



**Im Rahmen unseres Unterrichts in Wirtschaft Politik haben wir uns in einer Projektphase mit verschiedenen Ideen zum Thema kulturelle Gegebenheiten Europa u.ä. auseinandergesetzt.**

**Hierbei ist diese beispielhafte kulinarische Reise durch Europa entstanden.**

**Liebe Leser, liebe Leserinnen,**

wahrscheinlich kann man die Vielfalt der Europäischen Union nie vollkommen erfassen. Aber anfangen könnte man mit acht leckeren Gerichten aus acht wunderschönen Ländern Europas. Essen und Trinken kann genauer betrachtet zwar in ganz unterschiedliche Richtungen gehen, aber die große Gemeinsamkeit bleibt, dass die Kultur des Essens und Trinkens überall beliebt ist und wunderbar zeigt, wie einzigartig und liebenswert die Geschmacksvielfalt der Union ist.

Nicht umsonst lebt diese von traditionellen Speisen und Getränken. Mit kontinuierlichem wachsendem Appetit auf die Gerichte und Länder beim Durchschauen dieser Seiten, steigt das Bewusstsein dafür, was ein Privileg es ist frei reisen und sich mit anderen Kulturen bekannt machen und anfreunden zu dürfen. Also bis zum nächsten Restaurant Besuch mit originaler Küche- viel Spaß beim Nachkochen und Nachlesen.

**„Auf ein buntes Zusammensein, mit vielfältigen Speisen und kulturellem Austausch“**

**das wünschen wir euch, Projektgruppe der FS20PiA, April-Mai 2021**

## Inhaltsverzeichnis

| Land                      | Seite |
|---------------------------|-------|
| Lettland- Sklandu Rausi   | 4-5   |
| Zypern- Fli               | 6-7   |
| Schweden- Ärtsoppa        | 8-9   |
| Tschechien- Rindergulasch | 10-11 |
| Irland- Irish Stew        | 12-13 |
| Frankreich- Ratatouille   | 14-15 |
| Griechenland- Moussaka    | 16-17 |
| Polen-Piroggen            | 18-19 |



## Letland-Sklandu Rausi



| Zutaten:   | Zubereitung   |
|--|---|
| <p><b>Für den Teig:</b></p> <p>300 g Roggenmehl</p> <p>150 ml Wasser</p> <p>50 g zerlassene Butter</p> <p>2 TL Salz</p> <p><b>Für die Füllung:</b></p> <p>250g Kartoffeln</p> <p>250g Möhren</p> <p>1 Ei</p> <p>100g Sauerrahm</p> <p>Salz, Pfeffer, Zucker zum abschmecken</p> <p>Sauerrahm und Frühlingszwiebel als Dekoration</p> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen</li><li>2. Kartoffeln und Möhren schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser bissfest kochen. Anschließend das Wasser abgießen und das Gemüse kleinstampfen.</li><li>3. Aus Roggenmehl, Wasser, zerlassener Butter und 2 TL Salz einen glatten Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 0,5cm dick ausrollen und ca. 10cm große Kreise ausstechen.</li><li>4. Bei den Teigkreisen 1-2cm hohe Ränder formen und auffalten. Die Formen anschließend auf das vorbereitete Backblech stellen. Der Teig geht beim Backen kaum auf, weshalb kein großer Abstand nötig ist.</li><li>5. Ein Ei zum Karottenkartoffelstampf hinzugeben und alles mit 100g Sauerrahm vermengen, sodass eine gleichmäßige Masse entsteht. Diese nun mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.</li><li>6. Die Masse in die Form füllen und anschließend für 25 min im vorgeheizten Backofen backen.</li><li>7. Zum Servieren noch einen Kleks Sauerrahm und ein paar Stücke Frühlingszwiebeln obendrauf garnieren.</li></ol> |



## Informationen zum Land

Die Politik in Lettland ist eine parlamentarische Republik. Diese hat einen Regierungschef, der einen Ministerrat wählt und es gibt ein Staatsoberhaupt. Insgesamt hat Lettland 110 Bezirke und 9 Städte. Die Hauptstadt ist Riga.

