

OKTATÁSI SEGÉDANYAG AZ ÉLELMISZERIPARI ÁGAZATHOZ

Az első kiadás készült az Innovációs és Technológiai Minisztérium
NFA-KA-ITM-2/2019. számú támogatási szerződése alapján a Herman
Ottó Intézet Nonprofit Kft. irányításával.

SÜTŐIPARI ISMERETEK NÉMET NYELVI ALAPJAI (Oktatói segédanyag)

Szerzők:

**Dr. Barnáné Szatmári Ildikó
Galicz István**

Lektorok:

**Tolnainé Szabó Beáta
Várhelyi Gabriella**

Szerkesztő:

Kertai Edit

Kiadja a **Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft.**
(1223 Budapest, Park u. 2.)
(tel.: 06-1/ 362-8100, www.hermanottointezet.hu)
Felelős kiadó: Bozzay Péter ügyvezető

1 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf.



Typische Fachbegriffe des Bereiches:

Ungarisch	De Utsch
Pék	der Bäcker
Pékség	die Bäckerei
Cukrász	der Konditor
Sütőipari termék	die Backwaren
Sütemény	das Gebäck
Munka	die Arbeit
Munkaidő	die Arbeitszeit
Fizetés (jövedelem)	das Einkommen
Üzem (műhely)	die Werkstatt
Szabolt	das Fachgeschäft
Pihenőidő	die Ruhezeit
Élelmiszer	Lebensmittel
Hőmérséklet	die Temperatur
Idő	die Zeit
Tömeg	das Gewicht



2 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék az egyik legfontosabb szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít, amivel naponta ellátja az embereket. Legfontosabb nyersanyaguk a búza- és a rozsliszt.

*Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren für die
.....
Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat, die Bäcker benutzen oft
.....
Weizen- und Roggenmehl.
.....
.....*

GRUNDZUTATEN

Typische Fachbegriffe des Bereiches:



Ungarisch	DeUtsch
Liszt	das Mehl
Búzaliszt	das Weizenmehl
Rozsliszt	das Roggenmehl
Víz	das Wasser
Élesztő	die Hefe
Só	das Salz
Zsirádekok (vaj, margarin)	das Fett (Butter, Margarine)
Tej és a tejpor	die Milch und das Milchpulver
Tojás	das Ei
Túró	der Quark
Mák	der Mohn
Dió	die Walnuss
Lekvárok	die Marmelade
Gyümölcsök	das Obst /die Frucht
Sertészsír	das Schmalz
Tepertő	die Griebe
Fűszerek	der Würzstoff

Der Bäcker benutzt während seiner Arbeit Grundzutaten, Hilfs- und zusätzliche Zutaten, aber auch Füllungen und Dekorationsmittel.

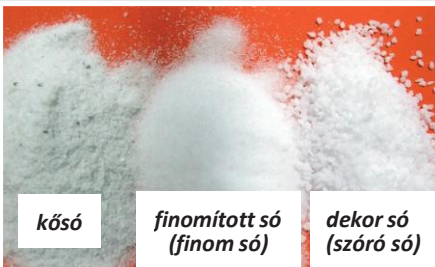
3 Benenne die Grundzutaten auf den Bildern!



Mehl



Hefe



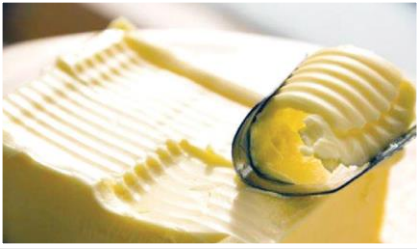
feines Speisesalz,

Steinsalz

Dekorsalz



Milch



Butter



Zucker



brauner Zucker



Ei



Marmelade

4 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
A liszt egy nagyon fontos alapanyag a pékségben.	<i>Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat in der Bäckerei.</i>
Gyakran használunk búza- és rozslisztet.	<i>Wir benutzen oft Weizen- und Roggenmehl.</i>
Az élesztő széndioxidot termel a tésztában.	<i>Die Hefe produziert Kohlendioxid im Teig.</i>
A só ízesíti a tésztát.	<i>Das Salz gibt dem Teig Geschmack.</i>
Gyakran használunk zsiradékokat, például margarint vagy vajat.	<i>Wir benutzen oft Fette, zum Beispiel Margarine oder Butter.</i>
A cukor édesíti a tésztát.	<i>Der Zucker macht den Teig süß.</i>
A tojásnak két része van: tojássárgája és a tojás fehérje.	<i>Das Ei hat zwei Teile: Eigelb und Eiweiß.</i>

5 Übersetze ins Ungarische!

DeUtsch	Ungarisch
Der Bäcker benutzt nur Grundzutaten von guter Qualität.	<i>A pék csak jó minőségű nyersanyagokat használ.</i>
Der Bäcker lagert die Grundzutaten in sauberen Räumen.	<i>A pék csak tiszta helyiségekben tárolja a nyersanyagokat.</i>
Der Bäcker wiegt die Zutaten genau.	<i>A pék pontosan kiméri a nyersanyagokat.</i>
Die Temperatur der Grundzutaten ist wichtig.	<i>A nyersanyagok hőmérséklete fontos.</i>
Der Bäcker führt eine Liste von den Grundzutaten.	<i>A pék listát/nyilvántartást vezet a nyersanyagokról.</i>
Der Bäcker kontrolliert die Qualität der Grundzutaten.	<i>A pék ellenőrzi a nyersanyagok minőségét.</i>

6 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

benutzt / Mehl / Salz / Hefe / und / der Bäcker.

 *Der Bäcker benutzt Mehl, Salz, und Hefe.*

.....

 *A pék lisztet, sót és élesztőt használ.*

.....


das Salz / wiegt / der Bäcker / auf der Waage

 *Der Bäcker wiegt das Salz auf der Waage.*

 *A pék a sót mérlegen méri.*

den Teig / mit Wasser / kneten / wir

 *Wir kneten den Teig mit Wasser.*

 *A tésztát vízzel gyúrjuk.*

7 Übersetze das Rezept ins Deutsch!

120 kg búza finomliszt
1,20 kg élesztő
2,40 kg só
72,00 liter víz

Ü

120 kg Weizenmehl
1,20 kg Hefe
2,40 kg Salz
72.00 Liter Wasser

8 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék az egyik legfontosabb szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít, amivel naponta ellátja az embereket. Legfontosabb nyersanyaguk a búza- és a rozsliszt. Felhasználnak még nagy mennyiségben élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren

für die Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat, die Bäcker

benutzen oft Weizen- und Roggenmehl. Sie benutzen viel Hefe, Salz,

Fette, Zucker, Milch und Eier.

TECHNOLOGIEN

Typische Fachbegriffe des Bereiches:



Ungarisch	Deutsch
Műveletek	die Prozesse (Tätigkeit)
Technológia	die Technologie
Tömegmérés	das Wiegen
Liszt szitálás	das Sieben
Hőmérséklet beállítás	die Temperatur einstellen
Tészta	der Teig
Kovász	der Vorteig
Dagasztás, gyúrás	das Kneten
Leveles tészta	der Blätterteig
Kovász érés	die Gärung des Vorteiges
Tejsav és ecetsav	die Milchsäure und die Essigsäure
Tészta mérés	das Wiegen des Teiges
Gömbölyítés	das Wirken
Hosszformázás	die Langformung
Kalácsfonás	das Flechten
Pogácsaszaggatás	Pogatsche ausstechen
Tészta felület kenése vízzel	mit Wasser bestreichen
Tészta felület kenése tojással	mit Ei bestreichen
Kelesztés	die Gärung
Páratartalom	die Luftfeuchtigkeit
Sütés	das Backen
Sütési hőmérséklet	die Backtemperatur
Sütési idő	die Backzeit
Gőz	der Dampf

