
Arbeitsmaterial zum Artikel

Die italienische Küche – mehr als Genuss

Fach: NMG

Bereiche: lesen und verstehen, nachdenken, recherchieren

Zyklus: 2

Schwierigkeitsgrad Artikel: mittel

Schwierigkeitsgrad Arbeitsmaterial: leicht - mittel

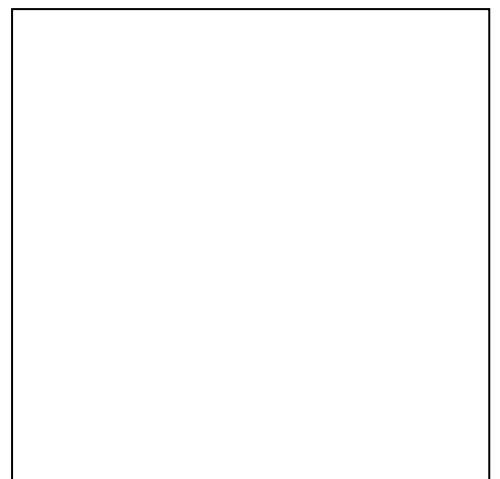
Autor*in: FA

Lies den Artikel aufmerksam durch und versuche danach folgende Aufgaben zu lösen.

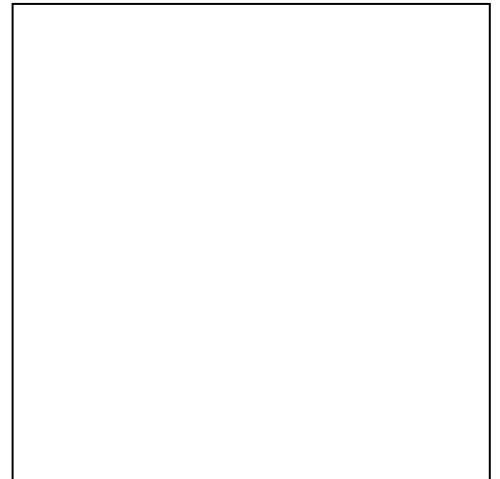
Aufgabe 1 - leicht

Welche italienischen Gerichte kennst du? Schreibe sie auf.

Was hat es alles auf deiner Lieblingspizza?
Schreibe und zeichne.



Was ist dein Lieblingsessen? Schreibe und zeichne.



Aufgabe 2 - mittel

Was bedeutet der Begriff „Esskultur“? Lies im Artikel nach und schreibe deine Antwort auf die Linien.

Zum Recherchieren im Internet: Was sind typisch italienische Gerichte?
Öffne www.google.ch und suche nach italienischen Gerichten.

Zum Recherchieren im Internet: Gehe auf die Seite www.dierezepte.com und suche nach der Pizza Napoli. Was gehört original auf die Pizza Napoli und was macht die Pizza so speziell?

LÖSUNGEN

Aufgabe 1 - leicht

Individuelle Lösungen

Aufgabe 2 - mittel

Was bedeutet der Begriff „Esskultur“? Lies im Artikel nach und schreibe deine Antwort auf die Linien.

Wo wir essen, mit wem, was in welchen Ländern gegessen wird und zu welcher Uhrzeit.

Zum Recherchieren im Internet: Was sind typisch italienische Gerichte? Öffne www.google.ch und suche nach italienischen Gerichten.

- *Canederli – Südtirol. Canederli - der **italienische** Knödel aus Norditalien*
- *Ossobuco alla milanese – Lombardei*
- *Lasagne – Emilia-Romagna*
- *Focaccia di Recco – Ligurien*
- *Ribollita - Toskana.*
- *Spaghetti alla carbonara – Lazio*
- *Pizza – Kampanien*
- *Burrata – Apulien*
- *Tiramisu*
- *.....*

Zum Recherchieren im Internet: Gehe auf die Seite www.dierezepte.com und suche nach der Pizza Napoli. Was gehört original auf die Pizza Napoli und was macht die Pizza so speziell?

Als Pizza Napoli bezeichnet man die ursprüngliche italienische Pizza, deren lange Geschichte in der Stadt Neapel beginnt. Sie wird mit Tomaten, Mozzarella-Käse und Basilikum belegt und ist unwiderstehlich lecker! Was die Pizza Napoli einzigartig macht, ist aber der Teig. Dieser wird mit Hefe zubereitet und dafür nutzt man spezielles, unraffiniertes Mehl, das außerhalb Italien nur schwer zu finden ist. Außerdem behauptet man, dass auch das Wasser in Neapel für den



spezifischen Geschmack der Pizza verantwortlich ist. Außer mit Tomaten, Käse und Knoblauch, wird die Pizza noch mit Sardellen garniert, die ihren Geschmack zusätzlich verfeinern.