Lettland ist immer mehr ein beliebtes Reiseziel. Es hat viel zu bieten. Sei es die schöne weitläufige Natur oder die vielen verschiedenen Denkmäler und Architekturen. Man kann dort viel deren Kultur entdecken. Unten auf den Bildern sieht man deren traditionellen Folklore. Wobei es verschiedene Arten gibt, je nachdem wie alt die Menschen sind. Die Erwachsenen haben meist noch einen Blumenkranz in den Haaren. Lettland hat viele Nationalfeiertage und Bräuche. Sie sind sehr ihrer Kultur verbunden. Einige der nationalen Feiertage ist der Hexe Coven. Das ist die Sommerwende und wird in Lettland Ligo genannt. Ligo gilt als der beliebteste Feiertag der einheimischen. Am Morgen treffen sich dort die Einheimischen am Feuer, singen alte Lieder und trinken dazu Bier und essen Käse. Der Grund dafür ist, dass sie den kommenden Sommer mit viel Freude und Energie beschenken wollen. Weitere Feiertage sind das Salsa Festival in Riga, Festival Positiveus und der Urlaub Zimassevetki.

Lettland ist am 01.05.2004 in die EU eingetreten und seit dem 01.01.2014 ist die Währung der Euro. Bis 2014 war deren Währung der Lats. Der Import und der Export Lettlands geschieht meist in die EU-Länder nur knapp 14 % exportieren die Letten nach Russland und knapp 4% in die USA.



## Zypern- Fli



| Zutaten  | Zubereitung   |
|--|---|
| <b>Teig:</b><br>1kg Weizenmehl<br>1L Wasser<br>1 Prise Salz<br>1 kl. Stück geschmolzene Butter                     | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Die Zutaten für den Teig, zu einem etwas dickflüssigem Teig verrühren.</li><li>2. Alle Zutaten der Füllung zusammenmischen und mit Salz abschmecken.</li><li>3. Nun eine Runde Backform oder ein rundes Blech einfetten und den Teig Löffelweise strahlenförmig vom Rand zur Mitte streichen, sodass eine „Sonne“ entsteht.</li><li>4. Auf den freien Flächen wird nun auch mit einem Löffel vorsichtig die Füllung gestrichen, sodass der ganze Boden der Form nun bedeckt ist.</li><li>5. Nun die Backform, bei 250°C Oberhitze, in den Ofen tun. Diesen ein paar Minuten backen, bis der Teig bräunlich wird. Die Backform aus dem Ofen nehmen.</li><li>6. Das gleiche wiederholen, diesmal allerdings den Teig strahlenförmig vom Rand zur Mitte streichen, und zwar dort wo die Füllung beim ersten Mal draufgestrichen wurde. Die freien Felder wieder mit Füllung bestreichen (da, wo der Teig beim ersten Mal hingegossen wurde)</li><li>7. Das ganze so lange wiederholen bis der Fli die gewünschte Größe erreicht hat. Zum Schluss eine dicke Schicht der Füllung obendrauf streichen, mit einem Küchentuch abdecken und eine Viertel Std stehen lassen</li><li>8. Warm servieren</li></ol> |
| <b>Füllung:</b><br>400g Sahne<br>2 Becher Schmand<br>100g geschmolzene Butter<br>200g Naturjoghurt<br>1 Prise Salz |   |



## Informationen zum Land

Zypern ist eine parlamentarische Demokratie. Das Parlament hat 80 Sitze und 24 Sitze sind dort für nordzyprische Abgeordnete freigehalten. Der Norden Zypern ist von der Türkei besetzt die dort auch ein demokratisch gewähltes Parlament haben. Die Hauptexportgüter aus Zypern sind Bekleidung, Zitrusfrüchte, pharmazeutische Produkte und Chemikalien, wobei deren Hauptabnehmer die USA , Großbritannien, Italien und Griechenland sind. Es gibt vier große Städte auf Zypern. Die Hauptstadt von Zypern ist Nikosia.