1 Benenne die Prozesse der Technologie auf den Bildern!



Mehl sieben



Grundzutaten messen



Kneten



Kneten



Wirken



Langformung



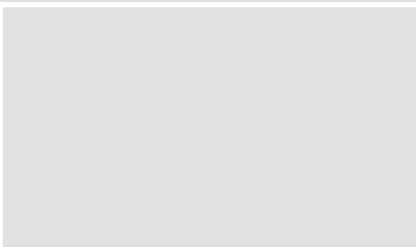
Brioche flechten



Zopf flechten



Pogatsche ausstechen



den Teig bestreichen



Backen

2 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
A nyersanyagokat raktárban tároljuk.	<i>Wir lagern die Grundzutaten in dem Warenlager.</i>
A lisztet szitáljuk.	<i>Wir sieben das Mehl.</i>
A mérés fontos technológiai művelet.	<i>Das Wiegen ist eine wichtige Tätigkeit.</i>
A tésztákat dagasztással/gyúrással készítjük.	<i>Wir kneten die Teige.</i>
A tésztaalakítás egyik fajtája a gömbölyítés.	<i>Eine Art der Teigformung ist das Wirken.</i>
A kalácsokat több tésztaszáלבól fonjuk.	<i>Wir flechten den Zopf aus mehreren Teigstreifen.</i>
A pogácsa jellegzetes magyar termék.	<i>Die Pogatsche ist ein typisch ungarisches Produkt.</i>
A kalácsok felületét tojással kenjük le.	<i>Wir bestreichen den Zopf mit Ei.</i>
A piskótatésztához a tojásfehérjéből habot verünk.	<i>Wir schlagen Eiweiß zu Schaum schlagen für das Biskuit.</i>
A kakaócsigához a tésztát hajtogatjuk.	<i>Wir falten den Teig für die Kakaoschnecke.</i>

3 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

kneten / der Bäcker / den Brotteig.

 *Der Bäcker knetet den Brotteig.*

 *A pék dagasztja a kenyértésztát.*


mit Käse / Brötchen / wir / essen / zum Frühstück.

 *Wir essen Brötchen mit Käse zum Frühstück.*

 *Reggelire zsemlét eszünk sajttal.*

den Sikkenwagen / der Bäcker / schiebt / in den Gärschrank.

 *Der Bäcker schiebt den Sikkenwagen in den Gärschrank.*

 *A pék betolja a sütőkocsit a kelesztőbe.*

4 Übersetze ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozs-lisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren für die Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat, die Bäcker benutzen of Weizen- und Roggenmehl. Sie benutzen viel Hefe, Salz, Fette, Zucker, Milch und Eier. Die Bäcker kneten, messen, formen und backen.

5 Übersetze ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Stelle die Zutaten zusammen!	<i>Állítsd össze a hozzávalókat!</i>
Mache die Brötchen!	<i>Készítsd el a zsemlét!</i>
Bestreiche den Teig mit Wasser!	<i>Kend le vízzel a tésztát!</i>
Schiebe den Wagen in den Gärschrank!	<i>Told be a kocsit a kelesztőbe!</i>
Backe die Zöpfe!	<i>Süsd meg a kalácsokat!</i>
Der Bäcker hält die Anweisungen der Technologie!	<i>Apék betartja a technológiai utasításokat.</i>
Der Bäcker folgt dem Rezept.	<i>Apék követi a receptúrát.</i>
Der Bäcker achtet auf die Genauigkeit beim Wiegen.	<i>Apék figyel a mérésénél a pontosságra.</i>
Der Bäcker kennt die Maßeinheiten gut.	<i>Apék jól ismeri a mértékegységeket.</i>

MASCHINEN UND UTENSILIEN

Typische Fachbegriffe des Bereiches:

	Ungarisch	DeUtsch
	Kés	das Messer
	Kézi szita	das Sieb
	Nyújtófa	der Teigroller
	Pogácsa szaggató	die Pogatsche Ausstechform
	Ecset	der Pinsel
	Szakajtók	das Simperl
	Péklapát, sütőlapát	der Schießer
	Munkasztal	der Arbeitstisch
	Sütőkocsi	der Stikkenwagen
	Dagasztógép	die Knetmaschine
	Tésztaosztógép	die Brötchenpresse
	Kiflisodrógép	die (Hörnchen) Wickelmaschine
	Kelesztő berendezés	der Gärschrank
	Forgó kocsis kemence	der Stikkenofen
	Sütő	der Backofen
Többsütőteres kemence	der Etagenofen	
Szállító gépkocsi	der Transportwagen	

1 Benenne die Maschinen und Utensilien auf den Bildern!



Waage



Mehlsiebmaschine



Knetmaschine



Brötchenpresse

.....



Schockfroster

.....



*(Hörnchen)
Wickelmaschine*

.....



Backofen

.....



Gärschrank

.....



Teigausrollmaschine

.....

2 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
A nyersanyagokat mérlegen mérjük.	<i>Wir messen die Zutaten auf der Waage.</i>
A szitagép gyorsabban szitálja a lisztet.	<i>Die Mehlsiebmaschine siebt das Mehl schneller.</i>
A dagasztógép akár 200 kg tésztát is be tud dagasztani.	<i>Die Knetmaschine knetet auch 200 kg Teig.</i>
A tésztaosztógép gyorsan dolgozik.	<i>Die Brötchenpresse arbeitet schnell.</i>
A tésztanyújtógéppel könnyen hajtogatunk leveles tésztát.	<i>Wir falten Blätterteig leichter mit der Ausrollmaschine.</i>
A kelesztőben a levegő meleg és párás.	<i>Im Gärschrank ist die Luft warm und dampfig.</i>
A kemencében sütjük meg a tészta.	<i>Wir backen den Teig im Backofen.</i>
A pék termékeket sokkolóban fagyaszttjuk.	<i>Wir frieren Backwaren im Schockfroster.</i>

3 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

dem Bäcker / hilft / die Knetmaschine.



Die Knetmaschine hilft dem Bäcker.

.....



A dagasztógép segít a péknek.

.....

die Ausrollmaschine / sicher / benutzen / der Bäcker.

 *Der Bäcker benutzt die Ausrollmaschine sicher.*

 *A pék biztonságosan használja a nyújtógépet.*

**in den Stikkenofen / den Stikkenwagen / aus dem Gärschrank /
schiebt / der Bäcker.**

 *Der Bäcker schiebt den Stikkenwagen aus dem Gärschrank in den Stikkenofen.*

 *A pék áttolja a sütőkocsit a kelesztőből a kemencébe.*

Übersetze ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozs-lisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik a pékeket.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren

für die Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat,

die Bäcker benutzen of Weizen- und Roggenmehl. Sie benutzen viel Hefe,

Salz, Fette, Zucker, Milch und Eier. Die Bäcker kneten, messen,

formen und backen. Bäcker benutzen moderne Maschinen.

Die Knetmaschinen und Öfen helfen den Bäckern.

Bei der Benutzung von Maschinen und Utensilien, müssen wir die Vorschriften einhalten.

5 Übersetze die Wörter!

Munkavédelem	<i>der Arbeitsschutz</i>
Higiénia	<i>die Hygiene</i>
Baleset	<i>der Unfall</i>
Elsősegélynyújtás	<i>Erste Hilfe</i>
Piktogramok	<i>das Piktogramm</i>
Szabályok	<i>die Regel</i>
Bírság	<i>die Strafe</i>
Kezelési utasítás	<i>die Bedienungsanleitung</i>



6 Übersetze ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Wir müssen den Regeln auf dem Arbeitsplatz folgen.	<i>A munkahelyen a szabályokat követnünk kell.</i>
Beim Unfall müssen wir erste Hilfe leisten.	<i>Baleset esetén elsősegélyt kell nyújtanunk.</i>
Wir müssen die Bedienungsanleitung von Maschinen befolgen.	<i>A gépek kezelési utasítását be kell tartani.</i>
Maschinen muss man regelmäßig warten.	<i>A gépeket rendszeresen karban kell tartani.</i>

Wenn die Maschine kaputt geht,
darf sie nur der Mechaniker
reparieren.

