verlobung oder Hochzeit lassen sich mit Hilfe dieses Kochbuchs mühelos selbst zusammenstellen.

Vielleicht überraschen Sie Ihre Familie oder Ihre Gäste demnächst einmal mit einer Soljanka auf russische Art. Danach kredenzen Sie ein Schweinsrückensteak mit Tomatenröhrei und Käse und reichen einen Mecklenburger Selleriesalat dazu. Zuletzt runden Sie mit einem aromatischem Weingelee das Menü ab.

Dieses Beispiel soll nur ein Vorschlag sein, der Experimentierlust sind keine Grenzen gesetzt...

Mahlzeiten in Deutschland

Das Frühstück – Die erste Mahlzeit in Deutschland. Die Frühstückszeit liegt zwischen 6 Uhr und 8 Uhr, denn das ganze Land steht früh auf. Zu Hause frühstückt man entweder in der Küche, wenn das eine Wohnküche ist, oder in der Essecke im Wohnzimmer.

Es ist üblich, am Morgen nur kalt zu essen. Das bedeutet, dass man keine warmen Speisen isst. Das Frühstücksgetränk ist Kaffee. Man trinkt aber auch Milch oder Tee. Zum alltäglichen Frühstück gehören Weißbrot oder Brötchen mit Butter und Marmelade. Gewöhnlich isst man am Morgen kein Schwarzbrot. Es ist nicht üblich, morgens aus Brei zu essen: Brei essen nur Kinder und Kranke.

Das Mittagessen

Die nächste Mahlzeit nach dem Frühstück ist das Mittagessen. Das Mittagessen wird im allgemeinen um 12 Uhr eingenommen.

Das Mittagessen ist eine warme Mahlzeit. Wochentags gibt es zu Mittag oft nur einen Gang. Das heißt, es wird nur eine Speise zu sich genommen – das Hauptgericht. Ein Hauptgericht besteht aus Fleisch mit Beilage. Die Beilage ist also ein Bestandteil des Hauptgerichtes. Die Beilage zu einem Fleischgericht besteht gewöhnlich aus mehreren Gemüsearten. Man verwendet als Gemüsebeilagen Kartoffeln, Möhren, Erbsen, grüne Bohnen, Kohlrabis, Blumenkohl, Rosenkohl, Rotkohl. Statt Kartoffeln kann man Makkaroni, Reis oder Nudeln zum Fleisch essen. Das Hauptgericht kann auch ein Fischgericht sein. Zu Mittag isst man kein Brot.

Nach dem Hauptgericht gibt es manchmal eine Nachspeise. Als Nachspeise isst man Pudding, Quark oder Kompott. Die Deutschen essen Kompott und trinken es nicht, weil es aus vielen Früchten besteht und verhältnismäßig wenig Saft enthält.

Das Abendessen

Das Abendessen – gibt es in Deutschland zeitig, das heißt, meist zwischen 18 und 19 Uhr. Um 19 Uhr ist es eigentlich schon zu spät. Danach wird kaum noch Abendbrot gegessen. Gewöhnlich isst man abends kalt. Es ist eine Ausnahme, wenn man warm isst. Man isst also meist Wurst und Käse. Ungewohnt für die Ausländer ist ein Gericht, das jedem Deutschen gut schmeckt: es ist durch den Fleischwolf gedrehtes rohes Schweinefleisch oder Rindfleisch. Ins Fleisch tut man je nach Geschmack Salz, Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch. Das mengt man mit einer Gabel kräftig durch. Dann isst man es mit Brot. Rohes Schweinefleisch nennt man Hackepeter und rohes Rindfleisch heißt Tatar. Es ist üblich, auch Eier zu essen (ein gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei). Man trinkt Tee, Limonade oder Bier. Es ist üblich, abends Schwarzbrot zu essen.

Rezepte für:

- Vorspeisen
- Suppen
- Salate
- Gebratenes
- Gebackenes
- Gegrilltes
- Gemixtes



Holundersuppe
mit Klößchen

Ragout fin ▷

Holundersuppe mit Klößchen

- 1 kg Holunderbeeren, 1 Zitrone,
- 1 Stück Zimtrinde, etwa 165 g Zucker, 20g Stärkemehl, 1 Tasse Rotwein,
- 2 Äpfel, 1/4l Milch, 50g Butter, Salz, 100g Grieß, 1 Ei,
- 1 Päckchen Vanillinzucker.

Die Holunderbeeren waschen, abzupfen und zusammen mit 1 Stück Zitronenschale sowie dem Zimt in 1 Liter Wasser 10 Minuten kochen. Dann durchpassieren, etwa 125 g Zucker zugeben und aufkochen. Das Stärkemehl in dem Rotwein verquirlen und die Suppe damit binden. Mit Zitronensaft abschmecken. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Spalten schneiden und in der heißen Suppe ziehen lassen. Für die Klößchen die Milch zusammen mit der Butter und 1 Prise Salz aufkochen. Den Grieß auf einmal hineinschütten und unter Rühren zu einem dicken Kloß abbacken. Vom Feuer nehmen, das Ei, den restlichen Zucker sowie den Vanillinzucker zugeben und gut verarbeiten. Mit einem in Wasser getauchten Teelöffel Klößchen abstechen und in leicht kochendem Salzwasser garziehen lassen. Die Klößchen in der Holunderbeersuppe anrichten.

Prager Erbsensuppe

Hühner-Bohnen-
Suppe

Oberhofer

Blumenkohlsuppe

◀

Bouillon

mit Teigtropfen,
mit Semmelklößchen,
mit Ei

