30 JAHRE SZHB

REZEPTESAMMLUNG

DAS SZHB IN ZAHLEN

2 Selbstlernzentren

3 Kulturinstitute

4 Standorte

22 Sprachen

26 festangestellte Lehrkräfte

72 Lehrbeauftragte

ca. 600 Kurse pro Jahr

mehr als 5000 Teilnehmende pro Jahr

SPRACHTANDEM TAPAS* – À LA CARTE

SPRACHENLERNEN NACH DEINEM GESCHMACK!

MENÜ

SO GELINGT TAPAS

ZUTATEN GEMEINSAM KLÄREN:

- Warum möchtest du ein Tandem machen?
- Was willst du vor allem lernen?
- Welche Themen interessieren dich?

ZUBEREITUNG:

- Treffpunkt: Wo ihr euch wohlfühlt
- Rhythmus: Am besten wöchentlich
- Gesprächszeit: 50:50 aufteilen
- Themen: Vorbereiten oder spontan
- Umgang: Freundlich, offen, respektvoll
- Korrektur: Findet des besten Umgang mit Verbesserungen

APPETIT BEKOMMEN?

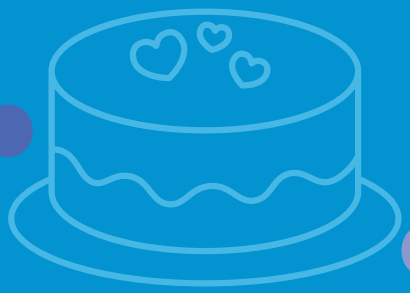
FINDE DEINE:N TANDEMPARTNER:IN UND LEG LOS!

TAPAS - so heißt die Online-Tandemvermittlung des SZHB. Tapas steht dabei für Tandem-Partner-System (TAPAS). Nach einmaliger Registrierung kannst du dort Tandemanfragen stellen, Vermittlungsvorschläge annehmen oder ablehnen und dein Profil verwalten.

INSAS EMPFEHLUNG, GRÜN UND LECKER: ZITRONEN-PISTAZIENKUCHEN (NACH G. M. GRIMM)

Zutaten:

- 70 g Pistazien
- 100 g Spinat (Tiefkühl jung gehackt oder Blattspinat)
- 1 EL Apfelessig
- 250 ml Pflanzenmilch
- 0,5 Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 260 g Mehl
- 0,5 TL Natron
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 160 g Alsan, geschmolzen



Topping:

- Puderzucker und etwas Zitronensaft

Die flüssigen Zutaten (inkl. Pistazien und Spinat) pürieren. In einer separaten Schüssel die trockenen Zutaten vermischen. Die flüssigen Zutaten und die geschmolzene Margarine in die Schüssel zu den trockenen Zutaten geben und alles mit einem Schneebesen verrühren.

In eine mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Backform (z. B. Kasten-) geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 60 Minuten backen.
Ggf. Stäbchenprobe machen. Nach etwa der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Nach dem Abkühlen aus der Form lösen und mit Puderzuckerzitronenguss
bestreichen.

CLAUDIA HARSCHS EMPFEHLUNG: ALLGÄUER KÄSSPÄTZLE

Zutaten:

- 400g Spätzlemehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 EL Öl
- 10 EL Wasser
- 300g geriebener Käse
  → (reifer Bergkäse oder Allgäuer Emmentaler)
- 2 große Zwiebeln

Des Mehl in a Schüssl siebn und a Vertiefung machn. In die tuasch dann die Eier, des Salz, des Öl und a wen vom Wasser. Den Teig verrührn und nach und nach Wasser zugebn, und drauf achtn, dass es keine Klumpn gibt. Mit'm Kochlöffel den Teig solang schlagn, bis er Blasn wirft.

Mittlerweile bringsch an großn Topf mit Wasser und a wenig Salz zum kochn. In des kochende Wasser werdn dann die Spätzle gehoblt oder geschabt, immer portionsweise.

Wenn die Spätzle hochkommen, sind se fertig und du kannsch se abschöpfn in a gefettete feuerfeschte Form. Da schichtesch dann eine Lage spätzle und a dcke Schicht Käse, so lang bis die Form voll isch – oben auf kommt natürlich a dicke Schicht Käs.

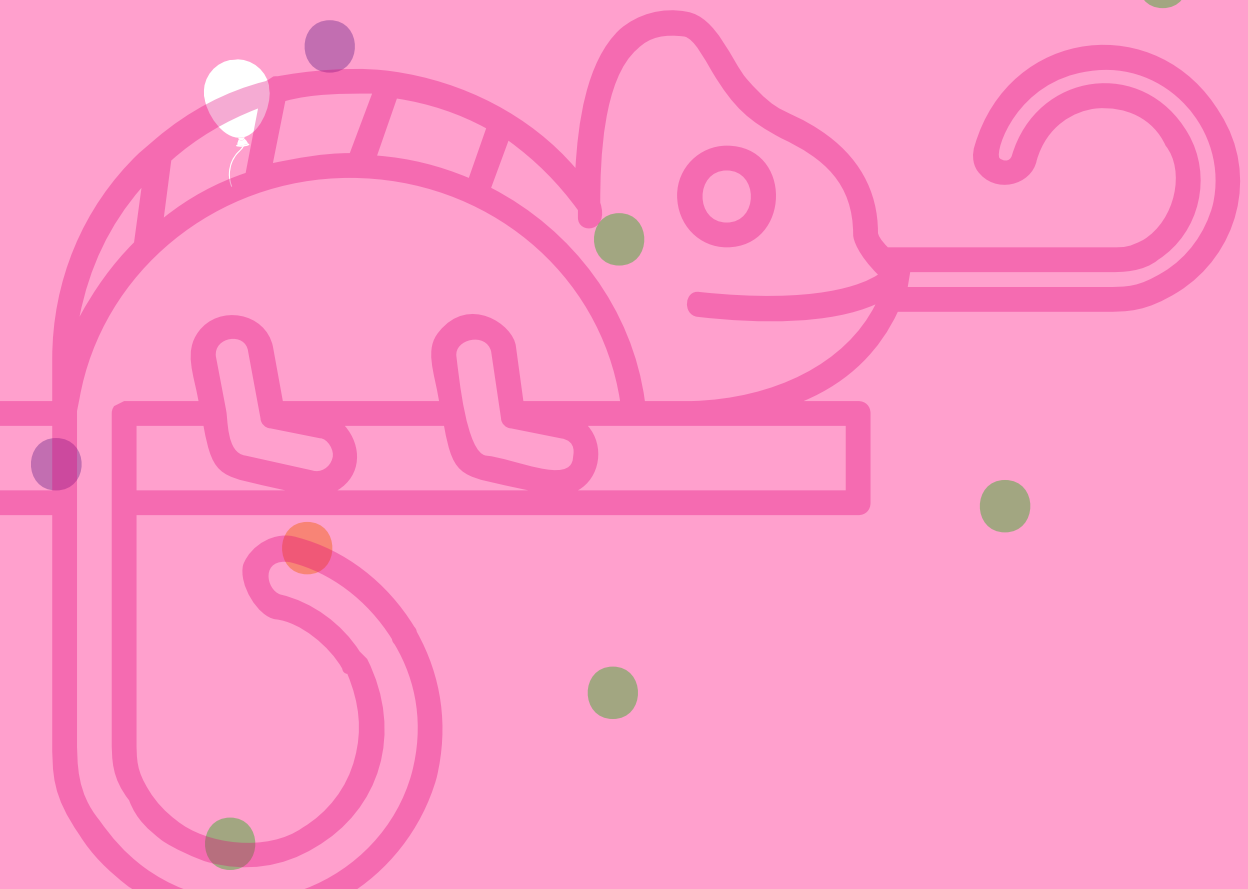
Die Kässpätzle no etwa a vietel Stund im Ofen überbacken bei ca. 180 grad bis der Käse goldgelb isch.
Derweil schneidesch die Zwiebla in dünne Streifn, kurz in Mehl wenden und dann in Butter goldgelb anbratn.

Dazu an grünen Salat – an Guatan!

ZUNGENBRECHER AUF DEUTSCH

Der Cottbuser Postkutscher putzt den Cottbuser Postkutschkasten mit Cottbuser Postkutschkastenpaste.

Fischers Fritz fischt frische Fische.



ANTONELLAS EMPFEHLUNG: I BRUTTI MA BUONI (IN PIEMONTESE BRÛT MA BON)

Sono biscotti tipici del Piemonte; l'ingrediente principale sono le nocciole, in Piemonte un ingrediente fondamentale per molte torte e la Nutella!

Per circa 25 biscotti, preparazione 10 minuti

- 2 albumi
- 100 gr di zucchero semolato
- 150 gr di nocciole
- 1 bustina di zucchero vanigliato

Montate gli albumi a neve, aggiungere lo zucchero, la vaniglia e le nocciole tritate fine.