*Ha a gép meghibásodik,
csak szakember (szerelő)
javíthatja.*

7 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

ist / in der / Bäckerei / die Sicherheit / wichtig.

 *Die Sicherheit ist wichtig in der Bäckerei.*

 *A pékségekben fontos a biztonság.*

Anleitungen / folgen / und / Regeln / wir.

 *Wir folgen Regeln und Anleitungen.*

 *Követjük a szabályokat és utasításokat.*

8 Deine Aufgabe ist, dass du einem deutschsprachigen Arbeiter erklärst, wie die Knetmaschine funktioniert! Informiere sie / ihn in einfachen Sätzen!

Du stellst die Knetzeit ein.

Du schiebst die Schüssel zu der Knetmaschine.

Du startest die Maschine mit dem Knopf.

Du achtest auf die Maschine beim Arbeiten.

Du schiebst die Schüssel nach dem Kneten weg.

9 Übersetze ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren

für die Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat, die Bäcker

benutzen of Weizen- und Roggenmehl. Sie benutzen viel Hefe, Salz, Fette,

Zucker, Milch und Eier. Die Bäcker kneten, messen, formen und backen.

Bäcker benutzen moderne Maschinen. Die Knetmaschinen und Öfen helfen

ihnen. Die Bäcker müssen die Bedienungsanleitung von Maschinen befolgen.





10 Übersetze ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Rauchen verboten!	<i>Dohányozni tilos!</i>
Das Trinken von Alkohol ist verboten!	<i>Alkoholfogyasztani tilos!</i>
Achtung! Unfallgefahr!	<i>Figyelem! Balesetveszély!</i>
Die Maschine kann nur bei Beachtung der Regel bedient werden!	<i>A gépet csak a szabályok betartásával szabad kezelni!</i>
Die Arbeitsfläche muss man sauber halten!	<i>A munkaterületet tisztán kell tartani!</i>
Vor der Arbeit Hände waschen!	<i>Munkakezdés előtt mindig moss kezet!</i>
Betreten für Unbefugte verboten!	<i>Idegeneknek belépni tilos!</i>

BROTE

Typische Fachbegriffe des Bereiches:



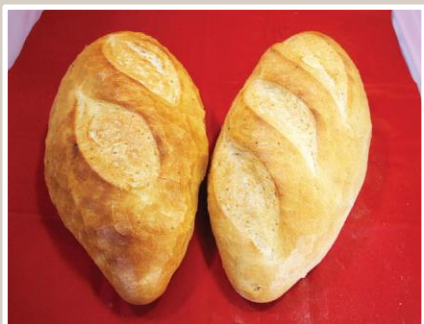
Ungarisch	Deutsch
Kenyér	das Brot
Búzakenyér	das Weizenbrot
Rozskenyér	das Roggenbrot
Kerek kenyér	Rundbrot
Kocsmá kenyér	Kneipen Brot
Molnár kenyér	Müller Brot
Kovászos kenyér	Brot mit Vorteig
Ropogós héj	die knusprige Kruste
Savfok (savtartalom)	die Säure

1 Benenne die Brote auf den Bildern!



Rundbrot

.....



Müller Brot

.....



Kneipen Brot



Weizenbrot



Roggenbrot



Baguette Brot

2 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	De Utsch
A kenyér Magyarországon egy fontos élelmiszer.	<i>Brot ist ein wichtiges Lebensmittel in Ungarn.</i>
Mi a kenyeret Magyarországon augusztus 20-án ünnepeljük.	<i>Wir feiern Brot in Ungarn am 20. August.</i>
Vannak kerek és hosszúkás kenyerek is.	<i>Es gibt runde und langförmige Brote.</i>
A kenyeret süthetjük formában is.	<i>Wir backen Brot auch in einer Form.</i>
A kenyeret kovásszal készítjük.	<i>Wir machen Brot aus Vorteig.</i>
A kenyerek Magyarországon általában 0,5 kg-osak vagy 1,00 kg-osak.	<i>Brote wiegen in Ungarn im Allgemeinen 500 oder 1000 Gramm.</i>

3 Übersetze ins Ungarische!

De Utsch	Ungarisch
Ich möchte ein 500 Gramm/halbes Kilo Weizenbrot haben!	<i>Kérek egy 0,5 kg-os búzakenyeret!</i>
Macht die Bäckerei Roggenbrot?	<i>Készít a pékség rozskenyeret?</i>

Bitte, schneiden Sie das Brot in Scheiben!	<i>Kérem, szeletelje fel a kenyeret!</i>
Die Haltbarkeit von Brot ist 3 Tage.	<i>A kenyér 3 napig őrzi meg a minőségét.</i>
Für Brot brauchen wir Vorteig.	<i>A kenyérhez szükségünk van kovászra.</i>

4 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

in Ungarn / am 20. August / wir / feiern / Brot.

 *Wir feiern Brot am 20. August in Ungarn.*

.....


 *Augusztus 20-a a kenyérünnep Magyarországon.*

.....

für das Brot / brauchen / Vorteig / wir.

 *Wir brauchen Vorteig für das Brot.*

.....

 *A kenyérhez kovászra van szükségünk.*

.....

in dem Ofen/ wir / backen / Brot.

 *Wir backen Brot in dem Ofen.*

.....

 *Kenyeret sütőben sütünk.*

.....

5 Übersetze das Rezept ins Deutsch!

120 kg fehér kenyérliszt
1,20 kg élesztő
2,40 kg só
6,00 kg burgonya
72,00 liter víz

Ü

120 kg félféher kenyérliszt
100,00 kg világos rozsliszt

2,00 kg élesztő
4,20 kg só
0,40 kg köménymag
132,00 liter víz

Ü

120 kg Weißmehl

1,20 kg Hefe

2,40 kg Salz

6,00 kg Kartoffel

72,00 Liter Wasser

120 kg Halbweißmehl

100,00 kg helles Roggenmehl

2,00 kg Hefe

4,20 kg Salz

0,40 kg Kümmel

132,00 Liter Wasser

6 Übersetze ins Deutsche!

A pék az egyik legfontosabb szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren für

die Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat, die Bäcker benutzen

oft Weizen- und Roggenmehl. Sie benutzen viel Hefe, Salz, Fette, Zucker,

Milch und Eier. Die Bäcker kneten, messen, formen und backen. Bäcker

benutzen moderne Maschinen. Die Knetmaschinen und Öfen helfen ihnen.

Die Bäcker müssen die Bedienungsanleitung von Maschinen befolgen.

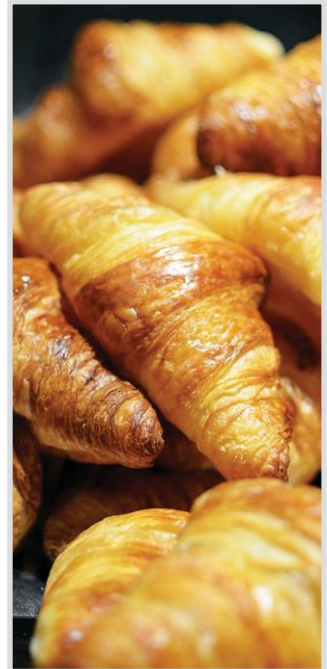
Die Weizen und Roggenbrote sind typische Brotarten.

BACKWAREN

Typische Fachbegriffe des Bereiches:



Ungarisch	Deutsch
Péksütemény	die Backwaren
Sütemény	das Gebäck
Zsemle	der Semmel / das Brötchen
Kifli	das Hörnchen/Kipferl
Kalács	der Zopf
Pogácsa	die Pogatsche
Töltött sütemények	gefüllte Gebäcke
Leveles sütemények	Gebäcke aus Blätterteig
Briósok	die Brioche
Pite	der Kuchen



1 Benenne die Produkte auf den Bildern!



Semmel / Brötchen



Langsemmel



Hörnchen/Kipferl



Zöpfe



Pogatschen



Gebäcke aus Blätterteig



Kuchen



Pressburger Kipferl

2 Übersetze ins Deutsche!



