

Kategorie	BEVÖLKERUNG
Niveau	A2 / Klasse 8
Ziel	Die Schüler können die Schweizer Gerichte erkennen.
Aufgabe	Zuordnen
Material	Bilder
Sozialform	Einzelarbeit
Zeit	10 Minuten
Quelle	Schweiz in Sicht, Seite 40 (Erstauflage 2007, copyright: Präsenz Schweiz, Bern, 2007)

Guten Appetit



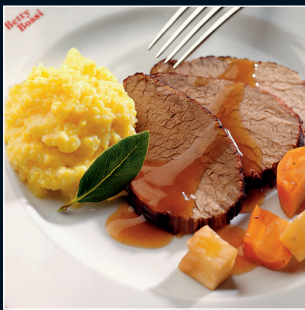
Mit der Mehlsuppe enden in Basel die langen Fasnachts-Nächte.



Früher kam die «Röstli» bei den Bauern als Frühstück auf den Tisch.



Um alle Zutaten der Berner Platte aufzuzählen, fehlt hier der Platz.



«Suure Mocke» (Sauerbraten), klassisches Sonntagsmenü der Schweizer.



«Saucisson» mit Lauch, eine Waadtländer Winterspezialität.



«Fondue», das Nationalgericht, z.B. als «moitié-moitié», einer Mischung aus zwei Käsen.



Die Gerstensuppe, eine von zahlreichen Spezialitäten des Kantons Graubünden.



Das Maisgericht «Polenta», einst eine Armenmahlzeit, heute eine Tessiner Köstlichkeit.



«Raclette»: Ursprünglich am offenen Feuer zum Schmelzen gebrachter Alpkäse.



Im Aargau verwandeln sich die Karotten zu süssen Verlockungen.



«Crème au sucre brûlée», serviert in der französischsprachigen Schweiz.



Nichts für Linienbewusste, die «Meringue».

Bitte schau dir die Bilder an und kombiniere die Folgenden!

1.	Mehlsuppe	a.	Maisgericht
2.	Rösti	b.	Frühstück für Bauern
3.	Berner Platte	c.	Fastnachts-Nächte
4.	Suure Mocke	d.	nicht für Linienbewusste
5.	Saucisson	e.	Alpkäse
6.	Fondue	f.	typisch für französischsprachige Schweiz
7.	Meringue	g.	Nationalgericht
8.	Gerstensuppe	h.	viele Zutaten
9.	Polenta	i.	Sauerbraten
10.	Raclette	j.	Graubünden
11.	Crème au sucre brûlé	k.	eine Waadtländer Winterspezialität

Lösungen:

1. c
2. b
3. h
4. i
5. k
6. g
7. d
8. j
9. a
10. e
11. f