Con l'impasto formate dei mucchietti e con l'aiuto di due cucchiaini metteteli su una teglia da forno. Cuoceteli in forno a 150 gradi per circa 40 minuti. Lasciateli raffreddare e per conservarli metteteli in una scatola di latta.

Die brutti ma buoni („hässliche aber gute" Kekse, auf Piemontesisch Brût ma Bon, Haselnussmakronen) sind typisch piemontesische Kekse; die Hauptzutat sind die Haselnüsse, in Piemont ein wichtiger Bestandteil vieler Torten und der Nutella!

Für etwa 25 Kekse, Zubereitung 10 Minuten

- *2 Eiweiß*
- *100 g Zucker*
- *150 g Haselnüsse*
- *Vanillinzucker*

Das Eiweiß schlagen und dann allmählich Zucker, Vanillinzucker und die gemahlenen Haselnüsse dazu geben.

Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Plätzchen formen und sie auf ein Blech verteilen. Im Ofen bei 150 C° ca. 40 Minuten backen. Die fertigen Kekse abkühlen lassen und sie in einer Blechdose aufbewahren.

ZUNGENBRECHER AUF ITALIENISCH

Sopra la panca la capra campa, sotto la panca la capra crepa.

Apelle figlio di Apollo fece una palla di pelle di pollo.

BÄRBELS REZEPT ZUR MEHRSPRACHIGKEIT FÜR DIE EHEMALIGEN KOLLEGINNEN

Zum Frühstück empfehl ich euch Croissants aus Frankreich
Und aus Italien Cappuccinis
Gut gelaunt beginnt die Arbeit gleich
Es warten schon die Studis

Noch was essen diesen Tag?
Mittags in der Mensa Borschtsch und Auberginen?
Wer das nicht mag,
Na bitte, Pizza, Döner oder Wiener

Und wem das auch nicht schmeckt, warum denn nicht ins Sprachcafé?
Mit interkulturellen Träumen bis dahin, woher die Speisen kommen?
Doch wer bleibt gerne schon beim Träumen stehn?
Hin wolln wir fahren, fliegen oder gehn

Dahin, wo unsre Speisen, unsre Sprachen her sind,
Die wir gelernt, gelehrt, gekocht und dann verzehrt
Rezepten nach, die mal vertraut und auch mal fremd sind
Kostbare Schätze, in unsren Wünschen unversehrt

Und wenn's nicht geht, auch nicht ganz kurz, dahin zu fliegen?
Was wär dagegen aufzuwiegen?
Doch nur das Sprechen, Hören, Lesen und der Geschmack beim Essen
Das macht, dass wir der Herkunft nicht vergessen

So, nur noch ein Rezept zum Schluss:
Kocht mit besonderen Akzenten, und damit steigt der Vielfalt Wert
Denn Essen, Schmecken und Verdauen sind ein Muss.
Ins Selbstlernzentrum stellt deshalb nen Herd
Wenn alle dann gemeinsam essen, schwätzen, lachen - das ist Lernen

ZUNGENBRECHER AUF PERSISCH

توپ توپ توی توی توپ
(Tup tup toye toi tup)

پنج پرنده پر پرواز پرپر زدند
(Panj parande par parvaz parpar zadan)

JINS EMPFEHLUNG: TOFU MIT GEMÜSE AUF CHINESISCHE ART

Für den Tofu:

- 200 g fester Tofu (in Würfel geschnitten)
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Pflanzenöl

Für das Gemüse:

- 1 rote Paprika (in Streifen geschnitten)
- 1 gelbe Paprika (in Streifen geschnitten)
- 1 Karotte (in feinen Scheiben)
- 100 g Brokkoli (in kleine Röschen geschnitten)
- 1 Frühlingszwiebel (in Ringe geschnitten)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm, fein gehackt)

Für die Sauce:

- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Hoisinsauce
- 1 EL Reisessig
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Zucker
- ½ TL Chilipaste oder Sriracha (nach Geschmack)
- 1 EL Wasser
- Optional: Sesamkörner und frischer Koriander zum Garnieren

JINS EMPFEHLUNG: TOFU MIT GEMÜSE AUF CHINESISCHE ART

Tofu vorbereiten:
Den gewürfelten Tofu mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Speisestärke bestäuben, sodass alle Seiten leicht überzogen sind.

Tofu anbraten:
2 EL Pflanzenöl in einer großen Pfanne oder einem Wok erhitzen. Den Tofu von allen Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Gemüse anbraten:
Im restlichen Öl Knoblauch und Ingwer für ca. 30 Sekunden anbraten, bis es duftet. Dann Karotten, Brokkoli und Paprika hinzufügen und 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Frühlingszwiebeln kurz dazugeben und mitbraten.

Sauce zubereiten:
In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Hoisinsauce, Reisessig, Sesamöl, Zucker, Chilipaste und Wasser gut verrühren.

Alles vermengen:
Die Sauce über das Gemüse geben und gut vermischen. Den gebratenen Tofu dazugeben und vorsichtig unterheben, damit er die Sauce gut aufnimmt. Alles für 1-2 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.

Servieren:
Nach Belieben mit Sesamkörnern und frischem Koriander garnieren. Dazu passt Basmatireis oder Jasminreis.
Guten Appetit!

ZUNGENBRECHER AUF CHINESISCH

四是四，十是十，十四是十四，四十是四十。
(Sì shì sì, shí shì shí, shísì shì shísì, sìshí shì sìshí.)

妈妈骑马，马慢，妈妈骂马。
(Māma qí mǎ, mǎ màn, māma mà mǎ.)

JOYCES EMPFEHLUNG: ADOBO

Ang "adobo" ay pagkaing inihahanda sa bawat tahanang Pilipino. Ito ay paborito ng marami sapagkat hindi kailangang ng maraming sangkap at madaling lutuin, at ... napakasarap. Maaari mo ring itago ito nang mas mahigit sa isang araw sa labas ng reprigereytor. Habang mas matagal itong nakababad sa sarsa nito, mas lalong sumasarap. Ang salitang “adobar” ay nagmula sa Espanyol, na nangangahulugang "babarin".

Sangkap:

- paboritong karne: 1 buong manok (maliit na hiwa) o 1k baboy (mas mainam ang parteng tadyang, hiniwa din) o 50% ng bawat isa
- 1 malaking sibuyas, hiwa
- 2 kutsarang tinadtad na bawang
- ⅔ tasang toyo
- ⅔ tasang suka (mas mabuti mula sa niyog o tubo)
- 2 kutsaritang itim na paminta
- ½ kutsaritang asin

(Ang dami ng binanggit na sangkap ay tantyado lamang. Ang mahalaga ay (1) matakpan ng sarsa (suka at toyo) ang karne nang kalahati lamang. Gayunpaman, kung mas gusto mong maraming sarsa, maari mo ring takpan ang karne ng sarsa; at (2) ang toyo at suka ay karaniwang nasa proporsyon na 1:1. Ang huling lasa ay nakasalalay sa tatak at mga katangian ng suka at toyo na gagamitin mo. Maari ring magdagdag ng asin o tubig sa huli, sapat sa iyong panlasa.)

- Paghaluin ang lahat ng sangkap.
- Hayaang kumulo sa mahinang apoy nang mga 30 minutos. (Sa kaso ng baboy, kailangan mo ng isang oras hanggang lumambot ito, depende sa kalidad ng baboy o parte ng baboy ang gagamitin mo. Kung nais mo kalahating karne ay baboy at kalahati ay manok, ilagay muna ang baboy at matapos ng 30 minutos, ilagay ang manok.)

JOYCES EMPFEHLUNG: ADOBO

„Adobo“ is a popular Filipino dish, which is prepared in every household in the Philippines. It is simple, easy to cook, and very tasty. You can also keep it for at least a day without refrigerating and the longer it is soaked in its sauce, the more it tastes. The word must have come from the Spanish “adobar”, which means “to marinate”.

Ingredients:

- favourite meat: 1 whole chicken (cut into pieces) or 1k pork (preferably spare ribs, also cut into small pieces) or 50% of each
- 1 large onion, cut as preferred
- 2 tablespoons minced garlic
- ⅔ cup soy sauce • ⅔ cup vinegar (preferably from coconut or sugar cane)
- 2 teaspoons black pepper
- ½ teaspoon salt

(The quantities above are estimates. What is important is that (1) the sauce (vinegar and soy sauce) should only half cover the meat. However, if you prefer a lot of sauce, then you can also use more of it to totally soak the meat; and (2) the soy sauce and vinegar are usually in proportions of 1:1. The final tastedepends on the brands and qualities of vinegar and soy sauce that you use. You can always add salt or water to adjust the taste at the end, according to your taste.)

- Mix all ingredients together.
- Let it simmer in low fire for about 30 minutes. (In case of pork, you need one hour of simmering time depending on the quality of pork. If you want to use mixed meat, put the pork with the ingredients first and let simmer for 30 minutes, after which you can add the chicken meat and let simmer for another 30 minutes.)