Ungarisch	Deutsch
A péksütemények kis tömegűek.	<i>Backwaren haben ein kleines Gewicht.</i>
A kifli alakja hajlított (görbe).	<i>Hörnchen sind krumm (gebeugt).</i>
A kalácsokat fonjuk.	<i>Wir flechten Zöpfe.</i>
A leveles termékek tésztaít hajtogatni kell.	<i>Wir falten den Blätterteig.</i>
A péksütemények sokféle töltelékkel készülnek.	<i>Backwaren haben verschiedene Füllungen.</i>
A pogácsák hagyományos magyar termékek.	<i>Pogatschen sind traditionelle, ungarische Produkte.</i>

3 Übersetze ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Einige Brötchen sind rund.	<i>A zsemle lehet kerek alakú.</i>
Mache einen Zopf!	<i>Készítsd el a kalácsot!</i>
Backe Strudel!	<i>Süssrétest!</i>
Packe die Backwaren!	<i>Csomagold be a péksüteményeket!</i>
Ich möchte 5 Hörnchen!	<i>5 db kiflit szeretnék kérni.</i>

4 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

aus Semmeln / Sandwiches / machen / wir.



Wir machen Sandwiches aus Semmeln.

.....



Zsemlékből szendvicset csinálunk.

.....

beliebt / in Ungarn / ist / der Strudel.



Der Strudel ist beliebt in Ungarn.

.....



A rétes kedvelt Magyarországon.

.....

essen / Zopf mit Schinken / zu Ostern / Ungarn.



Ungarn essen Zopf mit Schinken zu Ostern.

.....



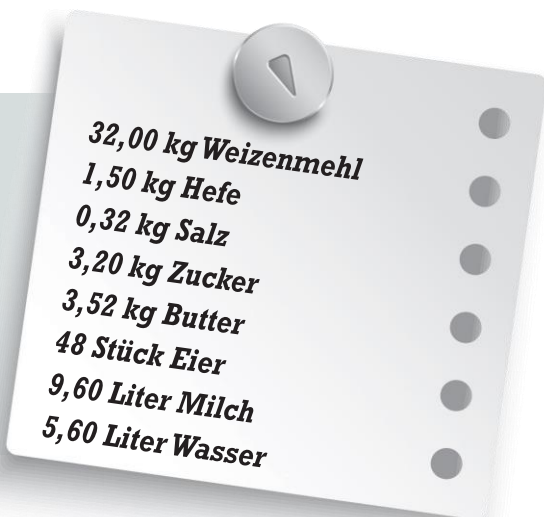
A magyarok Húsvétkor sonkával eszik a kalácsot.

.....

5 Übersetze das Rezept ins Deutsch!

32,00 kg finom búzaliszt
1,50 kg élesztő
0,32 kg só
3,20 kg cukor
3,52 kg vaj
48 db tojás
9,60 liter tej
5,60 liter víz

Ü



6 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékot, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren

für die Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat,

die Bäcker benutzen oft Weizen- und Roggenmehl.

Sie benutzen viel Hefe, Salz, Fette, Zucker, Milch und Eier.

Die Bäcker kneten, messen, formen und backen.

Bäcker benutzen moderne Maschinen.

Die Knetmaschinen und Öfen helfen ihnen. Die Bäcker müssen

die Bedienungsanleitung von Maschinen befolgen.

Die Weizen und Roggenbrote sind typische Brotarten.

Backwaren haben verschiedene Formen und Geschmäcker.

7 Wir machen viele Backwaren mit Füllung. Die Füllungen sind vielfältig. Schreibe die Füllungen auf Deutsch!

Ungarisch	Deutsch
Túrótötelék	Quarkfüllung
Máktötelék	Mohnfüllung
Diótötelék	Walnussfüllung
Dióhab	Walnusschaum-Füllung
Kakaó tötelék	Kakao Füllung
Kakaókrém	Kakao creme
Forrázott (főzött) máktötelék	Gekochte Mohnfüllung
Píritott káposzta	Krautfüllung



8 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
A túrót hűtőben tároljuk.	<i>Wir lagern den Quark im Kühlschrank.</i>
A túrótötléléket citromhéjjal ízesítjük.	<i>Wir schmecken die Quarkfüllung mit Zitronenzeste ab.</i>
A forrázott (főzött) máktötlélékhez cukorszirupot készítünk.	<i>Wir machen Zuckersirup für die gekochte Mohnfüllung.</i>
A dióhabhoz tojásfehérjét verünk habbá.	<i>Wir schlagen Eiweiß zu Schaum schlagen für die Walnusschaum-Füllung.</i>
A kakaócsiga töltelékében sok a kakaó.	<i>In der Füllung von Kakaoschnecke ist viel Kakao.</i>
A káposzta töltelék borssal ízesítjük.	<i>Wir schmecken die Krautfüllung mit Pfeffer ab.</i>

9 Übersetze ins Ungarische!

Deutsch	Ungarisch
Wir homogenisieren die Füllung durch Rühren.	<i>A töltelékeket keveréssel homogenizáljuk.</i>
Wir machen die Quarkfüllung frisch.	<i>A túrótötléléket frissen készítjük.</i>
Wir machen Marmelade aus Frucht.	<i>A lekvárokat gyümölcsökből készítjük.</i>
Füllungen haben drei Arten von Konsistenz: Creme, Schaum oder Pulver.	<i>A töltelékeknek 3 típusa van: krém, hab, vagy por.</i>



10. Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie.

haben/manche/Backwaren/Füllungen/auch.

 *Manche Backwaren haben auch Füllungen.*

 *Néhány péksüteménynek tölteléke is van.*

Obstfüllung/häufig/haben/Kuchen.

 *Kuchen haben häufig Obstfüllung.*

 *A pitéknek gyakran gyümölcstölteléke van.*

Zitrone und Zucker / in die Mohnfüllung / geben / wir.

 *Wir geben Zitrone und Zucker in die Mohnfüllung.*

 *A máktöltelékbe citromot és cukrot teszünk.*

11 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van. Vannak töltött termékek is.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren für die

Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat, die Bäcker benutzen oft

Weizen- und Roggenmehl. Sie benutzen viel Hefe, Salz, Fette, Zucker,

Milch und Eier. Die Bäcker kneten, messen, formen und backen. Bäcker

benutzen moderne Maschinen. Die Knetmaschinen und Öfen helfen ihnen.

Die Bäcker müssen die Bedienungsanleitung von Maschinen befolgen.

Die Weizen und Roggenbrote sind typische Brotarten. Backwaren haben

verschiedene Formen und Geschmäcker. Es gibt auch Produkte mit Füllung.

ANDERE PRODUKTE DER BACKWARENINDUSTRIE

Typische Fachbegriffe des Bereiches:

Ungarisch	Deutsch
Teljes kiőrlésű liszt	das Vollkornmehl
Egészséges étkezés	gesunde Ernährung
Élelmi rost	der Ballaststoff
Csökkentett só tartalom	der reduzierte Salzanteil
Csökkentett cukor tartalom	der reduzierte Zuckeranteil
Édesítőszer	der Süßstoff
Fogyókúra	die (Gewichtsreduzierungs-)Diät
Csökkentett zsírtartalom	der reduzierte Fettanteil
Szénhidrát	das Kohlenhydrat
Fehérje	das Eiweiß
Zsír	das Fett
Vitamin	das Vitamin



1 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
A sütőipari termékekben sok a szénhidrát.	<i>In den Produkten der Backwarenindustrie sind viele Kohlenhydrate.</i>
Az édes termékekben sok cukor van.	<i>In süßen Produkten ist viel Zucker.</i>
A sok só nem egészséges.	<i>Viel Salz ist ungesund.</i>
A zsíros péksütemények elhízást okoznak.	<i>Fettige Backwaren führen zu Übergewicht.</i>
A teljes kiőrlésű lisztből készült termékek egészségesek.	<i>Produkte aus Vollkornmehl sind gesund.</i>

2 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

sind / mit reduziertem Zuckeranteil / gesund / Produkte.