Auf Zypern gibt es viele Sehenswürdigkeiten, die das Land besonders machen. Darunter fallen viele Kirchen, Klöster, Burgen, Ruinen und Museen. Im Folgenden werden ein paar dieser Sehenswürdigkeiten benannt: Hala-Sultan-Teeke-Moschee, Barnabas-Kloster und die Steinzeitsiedlung Choirokoitía. Die Natur Zypern hat auch einiges zu bieten. Es gibt viele Gebirge und Strände. Die Nationalfeiertage auf Zypern sind im Norden und Süden unterschiedlich. Im Folgen werden einige Feiertage im Norden genannt. Diese sind der Feiertag des Kindes (23.04), der Tag des Widerstandes (01.08) und die Gründung der türkischen Republik (29.10). Im Folgenden werden nun einige Feiertage im Süden Zyperns aufgelistet. Diese sind der griechische Unabhängigkeitstag (25.03), Epiphantias (06.01) und Griechisch-zyprischer Nationalfeiertag (01.04). Desweiteren sind auf Zypern die christlichen Feiertage auch nationale Feiertage. Zypern ist am 01.04.2004 in die EU eingetreten und seit dem 01.01.2008 haben sie den Euro als Währung.



## Schweden- Ärtsoppa



| Zutaten   | Zubereitung  |
|---|--|
| 400 g Erbsen, gelbe, getrocknete                  | Die Erbsen 6 - 12 Stunden (oder über Nacht) in 2 l Wasser mit 2 EL Salz einweichen. Wasser anschließend abgießen.  |
| 2 Liter Wasser zum Einweichen                     | Nun die Erbsen mit 1,5 l Wasser und etwas Salz in einen Topf geben und mit Deckel aufkochen lassen. Lose Erbsenschalen und Schaum, die sich an der Oberfläche sammeln, mit einem Sieb wegnehmen.                           |
| 2 EL Salz für das Einweichwasser                  |  |
| 1 ½ Liter Wasser                                  | Nelken in die geschälte Zwiebel stecken und das Schweinebauchfleisch in große Stücke scheiden. Alles zusammen in die Suppe geben und etwa eine Stunde kochen lassen.   |
| ½ TL Salz   |  |
| 1 kleine Zwiebel(n), gelb                         |  |
| 2 Gewürznelke(n)                                  | Während das Fleisch herausgenommen wird und abkühlt, köchelt die Suppe noch einmal 30 Minuten.   |
| 250 g Schweinebauch                               | Die gespickte Zwiebel herausnehmen, die Suppe mit Salz und Majoran bzw. Thymian abschmecken. Bei Bedarf mit Wasser verdünnen. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden (das Fett vorher entfernen) und in die Suppe mischen. |
| 1 TL Majoran oder Thymian (oder etwas von beidem) | Nach Geschmack kann man direkt vor dem Servieren noch etwas Senf hineinrühren (danach nicht mehr kochen).  |
| evtl. Senf, grober (am besten aus Schonen)        |  |





## Informationen zum Land

Schweden ist eines der am dünnsten besiedelten Länder Europas, mit einer Fläche von 449.964 km<sup>2</sup> und 10,39 Millionen Einwohnern. Dies ist auf Schwedens Klima zurückzuführen, welches vor Allem in den nördlichen Ecken des Landes, vor der heutigen, moderneren Technik, kein menschliches Überleben zugelassen hat. Schweden grenzt an Norwegen, Finnland, das Meer Kattegat und die Ostsee. Zu dem langstreckten Land gehören viele kleine bis größere Inseln.

Das frühere Zuhause der Wikinger wurde im Laufe der Zeit zu einem Königreich, welches es heute noch ist. Das skandinavische Land ist seit dem ersten Januar 1995 Mitglied der EU und hat als Währung die schwedische Krone.

Schweden ist, selbst in Stadtgebieten wie der Hauptstadt Stockholm, für seine bezaubernde Natur bekannt. Es besteht zu 80 Prozent aus Wäldern, Bergen, Seen, Flüssen und Wildnis. Neben dem Elch sind dort auch Wildschweine, Wölfe, Braunbären, Füchse und Hasen sowie (weiter im Norden) Rentiere, Polarfüchse und Lemminge zu Hause.