Brücken bauen zwischen neuen und bereits bekannten Sprachen: Wissenswertes, Tipps und weiterführende Materialien

Hintergrund:
Wenn wir uns eine neue Fähigkeit aneignen, dann bauen wir normalerweise auf dem auf, was wir bereits wissen:
Beispielsweise haben wir in unserer Jugend Klavier gespielt und können daher Noten lesen und kennen Akkorde. Wenn wir nun Gitarre lernen, fangen wir also nicht komplett bei Null an.
Ähnlich verhält es sich beim Sprachenlernen!

Sprachliches Repertoire: Alle unserer sprachlichen Fähigkeiten sind in einem sprachlichen Repertoire verankert. Dabei sind unsere Sprachen miteinander verbunden. Unser sprachliches Repertoire ist dynamisch und entwickelt sich unser ganzen Leben lang immer weiter.

Tipps und weiterführende Materialien:
Nimm den Druck raus! Das Ziel beim Sprachenlernen sollte nicht die vollständige, fehlerfreie Beherrschung der Sprache sein, sondern eine funktionierende Kommunikation (die je nach Gesprächspartner:in auch aus mehreren Sprachen bestehen kann).

Benutze auch deine bisher gelernten Sprachen, um die zusätzliche Sprache zu lernen!

Mache Vergleiche und Übertragungen: Welche Ähnlichkeiten und Unterschiede gibt es bezüglich Vokabeln, Grammatik, Aussprache, Satzstrukturen, …?

Zum besseren Verständnis sind Wort-für-Wort-Übersetzungen manchmal hilfreich.

Höre dir Lieder aus deinen Lieblings-Kinderfilmen an, die in andere Sprachen übersetzt wurden. Hast du schon einmal daran gedacht, „Hakuna Matata“ oder „Let it Go“ in einer anderen Sprache zu singen?

Brücken bauen zwischen neuen und bereits bekannten Sprachen: Wissenswertes, Tipps und weiterführende Materialien

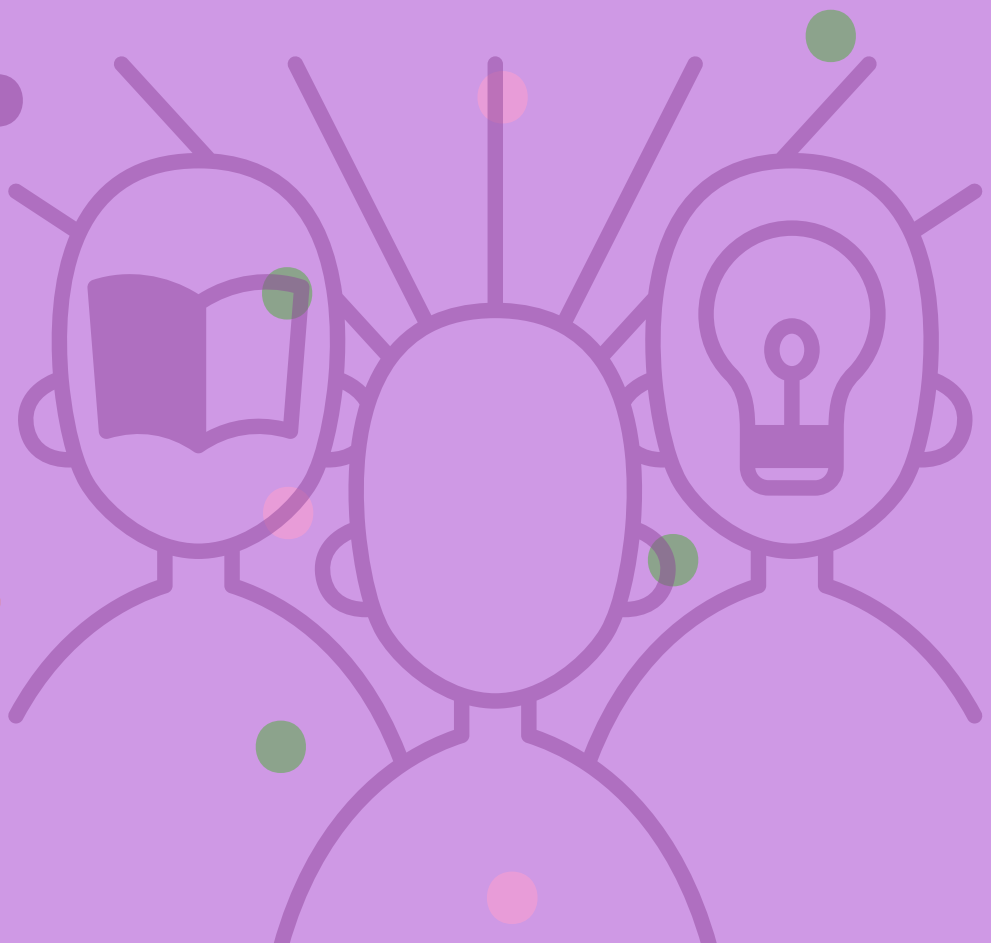
Teste verschiedene Materialien und finde heraus, welches Material dir am besten gefällt:

- Lehrbücher mit Audiodateien
- Grammatikübungen mit Lösungsschlüssel
- Apps, die Vokabeln und Strukturen vermitteln (Knowt, Quizlet, Duolingo, Rosetta Stone, …)
- YouTube-Videos, Instagram-Profile

Lerne Interkomprehension-Materialien kennen, also wie man eine ähnliche Sprache verstehen kann:

- Romanische Sprachen: App, Buch, Buch
- Katalanisch lesen: Schnellkurs
- Slavische Sprachen: Buch
- Germanische Sprachen: Buch
- Erstelle dein eigenes Sprachportfolio.

Von der AG-Mehrsprachigkeit



METÁFORAS PARA MI PROFESIÓN 2

Una propuesta didáctia no puede parecerse al manejo de un manual de instrucciones de Ikea, donde la creatividad se paga cara.

Nuria Estevan

INGRIDS EMPFEHLUNG: ZUURKOOLSCHOTEL EEN RECEPT UIT NEDERLAND

Ingrediënten (4 personen):

- 500 g wijnzuurkool
- 500 g rundergehakt
- 450 g aardappelpuree
- 100 g rozijnen
- 2 appels
- peper en zout
- 150 g geraspte kaas
- 3 el paneermeel
- 50 g roomboter

Verwarm de oven voor op 225 °C.

Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak het gehakt op middelhoge temperatuur in 5 minuten rul. Breng op smaak met peper en zout. Laat intussen de zuurkool uitlekken in een vergiet en meng met de rozijnen en de in stukjes gesneden appel.

Bedek de bodem van de ovenschaal met de zuurkool en het gehakt en bedek met de aardappelpuree. Bestrooi met de kaas en het paneermeel en verdeel de rest van de boter in klontjes erover. Bak de zuurkoolschotel in het midden van de oven in ruim 25 minuten gaar en lichtbruin.

Eet smakelijk!

INGRIDS EMPFEHLUNG: ZUURKOOLSCHOTEL EEN RECEPT UIT NEDERLAND

Sauerkrautauflauf: ein Rezept aus den Niederlanden

Zutaten (4 Personen):

- 500 g Weinsauerkraut
- 500 g Rinderhackfleisch
- 450 g Kartoffelbrei
- 100 g Rosinen
- 2 Äpfel
- Pfeffer und Salz
- 150 g geriebener Käse
- 3 El Semmelbrösel
- 50 g Butter

Heize den Backofen auf 225 °C vor.

Erhitze die Hälfte der Butter in einer Pfanne und brate das Hackfleisch bei mittlerer Hitze 5 Minuten, bis es krümelig ist. Würze das Hackfleisch mit Pfeffer und Salz. In der Zwischenzeit das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen und mit den Rosinen und den kleingeschnittenen Äpfeln vermischen.

Bedecke den Boden einer Auflaufform in Schichten mit dem Sauerkraut, dem Hackfleisch und dem Kartoffelbrei. Bestreue mit Käse und Semmelbröseln und gib die Restbutter kleingeschnitten über den Sauerkrautauflauf. Den Auflauf in der Mitte des Ofens etwa 25 Minuten backen, bis er gar und hellbraun ist.

Guten Appetit!

ZUNGENBRECHER AUF NIEDERLÄNDISCH

Als vliegen achter vliegen vliegen, vliegen vliegen vliegensvlug

Bij Deventer ging de venter over de brug en toen was de vent er.

SABINES EMPFEHLUNG: KÜRBISBROT MIT APFELMARMELADE

Für das Brot:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 400 g weichgedünstetes Kürbisfleisch
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 3 EL Öl

Alle Zutaten verkneten und 30 Minuten gehen lassen. Bei 200 Grad 40 Minuten backen.

