



1) Warum benutzt Peters Mutter Trockenhefe statt eines frischen Hefewürfels? (0:51)

- Weil sie nicht möchte, dass ihre Wohnung feucht wird und schimmelt.
- Weil Trockenhefe besser schmeckt.
- Weil sie immer Hefe auf Vorrat zu Hause haben möchte (Trockenhefe ist länger haltbar)
- Weil damit der Teig besser wird.

2) Was ist das Besondere an einem Dialekt? (4:03)

- Menschen aus anderen Regionen verstehen ihn nicht.
- Im Dialekt wird häufig eine andere Grammatik benutzt.
- Dialekte klingen schöner als Hochdeutsch
- Der Dialekt hat ein höheres Ansehen als Hochdeutsch.

3) Woran erkennt man, dass der Dampfnudelteig gut ist? (6:55)

- Er löst sich vom Rand der Teigschüssel und fühlt sich schön weich an.
- Die Rohmasse schmeckt besonders gut.
- Wenn man den Teig an die Wand wirft, muss er kleben bleiben.
- Man darf ihn mit dem Finger nicht mehr eindrücken können.

4) Worauf muss man achten, damit die Dampfnudeln am Ende eine schöne Form haben? (13:12)

- Man muss immer dabei bleiben.
- Man zwischendurch immer wieder mal den Deckel von der Pfanne nehmen.
- Man muss den Deckel langsam und vorsichtig abnehmen.
- Man muss den Deckel sehr schnell abnehmen.

5) Bei (2:06) passiert folgendes:

Peters Mutter hat mit der Milch über den Herd _____ .

6) Warum kommt in die Pfanne gleichzeitig Fett und Wasser? (12:19)

7) Welches typische Gericht aus deiner Kultur könnte man mit Dampfnudeln vergleichen?



1) Warum benutzt Peters Mutter Trockenhefe statt eines frischen Hefewürfels? (0:51)

- Weil sie nicht möchte, dass ihre Wohnung feucht wird und schimmelt.
- Weil Trockenhefe besser schmeckt.
- Weil sie immer Hefe auf Vorrat zu Hause haben möchte (Trockenhefe ist länger haltbar)
- Weil damit der Teig besser wird.

2) Was ist das Besondere an einem Dialekt? (4:03)

- Menschen aus anderen Regionen verstehen ihn nicht.
- Im Dialekt wird häufig eine andere Grammatik benutzt.
- Dialekte klingen schöner als Hochdeutsch
- Der Dialekt hat ein höheres Ansehen als Hochdeutsch.

3) Woran erkennt man, dass der Dampfnudelteig gut ist? (6:55)

- Er löst sich vom Rand der Teigschüssel und fühlt sich schön weich an.
- Die Rohmasse schmeckt besonders gut.
- Wenn man den Teig an die Wand wirft, muss er kleben bleiben.
- Man darf ihn mit dem Finger nicht mehr eindrücken können.

4) Worauf muss man achten, damit die Dampfnudeln am Ende eine schöne Form haben? (13:12)

- Man muss immer dabei bleiben.
- Man zwischendurch immer wieder mal den Deckel von der Pfanne nehmen.
- Man muss den Deckel langsam und vorsichtig abnehmen.
- Man muss den Deckel sehr schnell abnehmen.

5) Bei (2:06) passiert folgendes:

Peters Mutter hat mit der Milch über den Herd gekleckert.

6) Warum kommt in die Pfanne gleichzeitig Fett und Wasser? (12:19)

Im Fett braten sie, bis sie eine Kruste bekommen, und durch den Wasserdampf wird der Teig gar.

7) Welches typische Gericht aus deiner Kultur könnte man mit Dampfnudeln vergleichen?