Den Einwohnern Schwedens liegt der Schutz ihrer Landschaft sehr am Herzen. In ihrer Freizeit verbinden viele Schweden ihre Hobbys gerne mit der Natur.

Zwei der bekanntesten Feiertage finden in den Jahreszeiten ihren Ursprung.

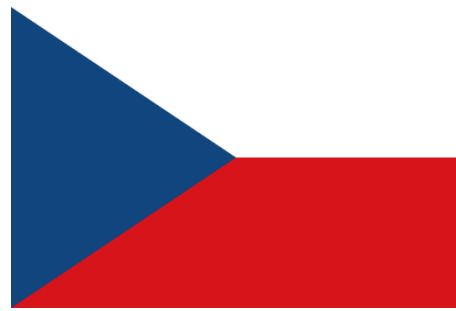
Am 30. April feiern Familie und Freunde die Walpurgisnacht- der kalte Winter wird verabschiedet und der Frühling begrüßt.

An dem Wochenende, welches dem 24. Juni am nächsten ist, feiern Schweden die Sommersonnwende: den längsten Tag und die kürzeste Nacht.

Auch das vorgestellte Rezept ist Teil einer schwedischen Tradition- dem „Donnerstagsgericht“. Nach der Suppe ist es üblich Pfannkuchen mit Schlagsahne und/oder Marmelade zu essen.



## Tschechien- Rindergulasch



| Zutaten   | Zubereitung  |
|---|--|
| 500 g Rindfleisch<br>500 g Schweinefleisch<br>4 Zwiebel(n)<br>etwas Öl<br>etwas Paprikapulver, edelsüß<br>etwas Salz<br>etwas Pfeffer<br>etwas Kümmel<br>etwas Mehl<br>8 Gewürzgurke(n)<br>2 Tomate(n)<br>etwas Majoran | <p>Als Erstes wird das Fleisch klein geschnitten. Zwiebeln geschält, klein gehackt und anschließend in heißem Öl geröstet bis sie goldgelb sind. Die Zwiebeln werden nun mit Paprikapulver bestreut und das Fleisch zugegeben.</p> <p>Jetzt kräftig mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.</p> <p>Mit Wasser angießen, so dass das Fleisch gerade eben bedeckt ist, und alles ungefähr 45 - 60 Minuten schmoren lassen.</p> <p>Das Fleisch herausnehmen, sobald es gar ist und den Bratensaft reduzieren lassen. Dieser wird mit etwas Mehl bestäubt und gut verrührt. Das Fleisch daraufhin zurückgeben.</p> <p>In der Zwischenzeit werden die Gurke und die Tomaten gewürfelt und zum Fleisch gegeben. Nun wird alles noch einmal 20 Minuten köcheln gelassen und zum Schluss mit Majoran gewürzt.</p> <p>Als Beilage werden Hefeknödel empfohlen.</p> |



## Informationen zum Land

In dem 78.866 km<sup>2</sup> großen Land leben 10,63 Millionen Einwohner. Bezahlt wird mit der tschechischen Krone. Tschechien liegt in der Mitte Europas und grenzt an Deutschland, Polen, die Slowakei und Österreich. Erst seit der Trennung von der Slowakei 1992 ist Tschechien ein eigenes Land. Der Eintritt in die EU folgte dann am ersten Mai 2004.

Im Gegensatz zu tschechiens bergigen Grenzen ist das Innere des Landes flach bis leicht hügelig. Ein Drittel der Gesamtfläche ist mit Wald bedeckt, weswegen Luchse, Wölfe, Hirsche und Murmeltiere in Tschechien verbreitet sind.

In der Hauptstadt Prag leben ungefähr eine Millionen Menschen an der Moldau- dem längsten Fluss des Landes. Dort befindet sich auch eine der ältesten Universitäten der Welt- die Karlsuniversität Prag (*Univerzita Karlova v Praze*).

Das Binnenland hat eines der besten Bildungssysteme der EU und hält gleichzeitig den weltweit, ersten Platz im Biertrinken, mit, pro Kopf, stolzen 150 Litern im Jahr. Dafür gab es in Tschechien die erste Ausnüchterungsstation der Welt.