 *Produkte mit reduziertem Zuckeranteil sind gesund.*

.....

 *A csökkentett cukortartalmú készítmények egészségesek.*

.....

in der gesunden Ernährung / sind / wichtig / Vitamine und Eiweiß

 *Vitamine und Eiweiß sind wichtig in der gesunden Ernährung.*

 *A vitaminok és a fehérjék fontosak az egészséges étkezésben.*

weniger / essen / Zucker / mit Zuckerkrankheit / Menschen.

 *Menschen mit Zuckerkrankheit essen weniger Zucker.*

 *A cukorbeteg emberek kevesebb cukrot esznek.*

3 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van. Vannak töltött termékek is. A pékségek egyre több egészséges terméket kínálnak.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren für die

Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat, die Bäcker benutzen of

Weizen- und Roggenmehl. Sie benutzen viel Hefe, Salz, Fette, Zucker, Milch

und Eier. Die Bäcker kneten, messen, formen und backen. Bäcker benutzen

moderne Maschinen. Die Knetmaschinen und Öfen helfen ihnen.

Die Bäcker müssen die Bedienungsanleitung von Maschinen befolgen.

Die Weizen und Roggenbrote sind typische Brotarten. Backwaren haben

verschiedene Formen und Geschmäcker. Es gibt auch Produkte mit Füllung.

Die Bäckereien bieten immer mehr gesunde Produkte.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



KÜHLUNG UND FRIERUNG

In der Backwarenindustrie werden immer mehr Halbfertigprodukte, gekühlte oder gefrorene Produkte hergestellt.



Typische Fachbegriffe des Bereiches:

Ungarisch	De Utsch
Hűtés	die Kühlung
Hűtőgép	der Kühlschrank
Fagyasztás	das Frieren
Fagyasztó	die Gefriermaschine
Gyorsfagyasztó	der Schockfroster
Félkész termék	das Halbfertigprodukt
Sokkolás (gyorsfagyasztás)	die Schockfrostung
Jégkristályok	die Eiskristalle
Otthon sütés	Backen zu Hause

1 Übersetze ins Deutsche!

Ungarisch	De Utsch
Sok pékség készít fagyasztott termékeket.	<i>Viele Bäckereien machen Tiefkühlprodukte.</i>
A fagyasztott termékeket szakboltokban sütik meg.	<i>Die Fachgeschäfte backen Tiefkühlprodukte.</i>

Fagyasztott termékeket otthon is meg lehet sütni.	<i>Wirbacken Tiefkühlprodukte auch zu Hause.</i>
A fagyasztott termékeket korszerű hűtő-kelesztő berendezésekben tároljuk.	<i>Wir lagern Tiefkühlprodukte in modernen Kühl- und Gärsschränken.</i>

2 Schreibe die Sätze in der richtigen Reihenfolge und übersetze sie!

die Produkte / haltbar / macht / länger / die Kühlung.

 *Die Kühlung macht die Produkte länger haltbar.*

.....

 *A hűtés a termékeket hosszabb ideig eltarthatóvá teszi.*

.....

frieren / wir / Halffertigprodukte.

 *Wir frieren Halffertigprodukte.*

.....

 *A félkész termékeket fagyasztjuk.*

.....

im Fachgeschäft / kauft / Produkte / der Käufer / frische.

 *Der Käufer kauft frische Produkte im Fachgeschäft.*

.....

 *A vásárló friss termékeket a szakboltban vesz.*

.....

3 Übersetze den Text ins Deutsche!

A pék egy fontos szakma. Kenyeret és péksüteményeket készít az embereknek. A liszt egy nagyon fontos alapanyag, a pékek gyakran használnak búza- és rozslisztet. Sok élesztőt, sót, zsiradékokat, cukrot, tejet és tojást használnak. A pékek a tésztát dagasztják, mérik, alakítják, és megsütik. A pékek korszerű gépeket használnak. A dagasztógépek és kemencék segítik őket. A pékek követik a gépek kezelési utasítását. A búza- és rozskenyerek tipikus kenyérfajták. A péksüteményeknek változatos alakja és íze van. Vannak töltött termékek is. A pékségek egyre több egészséges terméket kínálnak. A sütőipar készít fagyasztott termékeket is. Ezeket mi otthon sütjük készre, és frissen tálaljuk.

Der Bäcker ist ein wichtiger Beruf. Er macht Brote und Backwaren für die Leute. Das Mehl ist eine sehr wichtige Grundzutat, die Bäcker benutzen of Weizen- und Roggenmehl. Sie benutzen viel Hefe, Salz, Fette, Zucker, Milch und Eier. Die Bäcker kneten, messen, formen und backen. Bäcker benutzen moderne Maschinen. Die Knetmaschinen und Öfen helfen ihnen.

Die Bäcker müssen die Bedienungsanleitung von Maschinen befolgen.

Die Weizen und Roggenbrote sind typische Brotarten. Backwaren haben verschiedene Formen und Geschmäcker. Es gibt auch Produkte mit Füllung.

Die Bäckereien bieten immer mehr gesunde Produkte. Die Backwarenindustrie macht gefrorene Produkte. Wir backen sie zu Hause und servieren sie frisch.

.....

.....

AUFGABEN

1 In der folgenden Aufgabe liest du die offizielle Definition von dem Beruf des Bäckers auf Deutsch. Einige Wörter fehlen aus dem Text, fülle die Lücken!

verantwortlich – Bäcker– Fertigprodukt – Pogatschen – Vorteige
– gären–Käuer – packt – Maschinen – Brote – Hygiene – Qualitätskontrolle
– Grundzutaten – bäckt

Der..... **Bäcker** stellt durch
verschiedene Technologien Backwaren her,
wie zum Beispiel Weizen-, Roggen- oder spezielle
..... **Brote**, Semmelarten, Hörnchen
und Brioche, Zöpfe, **Pogatschen**
und verschiedene Blätterteigprodukte.
Während seiner Arbeit bestimmt er die Arten der
nötigen **Grundzutaten** und ihre
Mengen. Er bereitet die Grundzutaten vor, und
macht daraus..... **Vorteige** und Teige.
Er lässt die Teige..... **gären**,
dann bearbeitet er sie zu Produkten verschiedenen
Gewichtes und Form. Meistens wird der Teig durch

Gärung gelockert, dann verziert und **bäckt**

er das Produkt. Er benutzt verschiedene Gärmethoden.

Er behandelt das **Fertigprodukt**

mit Verantwortung, wenn nötig **packt**

er das Produkt für den **Käufer**

und kennzeichnet es. Während seiner Arbeit folgt er den Vorschriften der Technologie und der **Qualitätskontrolle**

Bei seiner Arbeit helfen ihm

verschiedene **Maschinen**

Geräte und Utensilien, die er fachmännisch bedient. Er ist **verantwortlich**

für die Einhaltung der Rechtsvorschriften der **Hygiene**

des Arbeitsschutzes und andere

Rechtsvorschriften.



2 Schreibe kurze Sätze auf Deutsch!

► *Warum hast du den Beruf des Bäckers gewählt?*

► *Was gefällt dir und was gefällt dir nicht in dem Beruf des Bäckers?*



► Was möchtest du nach der Schule machen?



3 Schreibe die richtigen Buchstaben in die Kolumne!

A kenyér,

B péksütemény,

C kovász,

D tojás,

E kemence,

F víz,

G cukor,

H dió,

I rozskenyér,

J búzakenyér,

K kakaóscsiga,

L pite,

M élesztő,

N tej,

O habverő,

P dagasztógép,

R tésztanyújtógép,

S kelesztő.

