

knackpunkt

BILDUNG

© Daniel Träger / Fotolia

**Aktion 1****Kochen ohne Bildung**

mit: Rezept in
griechisch sowie
Griechisch-Alphabet

Rezept in griechischer Schrift:

Τοματενσοσσε α λα χαμερουναισε
Μαν νεημε ζωει Ζωιεβελν, ειν οδερ ζωει Στανγεν Πορρεε,
πιερ Τοματεν υνδ ουερφελτ διεσ αλλεσ σχηοεν κλειν. Δανν
νεημε μαν Φλεισχη (ζυμ Βεισπιελ Ρινδερ– οδερ Σχηωεινε–
φλεισχη, δασ μαν αυχη ζυμ Κοτελεττ Βρατεν νιμμτ) υνδ
ουερφελτ εσ εβενφαλλσ κλειν. Μαν ερηιτζε ιμ Τοπφ Οελ
(σο πιελ, δασσ μαν δασ Φλεισχη δαριν φριττιερεν κανν)
υνδ γεβε δασ Φλεισχη ηινειν – ωενν δασ Φλεισχη σχηο–
εν βραυν ιστ, πορσιχητιγ πον δεμ Οελ ετωασ αβγιεσσεν
(ιν Αφρικα ισστ μαν γερνε πιελ Οελ, αβερ μαν κανν δασ
αυχη ειν ωενιγ ρεδυζιερεν, ιστ γεσυενδερ) υνδ γεβε δασ
γεσχηνιττενε Γεμυεσε ηινειν, δανν μιτ Ινσταντ–Βρυεηε
ουερζεν υνδ φε ναχη Γεσχημαχκ Πιμεντ, Πφεφφερ υνδ
πιελλειχητ νοχη ετωασ Σαλζ δαζυ γεβεν, υμρυεηρεν υνδ
δυρχηζιεηεν λασσεν υνδ διε Σοσσε μιτ Νυδελν οδερ Ρεισ
σερπιερεν – ωιλλ μαν εινεν τιμπισχη–αφρικανισχηηεν Γε–
σχημαχκ ηαβεν, δανν μυεσσεν διε Νυδελν μιנדεστενσ 15
Μινυτεν κοχηεν...



knackpunkt

BILDUNG

Die Auflösung - das Rezept in deutscher Sprache!

A – A a – α	H – H h – η	O – O o – o	V – ζ v – ϖ
B – B b – β	I – I i – ι	P – Π p – π	W – Ω w – ω
C – X c – χ	J – Ϛ j – φ	Q – Θ q – θ	X – Ξ x – ξ
D – Δ d – δ	K – K k – κ	R – Ρ r – ρ	Y – Ψ y – ψ
E – E e – ε	L – Λ l – λ	S – Σ s – σ	Z – Ζ z – ζ
F – Φ f – φ	M – M m – μ	T – Τ t – τ	
G – Γ g – γ	N – Ν n – ν	U – Υ u – υ	

Rezept in deutscher Schrift:**Tomatensosse à la camerounaise**

Man nehme zwei Zwiebeln, ein oder zwei Stangen Porree, vier Tomaten und wuerfelt dies alles schoen klein. Dann nehme man Fleisch (zum Beispiel Rinder- oder Schweinefleisch, das man auch zum Kottlett-Braten nimmt) und wuerfelt es ebenfalls klein. Man erhitze im Topf Oel (so viel, dass man das Fleisch darin frittieren kann) und gebe das Fleisch hinein – wenn das Fleisch schoen braun ist, **VORSICHTIG** von dem Oel etwas abgießen (in Afrika isst man gern viel Oel, aber man kann das auch ein wenig reduzieren, ist gesuender) und gebe das geschnittene Gemuese hinein, dann mit Instant-Bruehe wuerzen und je nach Geschmack Piment, Pfeffer und vielleicht noch etwas Salz dazu geben, umruehren und durchziehen lassen und die Sosse mit Nudeln oder Reis servieren – will man einen typisch-afrikanischen Geschmack haben, dann muessen die Nudeln **MINDESTENS 15 Minuten kochen ...**