Auf den regionalen Volksfesten, Bällen, Karneval Veranstaltungen, Jahrmärkten (Kirmes) und Bierfesten kann man wunderbar das berühmte Bier und die traditionellen Fleischgerichte der Tschechen probieren.



## Irland-Irish Stew



| Zutaten                        | Zubereitung  |
|--------------------------------|--|
| 1 kg Lammshulter               | Für das Irish Stew zuerst das Lammfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln abschälen und grob hacken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Weißkraut in breite Streifen schneiden und waschen. Karotten und Erdäpfel abschälen und würfelig aufschneiden. Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Speckwürfel im heißen Schnellkochtopf auslassen. Zwiebelstücke darin glasig dünsten, dann das Fleisch beifügen und rundherum braun anbraten, Knoblauch darüber streuen. Karotten darauf verteilen, salzen und mit Kümmel bestreuen, dann eine Schicht mit dem Kohl darauf geben und als letztes die Erdäpfel einschichten, darauf wieder Salz und Kümmel streuen. Fleischbrühe erhitzen und dazu gießen. Den Schnellkochtopf verschließen. 25 Minuten garen, dann den Deckel öffnen, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| 800 g Weißkraut                |  |
| 4 Stk <u>Zwiebel</u>           |  |
| 4 Stk Knoblauchzehen           |  |
| 2 EL <u>Kümmel</u>             |  |
| 1 TL <u>Salz</u>               |  |
| 1 TL <u>Pfeffer</u>            |  |
| 400 g <u>Karotten</u>          |  |
| 350 g <u>Erdäpfel</u>          |  |
| 1 Bund <u>Petersilie</u>       |  |
| 900 ml Fleischbrühe            |  |
| 100 g Bauchspeck, durchwachsen |  |



## Informationen zum Land

Irland trat am 1. Januar 1973 der EU bei und hat seit dem 1. Januar 1999 auch die Währung Euro. Einer Reise dorthin steht seitdem also nichts mehr im Wege.

Irland ist ein wunderschönes Land mit atemberaubender Natur und Landschaft. Kilometerweit kann man über Klippen und das Meer schauen und den Wellen beim Brechen zu hören.

Irland ist nur wenige Flugstunden von Deutschland entfernt und bringt dich in eine ganz andere Welt mit spektakulären Küstenlandschaften. Die einsamen Strände laden zu schönen und langen Spaziergängen ein. Außerdem kann man viele Tiere, wie Wale, Robben und Delfine in freier Wildbahn entdecken und beobachten.

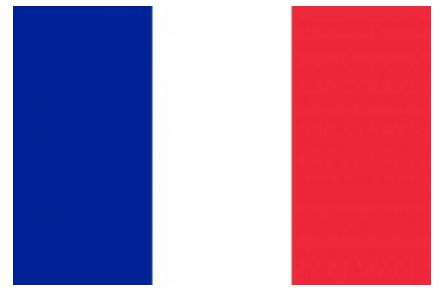
Die Iren sind ein gemütliches und humorvolles Volk, dass gerne in den zahlreichen Pubs zusammenkommt. Das spiegelt sich auch in den Städten wieder. Sie sind klein, die Häuser bunt und die Leute sehr gastfreundlich und kontaktfreudig. Die Pubkultur findet sich in jedem noch so kleinen Dörfchen wieder, da die Iren es eben lieben zusammen zu sein und zu feiern.

Feiern tun sie natürlich auch ihre eigenen Feiertage z.B. den St. Patrick'sday. Der St. Patrick'sday findet immer am 17. März statt und ist ein Nationalfeiertag. Dies ist der Gedenktag des irischen Bischofs Patrick, der als erster Missionar in Irland gilt. Er lebte im 5. Jahrhundert und starb am 17. März.

Also Irland ist ein wunderschönes und vielfältiges Land und lädt zu einer Abenteuerreise ein!