Buchstabe	Deutsch
C	Vorteig
A	Brot
E	Ofen
R	Ausrollmaschine
J	Weizenbrot
B	Backwaren
D	Ei
H	Walnuss
N	Milch

Buchstabe	Deutsch
F	Wasser
P	Knetmaschine
G	Zucker
K	Kakaoschnecke
S	Gärschrank
L	Kuchen
M	Hefe
O	Schlagbesen
I	Roggenbrot



4 Du arbeitest in einer Bäckerei. Empfehle dem Kunden das von dir gebackene Brot / Brötchen/ Zopf!

Schlüsselwörter: natürlich, Vorteig, guter Geschmack, weich, knusprige Kruste, Butter

5 Erkläre die Bedeutung der Wörter auf Deutsch!

Vorteig	Schlüsselwörter: Mehl, Wasser, Hefe, Säuerung, Geschmack- und Aromastoffe
Sieben	Schlüsselwörter: Entfernen von Fremdkörpern, belüften, Lockerung
Backen	Wärmebehandlung
Kneten	Mischen von Grundzutaten, Homogenisierung, physikalische Bearbeitung.

6 In der Tabelle siehst du das ABC. Schreibe zu jedem Buchstaben ein Wort mit demselben Anfangsbuchstaben! Benutze Fachwörter aus dem Beruf des Bäckers, wenn möglich!

A	<i>Arbeit</i>
Ä	<i>Äpfel</i>
B	<i>Brot</i>
C	<i>charakteristisch</i>
D	<i>Dekorsalz</i>
E	<i>Einkommen</i>
F	<i>Fett</i>
G	<i>Gärung</i>
H	<i>Hefe</i>
I	<i>intensiv</i>
J	<i>Job</i>

K	<i>Kakao</i>
L	<i>Lebensmittel</i>
M	<i>Mehl</i>
N	<i>normal</i>
O	<i>Ofen</i>
Ö	<i>Öfen</i>
P	<i>Pogatsche</i>
Q	<i>Quark</i>
R	<i>Roggenbrot</i>
S	<i>Semmel</i>
T	<i>Teigausrollmaschine</i>

U	<i>Unfall</i>
Ü	<i>Übung</i>
V	<i>Vorteig</i>
W	<i>Wasser</i>

X	<i>Xylit</i>
Y	<i>Yacht</i>
Z	<i>Zucker</i>

7 Schreibe die Wörter in die richtige Stelle!

| Brot | Vollkornmehl | Vorteig | Pogatsche | Flechten | Ballaststoffe |
 rundes Brot | Gärschrank | Wasser | Brötchen | Etagenofen | Kuchen |
 | Schießer | Backen | Mehl | Roggenbrot | Sieben | Kohlenhydrat
 | Weizenbrot | Hefe | Süßstoff | Vitamin | Zopf | Salz | Hörnchen
 | knusprige Kruste | Stikkenwagen | Knetmaschine | Wirken | Ei

GRUNDZUTATEN	TECHNOLOGIEN	MASCHINEN
<i>Mehl</i>	<i>Vorteig</i>	<i>Etagenofen</i>
<i>Wasser</i>	<i>Flechten</i>	<i>Gärschrank</i>
<i>Ei</i>	<i>Sieben</i>	<i>Stikkenwagen</i>
<i>Salz</i>	<i>Wirken</i>	<i>Knetmaschine</i>
<i>Hefe</i>	<i>Backen</i>	<i>Schießer</i>

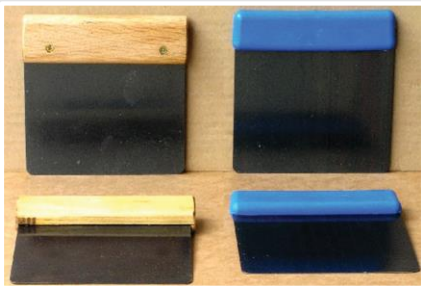
BROTE	BACKWAREN	ANDERE PRODUKTE
<i>Rundbrot</i>	<i>Pogatsche</i>	<i>Ballaststoffe</i>
<i>Weizenbrot</i>	<i>Hörnchen</i>	<i>Kohlenhydrat</i>
<i>Roggenbrot</i>	<i>Brötchen</i>	<i>Vitamin</i>
<i>knusprige Kruste</i>	<i>Kuchen</i>	<i>Süßstoff</i>
<i>Brot</i>	<i>Zopf</i>	<i>Vollkornmehl</i>

8 Bäcker benutzen verschiedene Utensilien. Benenne die Utensilien auf den Bildern!



Sieb

.....



Teigabstecher

.....



Teigschaber

.....



Schneebeesen

.....



Messer



Backformen



Schießer



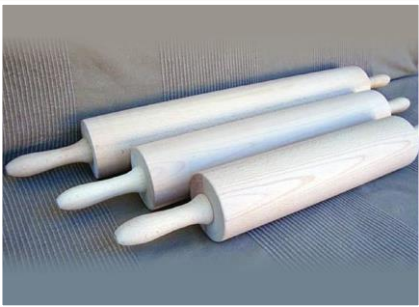
Bäckerkiste



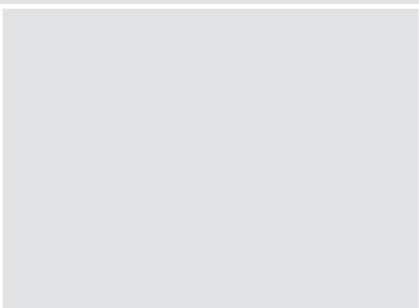
Thermometer



Messbecher



Teigroller



Pogatsche Ausstechform

9 In der folgenden Aufgabe liest du Technologien! Benenne Produkte, bei denen du diese anwendest!



technOLOGie	PRoDUKt
Falten	<i>Blätterteig</i>
Mehl mit Fett abbröseln	<i>Mürbeteig</i>
Flechten	<i>Zöpfe</i>
Vorteig machen	<i>Brote</i>
Eiweiß zu Schaum schlagen	<i>Rührteig/Biskuit</i>
Rollen	<i>Hörnchen / Kipferl</i>
die Teigoberfläche einschneiden	<i>Griebenpogatsche</i>



10 In der folgenden Aufgabe liest du Zutaten. Welche Zutaten braucht man für eine Kakaoschnecke, schreibe einen X vor die nötige Zutat!



In dem Folgenden liest du die offizielle Definition von dem Beruf des Bäckers auf Deutsch.

11 Übersetze ins Ungarische!

► Der Bäcker stellt durch verschiedene Technologien Backwaren her, wie zum Beispiel Weizen-, Roggen- oder spezielle Brote, Semmelarten, Hörnchen und Brioches, Zöpfe, Pogatschen und verschiedene Blätterteigprodukte.

*A pék különböző eljárásokkal sütőipari termékeket készít. Ezeket belül
készít például búza-, rozs vagy különleges kenyereket, zsemleféléket, kifliket
és briósokat, kalácsokat, pogácsákat, illetve leveles termékeket.*

► Während seiner Arbeit bestimmt er die Arten der nötigen Grundzutaten und ihre Mengen. Er bereitet die Grundzutaten vor, und macht daraus Vorteige und Teige. Er lässt die Teige gären, dann bearbeitet er sie zu Produkten verschiedenen Gewichtes und Form. Meistens wird der Teig durch Gärung gelockert, dann verziert und bäckt er das Produkt.

*Munkája során meghatározza a szükséges nyersanyagok fajtáit és
mennyiségét. Előkészíti a nyersanyagokat, majd azokból kovászt vagy
tésztát készít. A tésztákat érleli, majd feldolgozza különböző tömegű,
alakú termékekké. A leggyakrabban kelesztéssel tésztalazítást végez,
majd a terméket különböző módon díszíti, utána megsüti.*

.....
.....

► Er benutzt verschiedene Gärmethoden. Er behandelt das Fertigprodukt mit Verantwortung, wenn nötig packt er das Produkt für den Käufer und kennzeichnet es. Während seiner Arbeit folgt er den Vorschriften der Technologie und der Qualitätskontrolle.

Különböző kelesztési eljárásokat alkalmaz. A készterméket felelősséggel kezeli, ha szükséges csomagolja és a vevő számára jelöléssel látja el. Munkája során betartja a vonatkozó technológiai és minőségbiztosítási előírásokat.

