**Landeskunde Polen: Polnische Küche – smacznego!**

Kurzbeschreibung des Moduls

Die polnische Küche ist vielfältig und bunt. Man kann historische Ereignisse und Veränderungen der letzten Jahrhunderte häufig auch an den Speisen ablesen. Es gibt außerdem viele unterschiedliche, regionale Einflüsse, vor allem, weil Polen bis 1945 ein sehr heterogenes Land mit vielen verschiedenen Ethnien und Volksgruppen war. Am stärksten bemerkbar machen sich heute noch östliche (tatarisch-türkische, früher mongolische) sowie deutsche, französische, italienische und jüdische Einflüsse.

Das vorliegende Modul gibt einen Überblick über historische Einflüsse und Traditionen und stellt die beliebtesten polnischen Gerichte vor.

„Smacznego“ {*smatschnägo*} heißt „Guten Appetit“ – lassen Sie es sich in Polen schmecken!

Das Modul enthält

* eine **didaktische Einführung** zum Thema
* Hinweise zu **Referatsthemen, Links** und **weiterführender Literatur**
* einen **Einführungstext**
* **Arbeitsblatt 1:** Typisch polnische Küche – was ist das eigentlich?
* **Arbeitsblatt 2:** Typisch polnische Gerichte
* **Arbeitsblatt 3:** Regionale Küche in Polen
* **Arbeitsblatt 4:** Im Restaurant
* **Arbeitsblatt 5:** Das polnische Nationalgericht „Bigos“
* **Arbeitsblatt 6:** Obwarzanki – Kringel aus Krakau
* **Arbeitsblatt 7:** Ein Rest Sozialismus – die „Milchbars“

*Didaktische Einführung zum Thema*

**Landeskunde Polen: „Polnische Küche – smacznego!“**

Hinweise zum Einsatz im Unterricht

Das Thema „Polnische Küche“ eignet sich

* als praxisorientiertes, landeskundliches Projekt im Rahmen einer Europawoche,
* als Referatsthema für SchülerInnen der Sek II.,
* zur Vermittlung grundlegender Landeskundekenntnisse im Vorfeld einer Klassenfahrt oder eines Schüleraustauschprogramms mit Polen.

Filme

Original polnisches Weihnachtsmenü mit Rezept (3.15 Min.), ARD-Mittagsmagazin

<https://www.youtube.com/watch?v=G4DwxkhwtEc>

„Köstlicher Krauttopf“ – Polens Nationalgericht Bigos (4.14 Min.), DW vom 10.02.2015

<http://www.faz.net/aktuell/stil/essen-trinken/polen-koestlicher-krauttopf-13394828.html>

Rezept für polnisches Bigos (11.49 Min.)

<https://www.youtube.com/watch?v=ziRyaVNiqEE>

„Der Bigos-Rap“ von Steffen Möller (3.01 Min.)

<https://www.youtube.com/watch?v=w_TLianmLco>

„Ein Rest Sozialismus: Die Milchbar“ (1.48 Min.)

<https://www.youtube.com/watch?v=9lSmJ1bdCBU>

CeZik – Coversong von Hey „Kuchnia“ (3.12 Min.)

<https://www.youtube.com/watch?v=vU34pdvi07c>

*Polnischer Rockklassiker auf Küchengeräten gespielt.*

Einführungstext

Der Einführungstext gibt einen kurzen Überblick über die historische Entwicklung der polnischen Küche und die beliebtesten Gerichte.

