

ŽUPANIJSKO NATJECANJE
UČENIKA SREDNJIH ŠKOLA REPUBLIKE HRVATSKE
2018./2019.
KATEGORIJA I

HÖRVERSTEHEN - Transkripte der Texte

Hinweis: Zuerst lesen die Schüler die Aufgaben und dann wird der Hörtext vorgespielt (gelesen). Anschließend haben die Schüler 2 Minuten Zeit, um die Antworten in den Antwortbogen zu übertragen. (ne snima se, uputa u slučaju čitanja)

Aufgabe 1

Lies zuerst die Fragen (A-K). Dafür hast du 30 Sekunden Zeit.

Du hörst kurze Texte (1-8) über Schokolade. Entscheide während des Hörens, welche Frage zu welchem Text passt. Zwei Fragen bleiben übrig.

0 ist ein Beispiel. Übertrage anschließend deine Antworten in den Antwortbogen.

Hörtext zur Aufgabe 1

0. Das Wort Schokolade leitet sich vom aztekischen Wort „Xocolatl“ ab und bedeutet übersetzt Bitterwasser. Die Azteken haben damals die Schokolade nur in flüssiger Form zu sich genommen. Durch den hohen Kakaoanteil in der Schokolade war der Geschmack sehr bitter.

1. Weiße Schokolade ist genau genommen keine richtige Schokolade, da sie kein Kakaopulver enthält, das sie bräunlich färben würde. Nach EU-Richtlinien muss die Weiße aber mindestens 20% Kakaobutter, 14% Trockenmilchanteil und mindestens 3,5% MilCHFett haben.

2. Für Hunde und Katzen, ist Schokolade lebensgefährlich. Hunden fehlt ein Enzym, das dafür sorgt, den Inhaltsstoff Theobromin abzubauen. Theobromin kommt in einigen Pflanzen wie dem Kakaobaum, den Kolabäumen sowie in Teepflanzen vor.

3. Schokolade mag weder Wärme noch Feuchtigkeit. Abhängig davon bildet sich meist ein weißlicher Fetteis aus den Kristallen der Kakaobutter. Die ideale Lagertemperatur beträgt 10-15 Grad, am besten bei einer Luftfeuchtigkeit von 40%. Im Kühlschrank dagegen nimmt sie Fremdaromen an.

4. Je höher der Kakaoanteil, desto weniger Zucker steckt in der Schokolade. Wer gesundheitsbewusst naschen will, sollte deshalb dunkle Schokolade mit einem möglichst hohen Kakaoanteil kaufen. In ihr stecken auch die meisten der herzschtützenden Flavonoide.

5. Wer keinen MilChzucker verträgt, muss nicht zwingend auf Schokolade verzichten: Inzwischen gibt es Sorten, die nicht aus Kuhmilch, sondern Soja- oder Reismilch oder aus laktosefreier Milch hergestellt werden.

6. Je dunkler die Schokolade, desto weniger Zucker ist in der Regel enthalten. Der Fettgehalt von Schokolade ist jedoch sehr hoch und dieser sorgt für den größten Teil der Kalorien. Bei einer 100-Gramm-Tafel, die sehr beliebt ist, entspricht das zwischen 500 und 600 Kalorien, egal ob dunkel oder weiß.

7. Bitterschokolade enthält mindestens 70% Kakao, Zartbitterschokolade dagegen 55-70%. Vollmilchschokolade hat neben Kakao, Kakaobutter und Zucker eine Menge an Milchbestandteilen. Weiße Schokolade hat Kakaobutter, Zucker, Milchbestandteile und Vanille.

8. Bei entsprechender Lagerung zählt Schokolade zu den lang haltbaren Lebensmitteln, wobei Haltbarkeit mit dem Kakaoanteil zunimmt. Im Handel gibt man für weiße Schokolade 12 Monate, für Vollmilchschokolade 18 Monate und für dunkle Schokolade 24 Monate an.

Quelle: wir - Mitarbeitermagazin der Firmengruppe Müller 5/2018

Aufgabe 2

Lies zuerst die Aussagen (1 – 10). Dafür hast du 30 Sekunden Zeit.

Du hörst einen Text über die Geschichte des Nussknackers. Entscheide während des Hörens, welche Antwort richtig ist: a, b oder c. Du hörst den Text zweimal.

0 ist ein Beispiel. Übertrage anschließend deine Antworten in den Antwortbogen.

Hörtext zur Aufgabe 2

Die Geschichte des Nussknackers

Auf der ganzen Welt gehört der Nussknacker zu Weihnachten einfach dazu. Die bunte Holzfigur wurde vor rund 150 Jahren im Erzgebirge erfunden und spielt eine Hauptrolle im gleichnamigen berühmten Ballett.

Ein Mädchen bekommt zu Weihnachten einen Nussknacker geschenkt, der in der Nacht zum Leben erwacht. 1816 schrieb der deutsche Autor E.T.A. Hoffmann die erste Version dieses Märchens:

„Nussknacker und Mausekönig“. Seine Geschichte inspirierte Friedrich Wilhelm Füchtner 1870 zur ersten Nussknacker-Figur aus Holz. Der Kunsthandwerker stammte aus dem Erzgebirge, das für seine aufwendigen Holzschnitzereien bekannt ist.

Dass der Nussknacker einmal durch ein Ballett weltberühmt werden würde, konnte Füchtner nicht ahnen. Heute ist die deutsche Firma Steinbach der größte Hersteller von Nussknackern. Alle Figuren sind „Handmade in Germany“ und werden mit einem Mix aus Tradition, Liebe zum Detail, Kreativität und feinsten Materialien hergestellt. Die Familie stammt aus dem Erzgebirge und ging nach dem Zweiten Weltkrieg nach Hannover. Zu ihrem Glück: Denn dort waren viele US-amerikanische Soldaten stationiert, die den Nussknacker als typisch deutsches Souvenir mit nach Hause nahmen und berühmt machten. So wurden Nussknacker in den USA erst in den 1950er Jahren populär, obwohl sie schon seit einer halben Ewigkeit hergestellt werden,

Ein traditioneller Nussknacker wird auch heute noch in 130 Arbeitsschritten aufwendig hergestellt. Nussknackerfiguren stellen meistens Könige, Soldaten oder Polizisten dar. Jede Figur besteht aus verschiedenen Holzarten und bis zu 60 Teilen. Gesicht und Kleidung des Nussknackers werden mit der Hand bemalt. Zu guter Letzt bekommt der Nussknacker sein Haar und den Bart, meist aus Kaninchenfell, aufgeklebt. So viel Handarbeit hat ihren Preis: Mindestens 45 Euro kostet solch ein grimmiger Helfer aus dem Erzgebirge.

Doch die Figur ist viel mehr als nur ein Werkzeug, um Nüsse zu öffnen. Schon 1835 schrieb der berühmte Märchenerzähler Jacob Grimm, dass der Nussknacker mit seinen großen Zähnen böse Geister vertreibt und Glück in die Häuser bringt. Der Sieg des Guten über das Böse ist eine Botschaft, die den Menschen gerade in der Weihnachtszeit Hoffnung gibt.

<https://www.dw.com/de/die-geschichte-des-nussknackers/a-46787421> (Text leicht verändert.)