Für die Apfelmarmelade:

- 1,5 kg geschälte, entkernte, kleingeschnittene Äpfel
- 1 Pkt Gelierzucker 1:3
- 1 daumengroßes Stück geriebenen Ingwer
- 1 TL Zimt

Zutaten vermischen und 1 Stunde ziehen lassen. Erhitzen und dabei gut durchstampfen, damit die Äpfel zerfallen. 5 Minuten kochen und die kochendheiße Masse in saubere Marmeladengläser abfüllen.

SABINES WORTE

"Was ich noch zu sagen hätte:"
Im Rückblick auf meine Jahre im SZHB erinnere mich gerne an die vielen netten Studierenden, die meinen Arbeitsalltag bereichert haben. Zum Beispiel, indem einer aus zu dicken Bündeln aufgerollten Tausend-Euro-Scheinen seinen Sommerkurs bezahlte, eine andere mir viele gute Ausflugtipps für einen Ägyptenurlaub zuteil werden ließ, ein Gaststudent im 40. Semester seinen Anspruch auf einen kostenlosen Sprachkurs erläuterte und vieles mehr.

Die Uni Bremen, insbesondere das Sprachenzentrum, war für mich ein toller Arbeitsort, mit vielen netten Kolleginnen und Kollegen, flachen Hierarchien, Wertschätzung, Empathie, Unterstützung, Verständnis, nicht zuletzt guter Bezahlung sowie Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Die Aufzählung lässt sich fortsetzen, aber eigentlich möchte ich hier aus dem Ruhestand heraus und mit abwechslungsreicher Arbeitsbiographie nur den Hinweis geben, dass es wesentlich schlechtere Arbeitsschicksale gibt, als an der Uni gearbeitet zu haben.

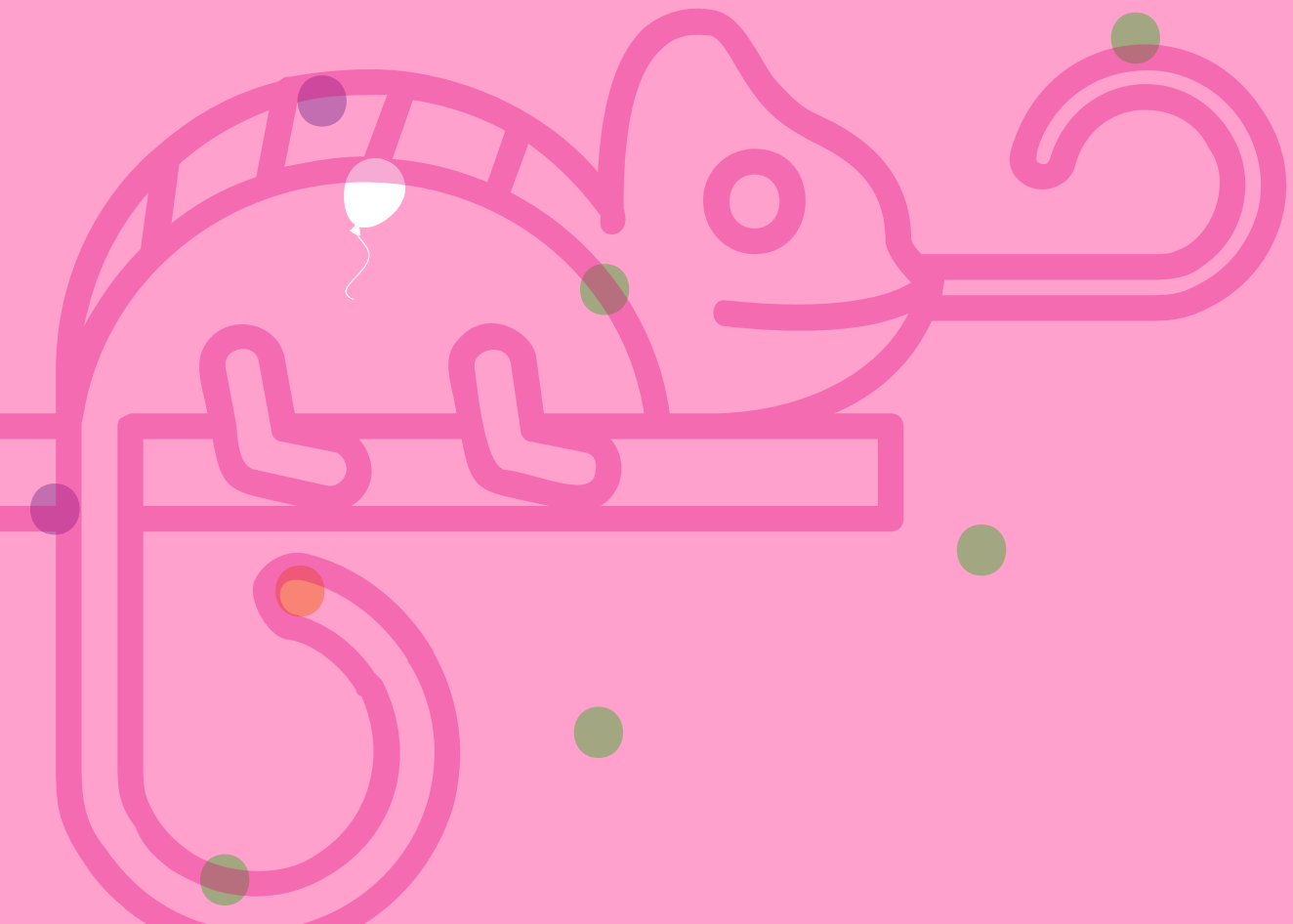
Ich gratuliere dem SZHB zum dreißigjährigen Bestehen und wünsche den vielen jungen Menschen und Studierenden aus aller Welt viele weitere Jahre mit einem tollen Kursangebot in Sprachen verbunden mit Kultur, Geschichte und Geographie. Denn die Jugend ist unsere Hoffnung für eine friedliebende und friedliche Welt, heute und in Zukunft.

Liebe Grüße,
Sabine Köster-Krause

ZUNGENBRECHER AUF SCHWEDISCH

Far, Får får får? Nej, får får inte får, får får lamm

Jag såg en såg och vart jag såg så såg jag bara såg vid såg.



SOME SHAKESPEARIAN STATISTICS FROM VALERIE S.

It is thought that Shakespeare wrote 38 plays, and 154 sonnets and other major poems between ca. 1585 and 1613. Over 2,000 words which are commonly used in English today were first recorded by him: obscene, accommodation, barefaced, leapfrog and lacklustre, to list but a very few examples. Shakespeare used over 21,000 different words in his works.

By way of comparison, the King James Bible of 1611, one of the most important books in English culture, used about 10,000 different words and the average educated person in the 21st century has a working vocabulary of less than 10,500 words.

Information from “The Adventure of English“ by Melvin Bragg, Hodder & Stoughton 2004

ZUNGENBRECHER AUF ENGLISCH

She sells seashells by the seashore.

How much wood would a woodchuck chuck if a woodchuck could chuck wood?

CLAUDIA PELLEGRINOS EMPFEHLUNG: SOUSKAÏ MIT MANGO UND AVOCADO (FRANZÖSISCHE ANTILLEN)

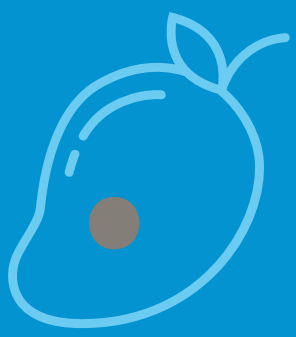
Zutaten:

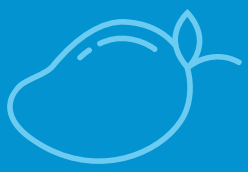
- 2 oder 3 große, nicht zu reife Mangos
- ½ Glas Wasser
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Essig oder Zitronen- bzw. Limettensaft
- 1 oder 2 Avocados und eine Handvoll Kokosnussstücke

Die Mangos und Avocados schälen und würfeln oder in feine Scheiben schneiden. Die Kokosnuss würfeln, den Knoblauch schälen und pressen.

Das Ganze in einer Schale mit Salz bestreuen, den klein geschnittenen Peperoni, das Wasser, das Öl, den Essig, den Zitronensaft dazu geben.

1 Stunde ziehen lassen, abschmecken, evtl. nachwürzen und zum Aperitif servieren.





ZUNGENBRECHER AUF SLOVAKISCH

Podstata podstaty je v podstate nepodstatná.

Strč prst skrz krk.

GRANDMA'S GRASMERE GINGERBREAD BY ANN SCHULT

SARAH'S SERVINGS: 24, SARAH'S SKILL: EASY, BAKING TIME: 25 MINUTES

Ingredients
455g Plain flour
225g Soft dark brown sugar
4 tsp Ground ginger
1/2 tsp Cream of tartar
1/2 tsp Bicarbonate of soda
225g Cubed unsalted butter

Method
Pre-heat the oven to 180 degrees centigrade (160 fan) then line and grease a swiss roll tin with baking parchment. Put all the dry ingredients into a bowl and mix so they are all combined.
Add the butter and rub it into the dry ingredients until it has the texture of fine bread-crumbs. It will stay as breadcrumbs and not form a dough.