## Frankreich-Ratatouille



| Zutaten   | Zubereitung  |
|---|--|
| <p>1 m.-große Aubergine(n)</p> <p>2 m.-große Zucchini</p> <p>2 große Paprikaschote(n), rot</p> <p>2 große Paprikaschote(n), gelb</p> <p>1 gr. Tomaten, geschälte Dose/n</p> <p>1 große Gemüsezwiebel(n)</p> <p>4 Zehe/n Knoblauch</p> <p>1 TL Rosmarin, frisch, gehackt</p> <p>1 EL Thymian, frisch, gehackt</p> <p>1 EL Salbei, frisch, gehackt</p> <p>½ TL Lavendelblüten, getrocknet und zerrieben</p> <p>1 TL, gehäuft Zucker</p> <p>100 ml Olivenöl</p> <p>etwas Meersalz</p> <p>etwas Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle</p> <p>½ Tube/n Tomatenmark</p> | <p>Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel grob würfeln, den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter waschen und hacken. Die Auberginenstücke einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen und dann gründlich abtupfen.</p> <p>In einer großen Pfanne mit hohem Rand das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika zugeben und als letztes die Aubergine zufügen. Etwa 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren, salzen und pfeffern, Knoblauch und Kräuter sowie die geschälten Tomaten und den Zucker dazugeben. Den Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser zufügen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben.</p> <p>Ratatouille schmeckt einfach mit einem Stück Baguette oder Reis super, ist aber auch als Beilage zu Fleischgerichten klasse. Besonders zu Lamm oder Rind ist das Ratatouille eine klasse Beilage. Natürlich kann das Gemüse auch abgewandelt werden, ich gebe auch hin und wieder Champignons dazu, wenn ich das Ratatouille als „Hauptgericht“ mache.</p> <p>Die Lavendelblüten können auch weggelassen werden. Getrocknete Kräuter gehen auch.</p> |



## Informationen zum Land

Frankreich gehört zu einer der Gründerstaaten des EU und ist somit schon seit 1952 Mitglied und ist ebenso auch Gründungsmitglied der Euro-Währung, die im Jahre 1999 eingeführt wurde.

Außerdem ist Frankreich das größte Land in der Europäischen Union und fast 2/3 des Landes werden für die Landwirtschaft genutzt.

Frankreich bietet viele, schöne und große Sehenswürdigkeiten. Vor allem in Paris, der Hauptstadt von Frankreich, kann man viel entdecken. Der Eiffelturm sticht mit seinen 324m heraus und bietet von oben einen atemberaubenden Blick über die Stadt. Das Musée du Louvre ist das meistbesuchte Museum der Welt. Es ist der ehemalige Königspalast und es stellt 35.000 Kunstwerke aus. Unter anderem die Mona Lisa.

Der Süden des Landes lockt mit seinem mediterranen Klima und wunderschönen Strandorten, wie die Cote d'Azur, viele Menschen aus aller Welt an und bietet einen großartigen Urlaub mit Sonne pur.

Der 14. Juli ist in Frankreich ein Nationalfeiertag, der an den Sturm auf die Bastille erinnern soll und ebenfalls an das Föderationsfest aus 1790, welches sich auf den Volksaufstand aus dem Vorjahr bezog, und damit den Beginn der Französischen Revolution einläutete.



## Griechenland -Moussaka



| Zutaten  | Zubereitung  |
|--|--|
| <p>600g Kartoffeln<br/>260g Hackfleisch<br/>1 Stk Zucchini<br/>1 Stk Aubergine<br/>6 Stk Tomaten<br/>1 TL Tomatenmark<br/>1 Stk Zwiebel<br/>1 Stk Knoblauchzehe<br/>1 Bund Petersilie<br/>1 Prise Zimt<br/>150g Käse<br/>1 Prise Oregano<br/>1 Stk Muskatnuss<br/>1 Prise Salz<br/>1 Prise Pfeffer</p> <p>Zutaten für die Soße:<br/>1 Prise Salz<br/>25g Butter<br/>25g Mehl<br/>300ml Milch<br/>1 Prise Pfeffer</p> | <p>Die Moussaka ist ein typisches Auflaufgericht. Dazu die Kartoffeln kochen, kalt abschrecken, schälen und in ca. 2-4 mm dicke Scheiben schneiden. Danach die Melanzani und Zucchini ebenfalls in ca. 2-4 mm dicke Scheiben schneiden, anschließend salzen, pfeffern und in heißem Öl beidseitig, goldgelb anbraten.</p> <p>Nun in einem Topf die geschnittene Zwiebel und den Knoblauch leicht anrösten, danach das Hackfleisch, geschälte und klein geschnittene Tomatenstücke, Tomatenmark und Petersilie zugeben. Mit Zimt, Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und ca. 10 min. köcheln lassen - dabei öfter umrühren.</p> <p>Für die Soße die Butter in einem anderen Topf langsam erhitzen und das Mehl einrühren, bis es goldbraun ist. Unter ständigem Rühren die Milch zufügen und 5 min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p> <p>Eine geeignete Auflaufform mit Fett beschichten und mit den gekochten Kartoffeln auslegen. Danach Aubergine, Hackfleisch und Zucchini in die Form stapeln und mit den Kartoffelscheiben abschließen.</p> <p>Das "gestapelte" Gericht mit der vorbereiteten Soße übergießen und den Käse darüber reiben.</p> <p>Die gefüllte Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 220C° Ober-Unterhitze ca. 30 min. backen.</p> |