.....
.....



► Bei seiner Arbeit helfen ihm verschiedene Maschinen, Geräte und Utensilien, die er fachmännisch bedient. Er ist Verantwortlich für die Einhaltung der Rechtsvorschriften der Hygiene, des Arbeitsschutzes und andere Rechtsvorschriften.

Munkáját sütőipari gépek, berendezések és eszközök segítik, melyeket szakszerűen kezel. Felelős a technológiai, higiénia, munkavédelmi és egyéb vonatkozó jogszabályi követelmények betartásáért.

.....

12 Finde die Paare und schreibe sie auf der nächsten Seite in die leeren Kreise!

Ungarisch

kenyér

péksütemény

kovász

tojás

kemence

víz

cukor

dió

rozskenyér

búzakenyér

kakaóscsiga

pite

élesztő

tej

habverő

dagasztógép

tésztanyújtógép

kelesztő



DeUtsch

Vorteig

Brot

Ofen

Ausrollmaschine

Weizenbrot

Backwaren

Ei

Walnuss

Milch

Wasser

Knetmaschine

Zucker

Kakaoschnecke

Gärschrank

Kuchen

Hefe

Schlagbesen

Roggenbrot



kovász / Vorteig



kemence / Ofen



kenyér / Brot



**tésztanyújtógép
Ausrollmaschine**



**búzakenyér
Weizenbrot**



**péksütemény
Backwaren**

tojás / Ei

tej / Milch



dió / Walnuss



víz / Wasser

**dagasztógép
Knetmaschine**

**kakaóscsiga
Kakaoschnecke**

cukor / Zucker



pite / Kuchen



**kelesztő
Gärschrank**



élesztő / Hefe



**rozskenyér
Roggenbrot**



**habverő
Schlagbesen**

13 In der Aufgabe liest du Aussagen über Teige! Entscheide, ob sie richtig (R) oder falsch (F) sind!

R	Wir machen für Brote einen Vorteig.
R	Wir falten den Blätterteig.
F	Wir machen Zöpfe aus Rührteig.
R	Wir backen Brote auch in einer Backform.
F	Wir machen Pogatsche aus Brotteig.
R	Zöpfe backen wir bei 180–220 °C.

14 In der folgenden Aufgabe liest du Backwaren. Schreibe einen X in die leere Kolumne, wo wir die Produkte im Ofen mit Dampf backen!



X	Brote
	Pogatsche
X	Kakaoschnecke
X	Brötchen/Semmel
X	Hörnchen/Kipferl
	Hefezopf
	Preßburger Kipferl
	Kuchen
X	Quarktasche

15 **Unterstreiche die Aussagen, die wir bei den Broten benutzen!**

die Oberfläche mit Marmelade bestreichen



16 **Welche Zutaten benutzen wir für die Dekoration der Oberfläche der folgenden Produkte?**



Zutaten für die Dekoration: *Sauerkirsche, Pflrsich, Traube, Kiwi,*

Marmelade, Gelee

.....

17 Welche Füllungen benutzen wir für die folgenden Produkte?



Füllungen: *Quark, Mohn, Sauerkirsche, Apfel*

.....

.....

18 In der Tabelle siehst du Backtemperaturen. Schreibe die folgenden Produkte in die Tabelle!

- Hörnchen/Kipferl,
- Ø Griebenpogatsche,
- Ø Brote,
- Kakaoschneck,
- Brötchen/Semmel,
- Ø Preßburger Kipferl,
- Ø Kakaoschnecke,
- Zöpfe

180–220 °C	<i>Zöpfe, Preßburger Kipferl</i>
240–250 °C	<i>Griebenpogatsche, Kakaoschnecke</i>
240–280 °C	<i>Brote</i>
260–280 °C	<i>Brötchen / Semmel</i>
240–260 °C	<i>Hörnchen / Kipferl</i>

19 Auf den Bildern siehst du Kleidungsstücke eines Bäckers. Benenne sie!

Arbeitskleidung



T-Shirt



Bäckerjacke



Bäckerhose



Kappe / Mütze



Schuhe

20 Übersetze die Ausdrücke ins Deutsche!

Ungarisch	Deutsch
kézmosás	<i>Hände waschen</i>
fertőtlenítés	<i>Desinfizieren</i>
takarítás	<i>Sauber machen</i>
munkaruha mosása	<i>Arbeitskleidung waschen</i>
száraz takarítás	<i>Trocken-Reinigung</i>
nedves takarítás	<i>Nass-Reinigung</i>
zsíroldás	<i>Fettlösung</i>
kombinált mosogatás	<i>kombinierter Abwasch</i>
mosogatógép	<i>Spülmaschine</i>

21 Welche Formungsmethoden sind typisch für das Produkt? Schreibe einen X in den richtigen Kästen!



Brioche

- Pogatsche ausstechen
- Flechten
- Langformung



Brot

- Pogatsche ausstechen
- Flechten
- Langformung



Brötchen / Semmel

- Wirken
- Flechten
- Aufrollen



hörnchen / Kipferl

- Wirken
- Flechten
- Rollen

22 Welche Eigenschaften sind typisch für einen idealen Bäcker? Schreibe einen X in die leere Kolumne!



23 Für welches Produkt ist die Formungsmethode typisch? Schreibe einen X in den richtigen Kästen!



flechten

- Brot
- Brioche
- Nusskipferl aus Blätterteig



Wirken

- Brot
- Pogatsche
- Nusskipferl aus Blätterteig



falten

- Hörnchen/ Kipferl
- Brioche
- Nusskipferl aus Blätterteig



rollen

- Hörnchen/ Kipferl
- Preßburger Kipferl
- Nusskipferl aus Blätterteig

24 Übersetze die Arbeitsbereiche ins Ungarische!

De Utsch	Ungarisch
Bäcker	<i>pék</i>
Hilfsarbeiter	<i>segédmunkás</i>
Schichtleiter	<i>műszakvezető</i>
Betriebsleiter	<i>üzemvezető</i>
Reinigungskraft	<i>takarító</i>
Lieferant	<i>áruszállító</i>
Teigmacher	<i>dagasztó</i>
Ofenführer	<i>kemencés</i>
Verkäufer	<i>bolti eladó</i>
Lagerhelfer	<i>raktáros</i>
Administrator	<i>adminisztrátor</i>

25 Welche Ausdrücke gehören NICHT zu dem Beruf des Bäckers? Schreibe einen X in die leere Kolumne!

	Sieben
X	Viehzucht
X	Ernten
	Backen
X	Getreide mahlen
X	Kakaobohne zerkleinern
X	Fleisch räuchern
X	Käseherstellung
X	Brauen
	Teigkneten
X	Schokoladeherstellen
X	Keksherstellen
	Teigformung
	Gärung



26 In der folgenden Aufgabe liest du über den Beruf des Bäckers. Fülle die Lücken im Text!

zu Hause – Knetmaschine – Hefe – Beruf – Geschmäcker
– Mehl – backen – Füllung – macht – Bedienungsanleitung
– Backwaren – benutzen – gesunde Produkte

Der Bäcker ist ein wichtiger..... *Beruf* Er macht
Brote und *Backwaren* für die Leute.

Das *Mehl* ist eine sehr wichtige Grundzutat,
die Bäcker benutzen oft Weizen- und Roggenmehl.

Sie benutzen viel *Hefe*, Salz, Fette, Zucker,
Milch und Eier. Die Bäcker kneten, messen, for-
men und *backen* Bäcker *benutzen* moderne

Maschinen. Die *Knetmaschine* und Öfen helfen
ihnen. Die Bäcker müssen die *Bedienungsanleitung*

von Maschinen befolgen. Die Weizen und Roggen-
brote sind typische Brotarten. Backwaren haben
verschiedene Formen und *Geschmäcker* Es gibt

auch Produkte mit *Füllung* Die Bäckereien
bieten immer mehr *gesunde Produkte*

Die Back-
warenindustrie *macht* gefrorene Produkte.
Wir backen sie *zu Hause* und servieren sie frisch.