Keep 100g of the mixture to one side and put the rest in the lined tin and press down with the back of a spoon or spatula. Sprinkle the 100g of reserved mixture over the top (do not press down).
Bake for 25 minutes. Leave to cool completely in the tin. Cut into slices.

Is there a better way to learn a language than to enjoy the traditions of that country in that country?

©2022 by Sarah's Slice

LAKE DISTRICT

The Lake District is one of the UK's National Parks. The area is full of mountains and lakes and is a great attraction for tourists. The range of activities you can do here are huge.

Most visitors do some walking or hiking and what better way to round off your day than to indulge in a sweet treat. The area is famous for a few and here is one:

Der Lake District ist einer der Nationalparks des Vereinigten Königreichs. Das Gebiet ist voller Berge und Seen und eine große Attraktion für Touristen. Das Angebot an Aktivitäten, die Sie hier unternehmen können, ist riesig.

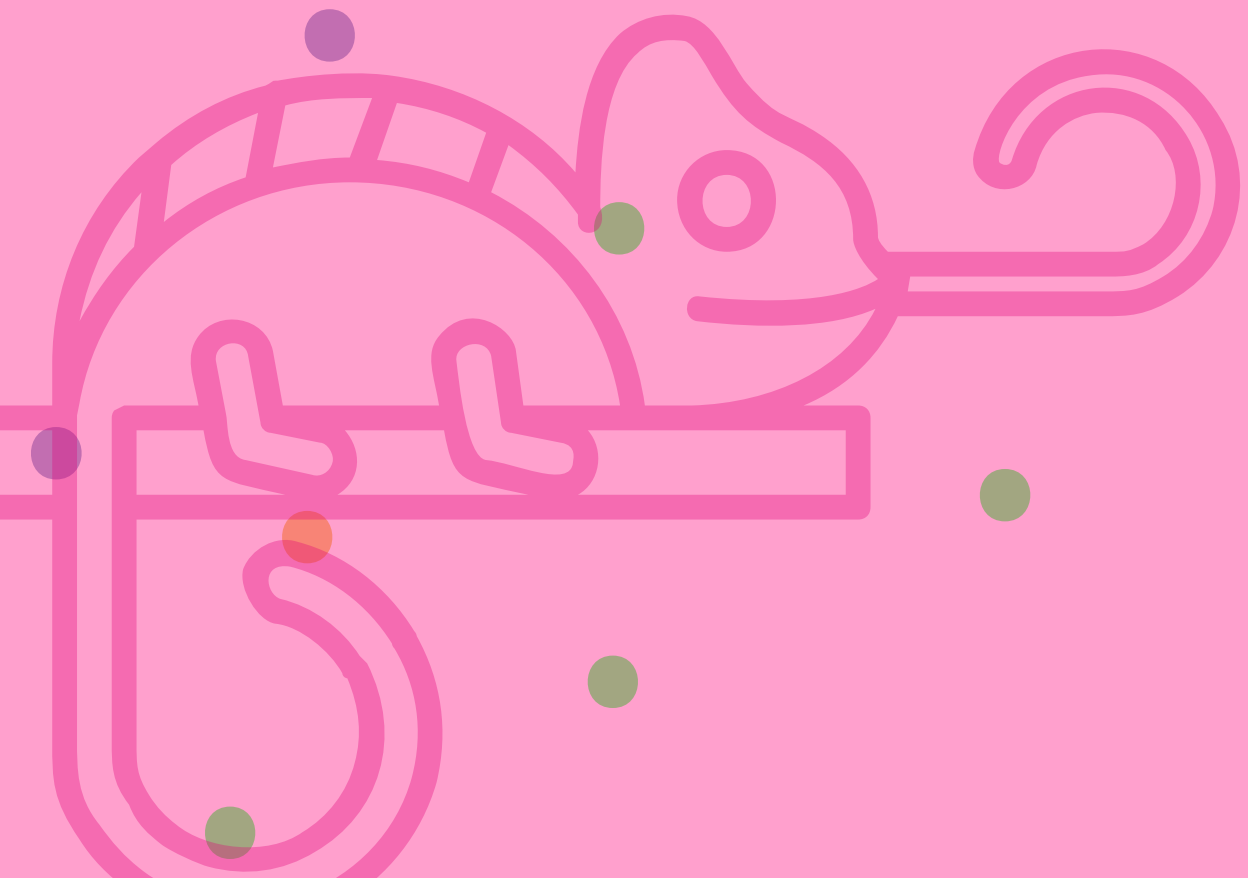
Die meisten Besucher gehen spazieren oder wandern, und was gibt es Schöneres, als den Tag mit einer süßen Leckerei ausklingen zu lassen. Die Gegend ist für einige berühmt, und hier ist eine davon:

Von Ann Shult

ZUNGENBRECHER AUF SPANISCH

Tres tristes tigres tragan trigo en un trigal.

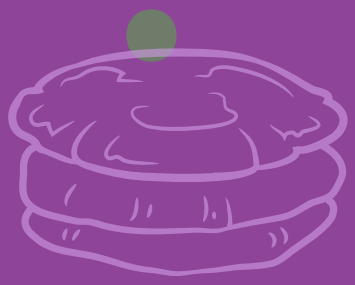
Poquito a poquito Paquito empaca poquitas copitas en pocos paquetes.



FLADENBROT NACH AHMET A.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 21 g Hefe (1/2 Würfel)
- ½ TL Honig
- 1 TL Salz
- 300 ml Wasser
- 2 EL Öl
- 1 Eigelb
- Sesamkörner



Hefe und Honig in einer Tasse, halbvoll mit warmen Wasser, rührend auflösen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz vermischen, mit Wasser, Öl und der aufgelösten Hefe gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig in eine geölte Schüssel legen und zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Dann den Teig herausnehmen, in 2 Teile teilen und die Fladen zu runden, flachen Broten formen. Die Brote auf ein Backpapier ausgelegtes Backbleck legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen

Dann mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

ZUNGENBRECHER AUF TÜRKISCH

Kara kedi kara kutuya koştu.

Topal ördek topallaya topallaya top oynadı.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade
- (70 % Kakao)
- und 5 Eier

Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb. Schmelzen Sie die Schokolade im Wasserbad und mischen Sie sie mit den Eigelben.

Schlagen Sie das Eiweiß zu Schnee und heben Sie es vorsichtig unter die geschmolzene Schokolade.

Verteilen Sie die Mousse auf 4 Förmchen und lassen Sie sie mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden.

Bon appétit !

Emmanuelle Serveau-Ludwig

ZUNGENBRECHER AUF FRANZÖSISCH

Un chasseur sachant chasser doit savoir chasser sans son chien.

Les chaussettes de l'archiduchesse sont-elles sèches ou archi-sèches?

MIOKS EMPFEHLUNG: SCHWEINE-BULGOGI KOREANISCHES SCHWEINEFLEISCH MIT SCHARFER MARINADE „DWAE-BUL-MAEK“ STATT „CHIMAEK”

Zutaten:

- Fleisch - 200 g Schweinefleisch (Bauchfleisch oder Nacken)
- Gochujang-Marinade
- ⅔ EL Gochujang (koreanische Chilipaste)
- ½ EL Zucker
- ½ EL Sesamöl (am besten koreanisches)
- 1 TL Mirin (oder anderer Reiswein, Weißwein geht auch)
- ½ TL gemahlener Pfeffer
- Etwas gerösteter Sesam

Zubereitung:
Das Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden, am besten in Bulgogi typische dünne Scheiben.

Die Gochujang-Marinade vorbereiten, indem alle Zutaten gut vermischt werden.

Das Schweinefleisch in eine Schüssel geben und mit der Marinade gut vermengen. Danach für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Eine Pfanne erhitzen, 2 TL Pflanzenöl hineingeben und das marinierte Schweinefleisch hinzufügen. Mit Stäbchen oder einem Pfannenwender das Fleisch gleichmäßig verteilen und bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten, bis es durch ist und leicht karamellisiert.

Tipp: Dazu passen Reis, ein frischer Salat, eingelegtes Gemüse wie Kimchi und ein kaltes Glas Bier – die perfekte Kombination!

REZEPT FÜR DIE SOMMERGESTALTUNG (CHRISTINE, CLAUDIA, DONIA)

Flug nach Alicante, Shanghai oder Taschkent?

Gar nicht nötig… Treffen können Sie Menschen aus diesen und vielen weiteren internationalen Metropolen auch hier in Bremen. Der Internationale Sommerkurs bietet internationalen Studierenden aus der ganzen Welt im August die Möglichkeit, Deutsch zu lernen, die Stadt und auch etwas von Norddeutschland kennenzulernen.