## Informationen zum Land

Griechenland hat ca. 10,7 Millionen Einwohner.

Griechenland hat tausende Inseln, nur rund 100 davon sind bewohnt.

Kein Punkt des Landes liegt weiter als 137 Kilometer von der Küste entfernt.

Griechenland gehört nicht nur zu den sonnigsten Länder Europas, sondern auch zu den artenreichsten.

Athen ist die älteste noch bewohnte Stadt Europas.

Der offizielle Name Griechenlands lautet Hellenische Republik oder kurz Hellas.

Die griechische Kultur gilt als die erste Hochkultur Europas.

Nationalfeiertage: 25. März Tag der Befreiung + 28. Oktober Ochi-Tag (Hintergrund ist die Ablehnung des von Benito Mussolini am 28. Oktober 1940 an Griechenland gestellten Ultimatums vor dem Beginn des Griechisch-Italienischen Krieges)

Währung: Euro € (seit 2002, zuvor Drachme)

Mehr als zwei Drittel des Landes sind bergig. Der Olymp, mit dem Gipfel Mytikas, ist das höchste Gebirge Griechenlands (2918,8 Meter). Der Mythologie nach ist der Olymp der Sitz der Götter.

Vor über 4000 Jahren haben die antiken Griechen die olympischen Spiele erfunden.

Griechenland ist im globalen Vergleich nach Madagaskar, das Land mit den meisten medizinischen Pflanzen und heimischen Kräutern der Welt.



## Polen-Piroggen



| Zutaten  | Zubereitung  |
|--|--|
| 500g Weißkohl<br>500g Sauerkraut<br>200g Pilze, getrocknet<br>50g Zwiebeln, fein gewürfelt<br>Salz<br>Pfeffer<br>350g Mehl<br>1 Ei<br>¼ Liter Wasser | <p>Den Weißkohl auf einer Reibe in Streifen reiben. Mit dem Sauerkraut und den Pilzen vermischen und in wenig Wasser garkochen. Die Zwiebel in ein wenig Öl glasig braten und hinzufügen. Abkühlen lassen und die Füllung mit Hilfe eines Baumwolltuchs auspressen.</p> <p><u>Teig für die Piroggen:</u><br/>Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und in der Mitte eine Kuhle formen. Das Ei hineinschlagen und das Wasser darüber gießen. Salz und Pfeffer untergeben und den Teig langsam, aber gründlich durchkneten. Ist am Anfang sehr klebrig, aber je länger man es knetet desto besser löst es sich.<br/>Den Teig etwas ruhen lassen (ca. 15 Min.), danach dünn ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher Kreise mit einem Durchmesser ca. 5 cm ausstechen.<br/>In die Mitte ca. 1 TL von der Füllung geben und zusammenfallen. Die Ränder gut festdrücken - aber aufpassen, dass nichts von der Füllung dazwischenkommt, sonst fallen sie auseinander. In kochendes, gesalzenes Wasser geben. Wenn sie nach oben schwimmen noch ca. 2 Minuten weiterkochen, dann aus dem Wasser holen und entweder sofort servieren oder abkühlen lassen. Danach in zerlassener Butter mit etwas Paniermehl anbraten.</p> |



## Informationen zum Land

Polen liegt im Nordosten Europas, östlich von Deutschland

Die Gesamtbevölkerung in Polen lag 2020 bei 37,96 Millionen Einwohner

Der Nationalfeiertag in Polen ist am 3. Mai 1791 „Tag der Verfassung“. An diesem Tag erinnern sie sich an die erste Verfassung, die das Land am 3. Mai bekam.