27 Schreibe zu den Zutaten, welche vorbereitenden Technologien typisch für sie sind!

A – Messen **B** – Lösen **C** – Sieben **D** – Aufl **E** – Temperatur einstellen

Hefe	A, B
Salz	A, D
Mehl	A, C
Wasser	A, E
Milch	A, E
Zucker	A, E
Butter	A, E



28 Stelle die Wörter in die richtige Reihenfolge!

- Backen,
 - Vorbereiten,
- Fertigprodukt,
 - Gärung,
- Kneten,
 - Teigverarbeitung



1.	<i>Vorbereiten</i>
2.	<i>Kneten</i>
3.	<i>Teigverarbeitung</i>
4.	<i>Gärung</i>
5.	<i>Backen</i>
6.	<i>Fertigprodukt</i>

29 Schreibe die Produkte neben die passende Beschreibung!

- Hörnchen/ Kipferl,
 - Preßburger Kipferl,
- Roggenbrot,
 - Zöpfe,
- Griebenpogatsche

Ein Produkt mit Füllung	<i>Preßburger Kipferl</i>
Ein Produkt aus Vorteig	<i>Roggenbrote</i>
Geflochtenes Produkt	<i>Zöpfe</i>
Traditionell ungarisches Produkt	<i>Griebenpogatsche</i>
Ein Produkt gemacht durch Rollen	<i>Hörnchen / Kipferl</i>

30 In einer Bäckerei sind verschiedene Räumlichkeiten! Benenne sie auf Deutsch!

Ungarisch	De Utsch
raktár	<i>das Warenlager</i>
péküzem	<i>der Backbetrieb</i>
öltöző	<i>der Umkleideraum</i>
mellékhelyiség	<i>die Toilette</i>
késztermék kiadó	<i>Ausgabepplatz von Fertigprodukt</i>
hűtőkamra	<i>der Kühlraum</i>



31 Beschreibe die Produkte, die du schon im Praxisunterricht gemacht hast!



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Wortliste

Ungarisch	Deutsch
baleset	der Unfall
bírság	die Strafe
briósok	die Brioche
búzakenyér	das Weizenbrot
búzaliszt	das Weizenmehl
cukrász	der Konditor
csökkentett cukortartalom	der reduzierte Zuckeranteil
csökkentett sótartalom	der reduzierte Salzanteil
csökkentett zsírtartalom	der reduzierte Fettanteil
dagasztás, gyúrás	das Kneten
dagasztógép	die Knetmaschine
dió	die Walnuss
dióhab	Walnussschaum-Füllung
diótöltelék	Walnussfüllung
ecset	der Pinsel
édesítőszer	der Süßstoff
egészséges étkezés	gesunde Ernährung
élelmi rost	der Ballaststoff
élelmiszer	Lebensmittel
élesztő	die Hefe
elsősegélynyújtás	Erste Hilfe
fagyasztás	das Frieren
fagyasztó	die Gefriermaschine
fehérje	das Eiweiß
félkész termék	das Halbfertigprodukt

Ungarisch	Deutsch
fizetés (jövedelem)	das Einkommen
fogyókúra	die (Gewichtsreduzierungs-)Diät
forgó kocsis kemence	der Stikkenofen
forrázott (főzött) máktöltelék	Gekochte Mohnfüllung
fűszerek	der Würzstoff
gömbölyítés	das Wirken
gőz	der Dampf
gyorsfagyasztó	der Schockfroster
gyümölcsök	das Obst /die Frucht
higiéncia	die Hygiene
hosszformázás	die Langformung
hőmérséklet	die Temperatur
hőmérséklet beállítás	die Temperatur einstellen
hűtés	die Kühlung
hűtőgép	der Kühlschrank
idő	die Zeit
jégkristályok	die Eiskristalle
kakaó töltelék	Kakao Füllung
kakaókrém	Kakaocreme
kalács	der Zopf
kalácsfonás	das Flechten
kelesztés	die Gärung
kelesztő berendezés	der Gärschrank
kenyér	das Brot
kerek kenyér	Rundbrot
kés	das Messer
kezelési utasítás	die Bedienungsanleitung

Ungarisch	Deutsch
kézi szita	das Sieb
kifli	das Hörnchen/Kipferl
kiflisodrógép	die (Hörnchen) Wickelmaschine
kovász	der Vorteig
kovász érés	die Gärung des Vorteiges
lekvárok	die Marmelade
levelessütemények	Gebäcke aus Blätterteig
leves tészta	Blätterteig
liszt	das Mehl
liszt szitálás	das Sieben
mák	der Mohn
máktöltelék	Mohnfüllung
munka	die Arbeit
munkaasztal	der Arbeitstisch
munkaidő	die Arbeitszeit
munkavédelem	der Arbeitsschutz
műveletek	die Prozesse (Tätigkeit)
nyújtófa	der Teigroller
otthonsütés	Backen zu Hause
páratartalom	die Luftfeuchtigkeit
pék	der Bäcker
péklapát, sütőlapát	der Schieber
pékség	die Bäckerei
péksütemény	die Backwaren
pihenőidő	die Ruhezeit
piktogramok	das Piktogramm
pirított káposzta	Krautfüllung

Ungarisch	Deutsch
pite	der Kuchen
pogácsa	die Pogatsche
pogácsaszaggató	die Pogatsche Ausstechform
pogácsaszaggatás	Pogatsche ausstechen
ropogós héj	die knusprige Kruste
rozskenyér	das Roggenbrot
rozsliszt	das Roggenmehl
savfok (savtartalom)	die Säure
sertészsír	das Schmalz
só	das Salz
sokkolás (gyorsfagyasztás)	die Schockfrostung
sütemény	das Gebäck
sütés	das Backen
sütési hőmérséklet	die Backtemperatur
sütési idő	die Backzeit
sütő	der Backofen
sütőipari termék	die Backwaren
sütőkocsi	der Stikkenwagen
szabályok	die Regel
szakajtók	das Simperl
szakbolt	das Fachgeschäft
szállító gépkocsi	der Transportwagen
szénhidrát	das Kohlenhydrat
technológia	die Technologie
tej és a tejpó	die Milch und das Milchpulver
tejsav és ecetsav	die Milchsäure und die Essigsäure
teljes kiőrlésű liszt	das Vollkornmehl

Ungarisch	Deutsch
tepertő	die Griebe
tészta	der Teig
tészta felület kenése tojással	mit Ei bestreichen
tészta felület kenése vízzel	mit Wasser bestreichen
tésztamérés	das Wiegen des Teiges
tésztaosztógép	die Brötchenpresse
tojás	das Ei
többsütőteres kemence	der Etagenofen
töltött sütemények	gefüllte Gebäcke
tömeg	das Gewicht
tömegmérés	das Wiegen
túró	der Quark
túrótöltelék	Quarkfüllung
üzem (műhely)	die Werkstatt
vitamin	das Vitamin
víz	das Wasser
zsemle	der Semmel / das Brötchen
zsír	das Fett
zsiradék (vaj, margarin)	das Fett (Butter, Margarine)

Quellen der Fotos

<https://pixabay.com/>

<https://www.freepik.com/>

<https://www.lecker.de/>

<https://deavita.com/>

<https://cookidoo.de/>

<https://www.stockfood.at/>

<https://www.kitchenstories.com/>

<https://www.gratispng.com/>

<https://www.ihk-lehrstellenboerse.de/>

<https://szihn.at/>

<https://escali.com/>

<https://www.delish.com/>

<https://www.pepper.ph/>

<https://www.welcher-beruf-passt.org/>

Inhaltverzeichnis

Grundzutaten.....	4
Technologien.....	10
Maschinen und Utensilien.....	16
Brote.....	24
Backwaren.....	29
Andere Produkte der Backwarenindustrie.....	39
Kühlung und frierung.....	43
Aufgaben.....	46
Wortliste.....	70