Und Sie haben hier in Bremen die Chance, einen internationalen Gast für vier Wochen gegen eine Aufwandsentschädigung in Ihrem Haus oder Ihrer Wohnung aufzunehmen, der bei Ihnen Deutsch lernt und Ihnen etwas Chinesisch, Spanisch oder Usbekisch beibringt.

Interkulturelles Training direkt bei Ihnen zu Hause – das Sprachenzentrum macht es möglich!

ZITRONENKUCHEN NACH MARINE MERVEILLE-LEZACA

Sandteig :

- 250g Mehl
- 125g Zucker
- 125g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Füllung :

- 200g Zucker
- 4 Eier
- 100g weiche Butter
- Geriebene Schale von einer Zitrone
- Saft von 3 Zitronen
- Wasser

Für den Boden die trockene Zutaten zusammen rühren. Das Ei und die Butter hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ausrollen und in die Form drücken.

Für die Füllung den Zucker, die Eier, die Butter und die geriebene Zitronenschale rühren. Die Zitronen auspressen und so viel Wasser hinzufügen, um insgesamt 15 cl zuerhalten. Die Zitronensaftmischung in die Füllung rühren und die Zitronenfüllung auf den Boden gießen.

Den Kuchen im heißen Ofen 30 Minuten backen. Sie können auch den Boden 10 Minuten vorbacken, bevor Sie die Füllung gießen, und 30 Minuten backen.

Zum Servieren Puderzucker bestäuben.

ZUNGENBRECHER AUF HINDI

कच्चा पापड़, पक्का पापड़।
(Kaccha pāpaṛ, pakka pāpaṛ.)

चंदू के चाचा ने चंदू की चाची को चांदी के चम्मच से चटनी चटाई।
(Chandū ke chāchā ne Chandū kī chāchī ko chāndī ke chamach se chatnī chaṭāī.)

ARROZ CON ACELGAS (NURIA)
RECETA PARA 3 PERSONAS

Ingredientes

- Arroz de paella o risotto (190 gr.)
- 1 manojo de acelgas
- 2 cebollas medianas o 4 pequeñas
- 4 tomates grandes o fuera de temporada una lata de tomates enteros pelados (400 gr.)
- 1/2 diente(s) de ajo
- 1 lata (400 gr.) de alubias blancas cocidas
- Aceite de oliva
- Caldo de verduras
- Sal
- Pîmienta
- Pimentón colorado de la Vera
- 1 ramita de romero

Preparación

Se pelan y se cortan las cebollas y se pela y se pica el ajo.
Troceamos los tomates (si se quiere se pueden pelar antes)
Se aplastan ¾ de las alubias con un tenedor. Esto le dará al arroz una textura cremosa y untuosa. Lavamos y cortamos las acelgas.

Tomamos una cacerola grande y le ponemos aceite suficiente para freír las cebollas. Cuando casi están listas, añadimos el ajo y se fríe un poquito también junto con las cebollas. Cuando las cebollas y el ajo se han dorado un poco, añadimos media cucharada pequeña de pimentón de la Vera. Se fríe un segundo o dos, no más, porque si no quedará amargo.
Luego añadimos los tomates y se cuece todo unos siete minutos.

ARROZ CON ACELGAS (NURIA)
RECETA PARA 3 PERSONAS

Añadimos unos 750 ml. de agua con caldo de verduras. Luego añadimos las alubias y las acelgas y sal al gusto.
Cuando el caldo está cociendo en la cacerola, echamos el arroz, que necesita 16 minutos de cocción. Movemos a veces el arroz, para que no se pegue al fondo de la cacerola.

Cuando falten 5 minutos añadimos la ramita de romero y la pimienta. Eventualmente añadimos sal, pimentón de la Vera o un poquito más de caldo de verduras.

La receta original viene a ser como una sopa de arroz, pero yo le pongo menos agua y al final tiene la consistencia de un risotto.

¡Que aproveche!

TRABALENGUAS EN ESPAÑOL

Tres tristes tigres
tragan trigo en un trigal
¡Ay, qué tres tristes tigres!

El amor es una locura
que ni el cura cura,
que si el cura lo cura
es una locura del cura.

¡Qué triste estás, Tristán,
tras tan tétrica trama teatral!

Si Simón no sazona su salsa con sal
le sale sosa la salsa a Sansón.

–Podador que podas la parra,
¿qué parra podas?
¿Podas mi parra o tu parra podas?
–Ni podo tu parra ni mi parra podo,
que podo la parra de mi tío Barloto.

Buscaba en el bosque Francisco
a un vasco bizco tan brusco,
que al verlo le dijo un chusco:
–Busco al vasco bizco brusco.

El cielo está enladrillado,
¿quién lo desenladrillará?
El desenladrillador que lo desenladrille
buen desenladrillador será.

METÁFORAS PARA MI PROFESIÓN | 3

Cuando el significado entra por la puerta, el loro se escapa por la ventana.

Nuria Estevan

แกงคั่วฟักไก่ (สำหรับ 4 ที่)
GÄNG KÛHR FÁG GÀI (VON KRISSAMON THAMWISES)
(ROTE CURRY HÄHNCHENFLEISCH MIT KOHLRABI)

Zutaten:

- 400 Gramm Hühnchenfleisch, das in dünne 5 bis 8 cm lange Streifen geschnitten wird
- 1 Dose Kokosmilch
- 350 ml. Wasser
- 1und beiseitelegen. Die Kohlrabi schälen und in 1 ½-2 cm große Würfel schneiden
- 3-5 Kaffernlimettenblätter, zerrissen
- 4 Esslöffel Fischsauce
- 2 Esslöffel Palmzucker (Kokoszucker)

Zutaten Currypaste für Gäng Kûhr:

- 9 getrocknete Rote Chilis , geschält und in Wasser eingeweicht
- 4 Schalotten, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 Scheibe Galgant, fein gehackt
- 2 Stängel Zitronengras, fein gehackt
- 2 Teelöffel fein gehackte Korianderwurzeln
- 10-15 Pfefferkörner
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Garnelenpaste

Alle Currypastenzutaten gründlich zerstoßen
Oder mixen Sie es in einem Mixer, bis es gründlich ist.

แกงคั่วฟักไก่ (สำหรับ 4 ที่)
GÄNG KÛHR FÁG GÀI (VON KRISSAMON THAMWISES)
(ROTE CURRY HÄHNCHENFLEISCH MIT KOHLRABI)

Zubereitung

Teilen Sie die Kokosmilch in 2 Teile und geben Sie sie mit der Currypaste in den Topf. Die Currypaste einrühren, bis sie mit der Kokosmilch vermischt ist. Dann gießen Sie 350 ml. Wasser in den Topf.

Geben Sie den Kohlrabi mit in den Curry-Kokosmilchtopf. Die restliche Kokosmilch hinzufügen, bis es kocht. Reduzieren Sie die Hitze auf etwa mittlere Stufe. Etwa 12-15 Minuten kochen lassen, bis der Kohlrabi gar ist.

Geben Sie das Hühnerfleisch in den Topf. Und weiter kochen, bis das Hühnerfleisch gar ist.
Mit Salz, Fischsauce und Palmzucker (Kokoszucker oder Kokosblütenzucker) abschmecken. Probieren Sie den leicht würzigen, mild süßen Geschmack von Kokosmilch und Kokoszucker und mit leicht salzigem Geschmack.
Mit zerrissenen Kaffernlimettenblättern bestreuen. Den Deckel etwa 1-2 Minuten lang schließen, den Topf vom Herd rausnehmen.

Curry in Schüsseln verteilen. Essen Sie mit gekochtem Jasminreis.