Am 01. Mai 2004 trat Polen in die EU ein.

Währung in Polen: Zloty, wird mit „das goldene Geld“ abgeleitet.

Polen besitzt 23 Nationalparks – mehr als jedes andere Land in Europa.

Ein Drittel des ganzen Landes ist mit Wäldern bedeckt.

Polen hat die höchste Tiervielfalt Europas.

Polen ist eines der seenreichsten Länder der Welt.

Die Polen sind weltweit bekannt für ihre Gastfreundschaft.

Die polnische Ostseeküste ist 528 km lang.



## Quellen:

- <https://de.aroundtravels.com/article-about-latvia/holidays-latvia-traditions-national-holidays.html> (11.05.2021 11.50)
- [https://europa.eu/european-union/about-eu/countries/member-countries/latvia\\_de](https://europa.eu/european-union/about-eu/countries/member-countries/latvia_de) (11.05.2021 11.50 Uhr)
- <https://www.nordisch.info/lettland/rezept-herzhafte-moehrentoertchen-aus-lettland/> (04.05.2021 10:52 Uhr)
- <https://www.kochbar.de/rezept/236041/Fli.html> (05.05.2021 15.45 Uhr)
- <https://www.zypern.de/zypern-auf-einen-blick/> (11.05.2021 11.57 Uhr)
- <https://www.zypern.de/infos/feiertage-und-feste/feiertage-nordzypern/> (11.05.2021 12.05)
- [https://europa.eu/european-union/about-eu/countries/member-countries/cyprus\\_de](https://europa.eu/european-union/about-eu/countries/member-countries/cyprus_de) (11.05.2021 12.15)
- <https://www.zypern.de/infos/feiertage-und-feste/feiertage-suedzypern/> (11.05.2021 12.10)
- <https://www.linguista.ch/de/sprachaufenthalt/englisch/zypern/> und <https://sumfinity.com/europe/cyprus/nicosia/cyprus-nicosia/> Bild Zypern (11.05.2021 12.10 Uhr)
- <https://www.chefkoch.de/rezepte/1813151293697878/Aertsoppa-Erbsensuppe.html> (11.05.2021 11.57 Uhr)
- <http://www.brunnvalla.ch/schweden/landundleute.html> (11.05.2021 11.57 Uhr)
- <https://www.kinderweltreise.de/kontinente/europa/schweden/daten-fakten/steckbrief/>
- <http://www.inschweden.se/land-und-leute/feste-und-braeuche>
  
- <https://www.chefkoch.de/rezepte/642301165307016/Piroggen-Polnische-Maultaschen.html>
- <https://www.erkunde-die-welt.de/2020/06/14/steckbrief-polen/>
- <https://www.gutekueche.at/griechisches-moussaka-rezept-4605>
- <https://greece-moments.com/griechenland-steckbrief/>
- <https://www.google.com/amp/s/www.chefkoch.de/amp/rezepte/1639971271583788/Ratatouille.html>
- <https://www.czech-tourist.de/volksfeste.htm>
- <https://evs-translations.com/blog/de/wissenswertes-uber-tschechien/>
- <https://www.kinderweltreise.de/kontinente/europa/tschechien/daten-fakten/steckbrief/>
- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2788051430933259/Gulasch-mit-Gurken.html>
- <https://www.gutekueche.at/irish-stew-rezept-10319>
- <https://www.flaggenplatz.at/polen.html>
- <https://www.flaggenplatz.de/griechenland.html?pimg=1663r.jpg>
- <https://clipground.com/europe-travel-clipart.html>

Lettland Bilder -> eigene Aufnahmen aus dem Jahr 2012