Themen der Arbeitsblätter:

* **Arbeitsblatt 1:** Typisch polnische Küche – was ist das eigentlich?
* **Arbeitsblatt 2:** Typisch polnische Gerichte
* **Arbeitsblatt 3:** Regionale Küche in Polen
* **Arbeitsblatt 4:** Im Restaurant
* **Arbeitsblatt 5:** Das polnische Nationalgericht „Bigos“
* **Arbeitsblatt 6:** Obwarzanki – Kringel aus Krakau
* **Arbeitsblatt 7:** Ein Rest Sozialismus – die „Milchbars“

Themen, Links und Literatur

Themen für Referate und Hausarbeiten

*Die polnische Küche in Worten und Bildern – stellen Sie Ihren KlassenkameradInnen unterschiedliche polnische Gerichte in einer Präsentation vor.*

*Organisieren Sie einen Projekttag „Polen“ mit polnischen Speisen, die Sie zuhause oder in Gruppen vorbereiten.*

*Stellen Sie ein „Polnisches Kochbuch“ mit Rezepten und Bildern zur polnischen Küche zusammen!*

Das Thema im Internet

„Grundvokabular Polnisch: Essen und Trinken“

<http://www.polen-pl.eu/grundvokabular-polnisch-essen-und-trinken/>

„Polnische Küche: Der Berlinski-Twist“, ZEIT-Magazin

<http://www.zeit.de/zeit-magazin/essen-trinken/2016-05/polen-kueche-warschau-berlin>

„A Foreigner's Guide to Polish Cuisine” (auf Englisch)

<http://culture.pl/en/article/a-foreigners-guide-to-polish-cuisine>

„Poland’s milk bar kids help sustain a culinary institution”, Tristan Rutherford am 01.08.2016 im *Guardian* (auf Englisch)

<https://www.theguardian.com/travel/2016/aug/01/poland-krakow-milk-bar-food-drink>

„Wer Polen kennen will, muss in Milchbars gehen“, Kristin Krupp am 16.01.2016

<https://www.welt.de/reise/nah/article151070262/Wer-Polen-kennen-will-muss-in-Milchbars-gehen.html>

„10 Surprising Eating Habits from the Communist-Regime Era” (auf Englisch)

<http://culture.pl/en/article/10-surprising-eating-habits-from-the-communist-regime-era>

„Wie ein Berliner Gastronom versucht, Piroggen groß rauszubringen“

<http://www.bento.de/essen/piroggen-in-berlin-gastronom-versucht-polnische-kueche-zu-etablieren-178123/>

„Bodenständig und Handfest“, SZ-Reisetipps

<http://www.sueddeutsche.de/reisefuehrer/polen/essentrinken>

essen & trinken: Polnische Küche

<http://www.essen-und-trinken.de/polnische-kueche>

„20 polnische Gerichte, die Du einmal im Leben probiert haben musst“

<https://www.buzzfeed.com/maximilianzender/smacznego?utm_term=.th9o2R80z#.rx06dZDPE>

*Überblick mit Fotos und Rezepten.*

„In neun Tagen zur Babuschka: Ein kulinarischer Guide für Polen“

<http://sonne-wolken.de/in-neun-tagen-zur-babuschka-ein-kulinarischer-guide-fur-polen/>

Rezepte für polnische Suppen

<http://www.chefkoch.de/rs/s0/polnische+suppen/Rezepte.html>

Spiel „Küchen-Chaos“ zur polnischen Küche

<https://www.spiele-offensive.de/Spieleschmiede/Kuechen-Chaos>

Weiterführende Literatur

Dembinska, Maria: Food and drink in medieval Poland. Rediscovering a cuisine of the past. University of Pennsylvania Press: Philadelphia 1999.

Lemnis, Maria, Vitry, Henryk, Matejak, Dorota: Altpolnische Küche und polnische Tischsitten (3. Aufl.), Verlag Interporess: Warszawa 1984.

Lotzmann, Michael: Europa kocht zusammen: ein deutsch-polnisches und polnisch-deutsches Kochbuch mit 42 verschiedenen Gerichten und Speisen, Suppen, Desserts und Getränken, hrsg. Vom Deutsch-Polnischen Jugendwerk: Warschau 2004.

Polenplus. Savoir Polski.02/2007. [Themenheft zur polnischen Küche]

Wirkowski, Eugeniusz: Küche der polnischen Juden, Verlag Interpress: Warschau 1988.

Zak, Zuza: Polska. Die neue polnische Küche, Knesebeck: München 2017. [Kochbuch]