แกงคั่วฟักไก่ (สำหรับ 4 ที่)
GÄNG KÛHR FÁG GÀI (VON KRISSAMON THAMWISES)
(ROTE CURRY HÄHNCHENFLEISCH MIT KOHLRABI)

Meine Tipps für gute Gelingen:

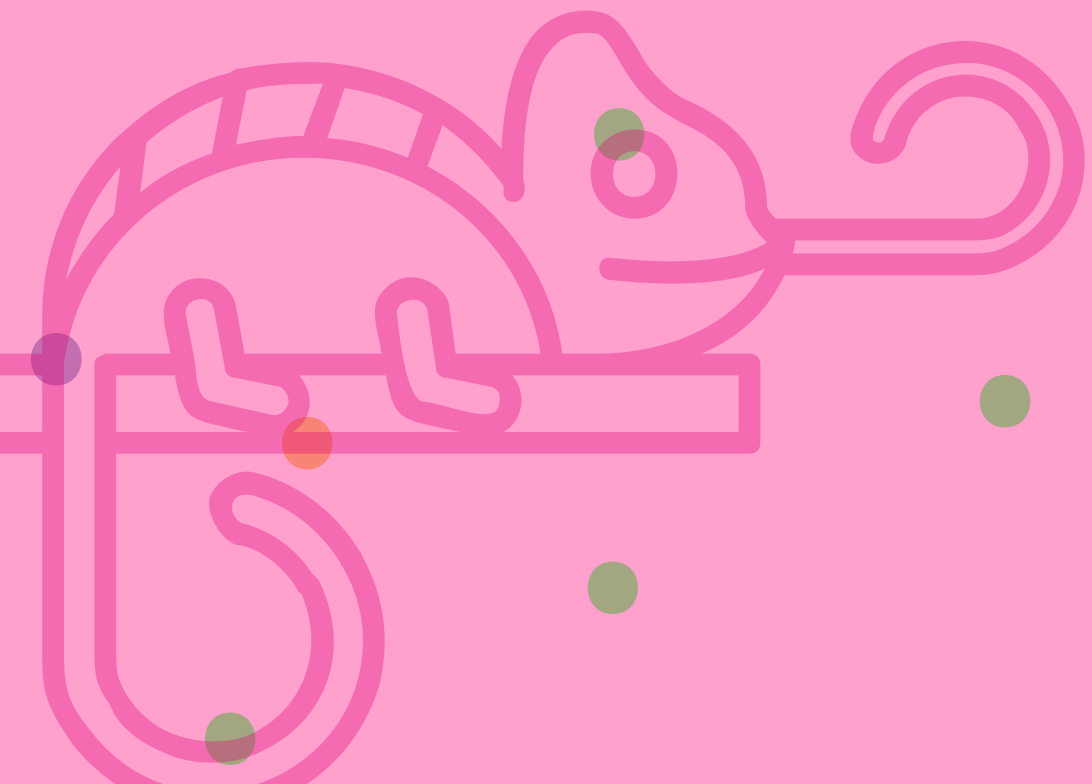
- Entfernen Sie die Chilisamen. Wenn Sie es nicht scharf mögen.
- Wenn es sich um Hähnchenbrust handelt, kochen Sie es, bis das Hähnchen gar ist, nicht länger als 10 Minuten.
- Fertige rote Currypaste erhältlich im Asia Shop.
- Wenn Sie 1-2 EL verwenden, den Rest können Sie teilen und für die nächste Verwendung eingefroren aufbewahren.
- Die Rote Currypaste “Gäng Kûhr” unterscheidet sich von der roten Currypaste “Gäng Pèd”.
- Die Rote Currypaste “Gäng Kûhr” ist mit fein gehackten oder gemixen Korianderwurzeln, Pfeffer hinzufügen und unter die Currypaste mischen.
- Die Rote Currypaste “Gäng Pèd “ ist eine Mischung aus gerösteten Koriandersamen und gerösteter Kreuzkümmel, verleihen Sie ihm ein wohlriechendes Aroma und mischen Sie es unter die Currypaste.
- Diese Currypaste kann nach Belieben mit Kürbis-Hühnerfleisch oder eingelegter sauer Bambus mit Fisch verwendet werden.

ZUNGENBRECHER AUF JAPANISCH

赤巻紙、青巻紙、黄巻紙。

(Aka makigami, ao makigami, ki makigami.
生麦、生米、生卵。

(Nama mugi, nama gome, nama tamago.)



TASK-BASED LEARNING FOR THE YOUNG, THE OLD, AND THOSE IN BETWEEN – MIX A PANCAKE BY MARTINA BEHRENS

Ingredients

- 125g Plain Flour
- 150ml Full fat milk
- 2 Medium Eggs
- 25g melted butter
- ½ tsp salt
- A little sunflower oil to grease the pan
- Pancake Batter makes 8

Mix a pancake,
Stir a pancake,
Pop it in the pan;
Fry the pancake,
Toss the pancake—
Catch it if you can.

Method

Place the flour and salt in a mixing bowl. Make a well in the middle and crack the eggs into it.Mix using a wooden spoon, incorporating the flour from the edge of the bowl.

As the mixture thickens, gradually add the milk. Mix well after each addition of milk and continue until all the milk is incorporated and you have a smooth batter.Stir in the melted butter.

Heat your pan over a medium to high heat. Pour a little oil onto a wad of kitchen paper and lightly wipe the base of the pan to grease it.

Pour a little batter into the middle of the pan, tip the pan from side to side and swirl the batter around until the base of the pan is covered. Cook for around 45 seconds, then loosen the edge with a pallet knife and toss the pancake over; cook the overside. The pancake should be golden brown.

Slide out of the pan onto greaseproof paper and repeat until all the batter is used. Stack the pancakes between greaseproof paper until ready to use.

ZUNGENBRECHER AUF RUSSISCH

Корабли лавировали, лавировали, да не вылавировали.
(Korabli lavirovali, lavirovali, da ne vylavirovali.)

На дворе трава, на траве дрова.
(Na dvore trava, na trave drova.)

RACUCHY Z JABŁKAMI (VIOLETTA)

Składniki

- 2 jabłka
- 200 ml mleka (niepełna 1 szklanka)
- 1 jajko
- 150 g (1 szklanka) mąki pszennej
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- do smażenia: np. masło klarowane, olej kokosowy, inny olej roślinny

Przygotowanie

Mąkę przesiać do miski, dodać cukier wanilinowy, cukier oraz sodę oczyszczoną, wymieszać.

Dodać mleko i jajko i wymieszać składniki rózgą na jednolitą masę bez grudek.

Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, ćwiartki przekroić wzdłuż na pół a później jeszcze na poprzeczne plasterki. Włożyć do ciasta i wymieszać.

Wykładać po około łyżce ciasta i po 3 plasterki jabłek na 1 placka na rozgrzany tłuszcz na patelni i smażyć przez około 1,5 minuty na złoty kolor. Przewrócić na drugą stronę i powtórzyć smażenie.

Podawać z cukrem pudrem, dżemem wiśniowym itp.

Kuchnia polska
Smacznego!

ZUNGENBRECHER AUF POLNISCH

W Szczebrzeszynie
chrząszcz brzmi w trzcinie.

Król Karol kupił królowej
Karolinie korale koloru
koralowego.

HOW TO MAKE BISCUITS LIKE KATE'S GRANNIE

What are we making? BISCUITS! The North American kind. No – not cookies. Never tried them? Get ready for comfort food. Anne Shirley* would agree (just read the quote on the right).

"Mrs. Rachel and Marilla sat comfortably in the parlor while Anne got the tea and made hot biscuits that were light and white enough to defy even Mrs. Rachel's criticism."

- LM Montgomery, Anne of Green Gables, chapter 30

Is this difficult? Not at all; making biscuits is easy! Even if you're half-asleep or hungover, you can whip these up for Sunday breakfast, feed ravenous teenage boys, impress your lover, or just leave out the sugar and serve them with stew

What ingredients will we need?

- i.e. the kind of stuff you probably have on hand. The following has been adapted for German ingredients (since flour and baking powder are different in North America).
- 250 grams of flour (Typ 405)
- 30 grams of German baking powder (Weinsteinbackpulver works well)
- 40 grams of sugar
- 60 grams of butter, margarine or coconut oil
- a pinch of salt
- 160 ml of milk (or plant-based alternative)

HOW TO MAKE BISCUITS LIKE KATE'S GRANNIE

How to proceed:
Get your favorite mixing bowl out. Blend the dry ingredients together in this bowl.

Now add the butter or margarine (it is best in smaller pieces) and blend it with the flour mixture until pea-sized lumps form. The flour and the butter should not become one – do not over blend. A pastry blender will help you achieve this, but a few forks will also do the trick.

Add the milk and stir briefly with a fork until just combined. (Again: do not over-blend).

You should now have a slightly sticky dough that you can grab with your hands and put on your kitchen countertop. Make sure you put flour on the countertop first.

Using your hands (and some extra flour) pat the dough into a flat thick disc (2cm thick).

Use a circle-shaped cookie cutter or a small glass to cut out biscuits (5-6 cm wide)

Place them on a greased baking sheet with some room between them.

Bake for 13 – 15 minutes at 190° centigrade (do not use the convection function). 9. Serve them fresh out of the oven – you can cut them open like a bread roll and top them with butter, jam or honey.

