

Name:

Klasse:

1. Nenne drei typische Spezialitäten aus der hessischen Küche. _____

2. Welches Obst und welches Gemüse wird in Hessen am häufigsten angebaut? Jeweils eine Nennung.
Obst: _____ Gemüse: _____
3. Grüne Soße („grie Soß“) - in der Goethe-Mensa zusammen mit gekochten Eiern im Angebot – enthält 7 verschiedene Kräuter. Zähle (wenigstens) 5 auf. _____

4. „Kartoffeln sind der Hauptbestandteil bei den nachfolgend aufgezählten Gerichten“. Bei einem stimmt diese Behauptung aber nicht. Streiche dieses durch.
Beulches Rübenwurst Kliest Himmel und Erde
5. Übersetze das hessische Essen ins Hochdeutsche.
Woihinkelche: _____
Lumpe un Fleh: _____
6. Ist das Gericht eine Hauptspeise oder ein Kuchen? Schreibe jeweils **H** bzw. **K** hinter das Gericht.
Schmierkuchen Frankfurter Kranz Brenten
Scheiterhaufen hessische Lummellose Weckewerk
7. Welches Gericht wird in Hessen hauptsächlich im Herbst gegessen? Unterstreiche die richtigen Antworten.
Reibekuchen mit Apfelmus Spargel Haddekuchen grie Soß
8. Bilde aus den Silben vier Pilzarten, die in Hessen wachsen.
fer fuß herbst ling ling pete pfif pilz röhr rot stein trom

Antworten: Haddkekuchen (harte Kuchen = Keks); Rübenwurst; Herbsttrompete; Rotfußröhrling; Hühnchen in Wein, Weißkraut(streifen) mit Kümmel; Erdbeere vor Apfel, Kartoffel vor Spargel; Borretsch, Kresse, Kerbel, Petersilie, Pimpernelle, Sauerrampfer, Schnittlauch; Schmier = Schmand, Lummellose = Brotteig mit Kartoffeln; Brenten (Gebäck), Weckewerk = Weckewurst (aus Schwarzen, Gehacktes, Blut, Innereien; Schwein)