HOW TO MAKE BISCUITS LIKE KATE'S GRANNIE

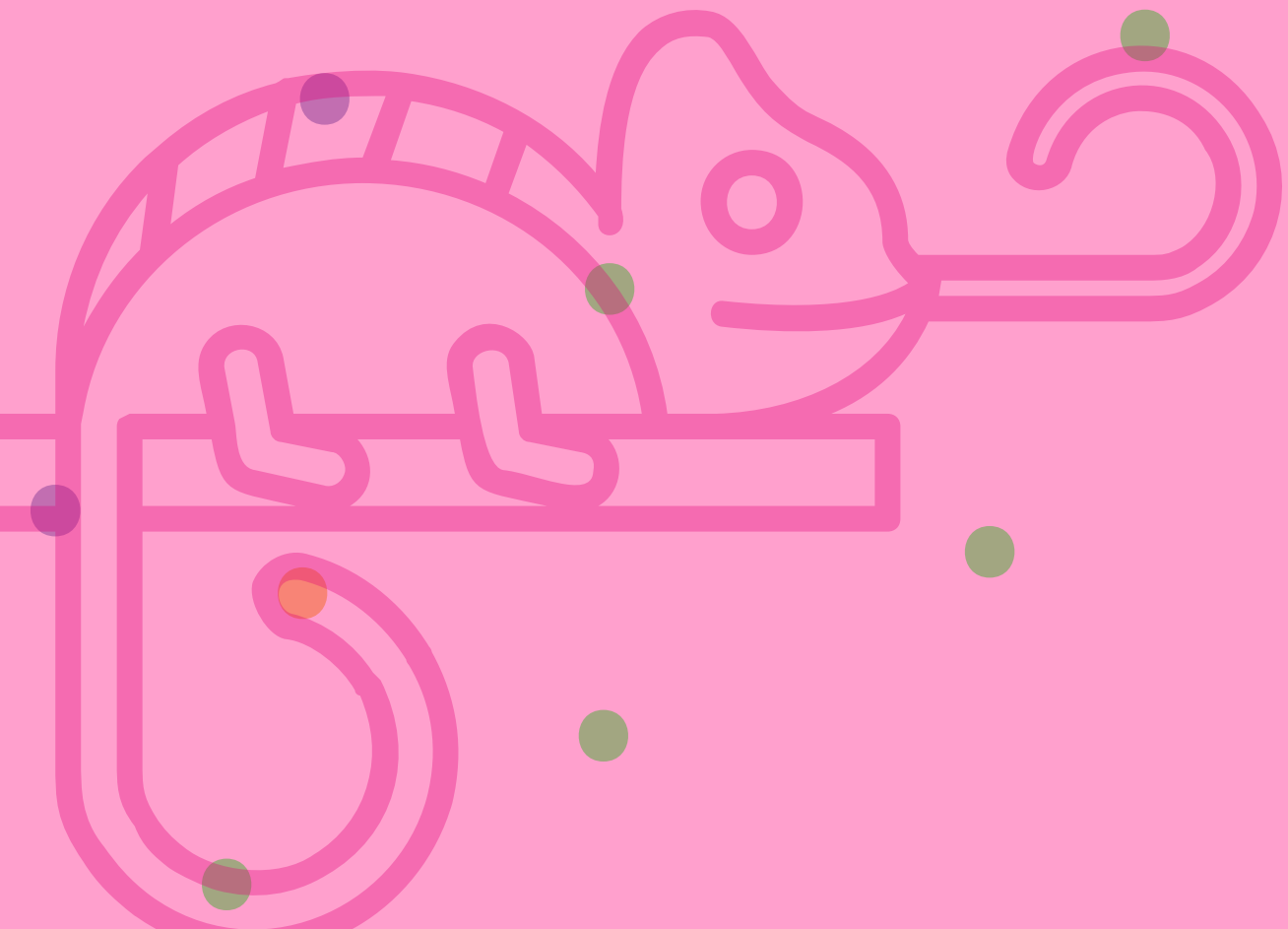
Life lessons and language learning tips we get in the process: Not all biscuits are the same. There are many kinds of flour. Baking powder is not baking powder.
→ Learn to embrace the diversity and adapt to new circumstances without losing your traditions.

Over-blending your ingredients will lead to biscuits that are not light and fluffy.
→ In the same sense: obsessing over grammar, rules and 'perfect' language use will hinder you from being able to actually speak and communicate with others. Give it a quick "stir" (in your head) and you will be amazed at how everything comes together while it's "baking in the oven"

ZUNGENBRECHER AUF PORTUGIESISCH

O rato roeu a roupa do rei de Roma.

A aranha arranha a rã.



ASTRIDS REZEPT FÜR SPRACHEN-SELBSTLERNEN MIT SPASS

Zubereitungszeit: Lebenslanges Lernen
Portionen: Für alle, die eine (neue) Sprache entdecken möchten

Zutaten:

- 1 Prise Motivation
- 2 Tassen regelmäßige Übung
- 1 Handvoll Geduld
- 3 EL Neugier auf neue Kulturen
- 1 große Portion Spaß
- Eine Auswahl an Lernmaterialien:
  - Sprachlern-Apps (z. B. Duolingo, Quizlet, Mondly)
  - Podcasts (z. B. „Coffee Break Languages“, „Deutsch – warum nicht?“)
  - Filme & Serien in der Zielsprache
  - Bücher in einfacher Sprache oder zwei/mehrsprachige Texte
  - Tandempartner:in oder Sprachcafés
  - Selbstlernmaterialien am SZHB

ASTRIDS REZEPT FÜR SPRACHEN-SELBSTLERNEN MIT SPASS

Zubereitung:
Ziele setzen – Überlege dir, warum du die Sprache lernen möchtest, und definiere kleine, erreichbare Meilensteine.

Tägliche Dosis einbauen – Integriere die Sprache in deinen Alltag: Hör Musik, Podcasts schau Filme/Serien oder schreibe kleine Notizen in der neuen Sprache.

Abwechslung würzen – Nutze verschiedene Materialien und Methoden, um das Lernen spannend zu halten.

Fehler als Würze sehen – Sie sind nicht schlimm, sondern helfen dir, besser zu werden!
Dranbleiben und genießen – Sprachenlernen ist eine Reise. Bleib neugierig, sei geduldig und feiere deine Fortschritte.

Tipp: Das Sprachenzentrum der Hochschulen im Land Bremen (SZHB) bietet zahlreiche Ressourcen und Unterstützung – probiere es aus!

Viel Spaß beim Lernen!

METÁFORAS PARA MI PROFESIÓN 6

Alumo: ¿Cuando "cerraba" o cuando "cerré" la puerta me acordé de la llave?

Professora: La diferencia son 150 euros, si encuentras un cerrajero barato.

Nuria Estevan

MÜNEVVERS EMPFEHLUNG: GPARGAÇ / HIZIR LOKMASI – BROT DER GEMEINSCHAFT

Zutaten:

- Mehl
- Milch
- geschmolzene Butter
- Joghurt
- eine Prise Salz

Vorbereitung:
In den frühen Morgenstunden, wenn die Stille des Hauses noch von der Nacht getragen wird, beginnt die Frau mit der Zubereitung von Pargaç. Ein Brot, das mehr ist als eine einfache Speise – ein stilles Gebet, ein Opfer ohne Blut, ein geteiltes Versprechen.

Mit Mehl, warmer Milch, geschmolzener Butter, Joghurt und einem Hauch Salz vermischt sie die Zutaten, während ihre Gedanken weit zurückreichen. Ihre Hände kneten nicht nur den Teig – sie weben Erinnerungen in jede Bewegung.

Pargaç ist mehr als ein Rezept – es ist die Weitergabe von Glauben und Hoffnung. In der Alevitischen Tradition wird es am Ende des Hızır-Fastens zubereitet, gesegnet und mit Familie, Freund*innen und Nachbar*innen geteilt. Ein Brot, das Gemeinschaft und Solidarität symbolisiert.

MÜNEVVERS EMPFEHLUNG: GPARGAÇ / HIZIR LOKMASI – BROT DER GEMEINSCHAFT

Sorgfältig legt sie den Teig in eine runde Form. Mit flachen Händen drückt sie ihn gleichmäßig, sodass keine Ecke höher ist als die andere. Ein Gleichgewicht, das die Welt oft nicht kennt – hier aber für einen Moment möglich scheint.

Im Ofen bäckt das Brot langsam, während der Duft von Butter und Erinnerungen durch die Räume zieht. Wenn das Brot fertig ist, wird es in der Mitte des Tisches platziert. Ein Gebet wird gesprochen – für Gesundheit, für die Zurückgebliebenen, für Hızır, der in Zeiten der Not zur Hilfe eilt.

Jede*r nimmt ein Stück, teilt die gleiche Speise, teilt die gleiche Hoffnung. Das Brot bricht die Einsamkeit, verbindet die Vergangenheit mit der Gegenwart. In der Fremde, weit weg von den kurdischen Bergen, wo der Wind nach Thymian riecht, trägt Pargaç die alte Gewissheit: Solange geteilt wird, bleibt die Gemeinschaft lebendig.

30 JAHRE SZHB

Wir möchten allen Kolleg:innen sehr herzlich danken, die mit ihren Beiträgen, Ideen und mit ihrem Engagement zum Gelingen dieser "Rezeptesammlung" beigetragen haben.
Es zeigt auf eindrucksvolle und bunte Weise, was das SZHB in 30 Jahren bewegt, gestaltet und gemeinsam geschaffen hat.

Vielen Dank für die tolle Zusammenarbeit an alle, die uns auf dem Weg ein Stück begleitet haben und noch begleiten.