



Ungarn

Mail 2/3

Inhalt :

- | | | |
|---|-------------------------|------|
| 1 | Die ungarische Sprache | S. 2 |
| 2 | Die ungarische Küche | |
| | 2.1. Kesselgulasch | S. 4 |
| | 2.2. Palatschinken | S. 5 |
| 3 | Dekorationsvor - schlag | S. 6 |



**KOLPING
JUGEND**

Diözesanverband Augsburg

1. Die ungarische Sprache



Der größte Teil der ungarischen Bevölkerung spricht natürlich ungarisch. Die Sprache hat schon viele Jahrhunderte überlebt und sich gewandelt. Ungarisch ist aber keine europäische Sprache wie man vielleicht annimmt. Sie kommt aus sein und zwar aus dem Uralgebiet. Mit den eingefallenen „Magyaren“ (so nennen sich die Ungarn in der Landessprache) in Europa siedelten diese im heutigen Ungarn und so blieb auch die Sprache die selbe.

Ungarisch ist leider eine etwas komplizierte Sprache, da man an keine slawische oder romanische Sprache anknüpfen kann. Die einzigen zwei Sprachen die kleine Ähnlichkeiten mit dem Ungarischen haben sind Finnisch und Estländisch. Die Geschichte der Sprachen ist allerdings komplett unterschiedlich.

Auf der Abbildung rechts seht ihr wie die ungarische Sprache heute verbreitet ist.

Grundsätzlich funktioniert ungarisch genauso wie die meisten anderen Sprachen: Verben werden konjugiert, Nomen dekliniert, Fälle unterscheiden sich... Es gibt außerdem noch Akzente, die auf die Vokale gesetzt werden und damit die Aussprache verändern.

Nun zur Aussprache:

e > Käse;
o > so

Die normalen Vokale werden also tiefer ausgesprochen als im Deutschen! Dennoch wird man gut verstanden wenn man ein bißchen auf die Betonung achtet.

Außerdem gibt es noch zusammengesetzte Buchstaben, die völlig anders betont werden als im Deutschen:

cs > Kutsche
gy > Nadja
ly > Juni
ny > Sonja
sz > groß
ty > Katja
zs > Journalist

was auch noch sehr wichtig ist:

z spricht man wie See
s spricht man wie sch

Für Touristen sind besonders die Zahlen von Bedeutung.

Hier die wichtigsten:

1	egy	(ädj)	6	hat	(hat)
2	kettő	(kättö)	7	hét	(het)
3	három	(harom)	8	nyolc	(njolz)
4	négy	(nedj)	9	kilenc	(kilänz)
5	öt	(öt)			
10	tíz	(tihs)	60	hatvan	(hatwan)
20	húsz	(huß)	70	hetven	(hätwän)
30	harminc	(harminz)	80	nyolcvan	(njolzwän)
40	negyven	(nädjwäm)	90	kilencven	(kilänzwän)
50	ötven	(ötwän)			
100	száz	(ßahs)			
1000	ezer	(äshär)			

Für zweistellige Zahlen könnt ihr einfach die 10er Zahl mit der 1er Zahl kombinieren!
Zum Beispiel: 27 = húsz-hét.

Hier nun ein paar wichtige Worte, damit ihr euch ein wenig weiterhelfen sollen:

gestern	>	tegnap
morgens	>	reggel
heute	>	ma
mittags	>	délben
morgen	>	holnap
abends	>	este

Und auch die Wochentage sind von Bedeutung:

Montag	>	hétfő
Freitag	>	péntek
Dienstag	>	kedd
Samstag	>	szombat
Mittwoch	>	szerda
Sonntag	>	vasárnap
Donnerstag	>	csütörtök

ja	>	igen
nein	>	nem
vielleicht	>	talán
okay	>	rendben
bitte	>	kérem
danke	>	köszönöm
gut	>	jó
schlecht	>	rossz
Mann	>	férfi
Frau	>	nő
Wein	>	bor



Bier > sör
Wasser > víz

Nun ein paar kurze Floskeln und Sätze:

Guten Tag / Morgen / Abend / Nacht	>	Jó napot / reggelt / estét / éjszakát
Wo bin ich?	>	Hol vagyok?
Können Sie mir helfen?	>	Segítene?
Mein Name ist Maria.	>	Az én nevem Maria.
Ich kann nicht ungarisch sprechen.	>	Nem beszélek magyarul.
Nein, danke.	>	Nem kérek
Wie viel kostet das?	>	Mennyibe kerül?
Wo gibt es hier...?	>	Hol van itt?
Ich möchte etwas trinken / essen.	>	Szeretnék enni / inni valamit.
Ich möchte zahlen.	>	Fizetni szeretnék
Woher kommst du / Wo lebst du?	>	Hol laksz?
Wie alt bist du?	>	Hány éves vagy?
Ich bin ... Jahre alt.	>	Én ... éves vagy.
Was möchtest du unternehmen?	>	Mit szeretnek csinálni?
Was willst du heute Nacht machen?	>	Mit szeretnek ma este?
Du bist nett!	>	Mädchen sagen zu Jungs: Jóképű vagy. Csinos vagy. Szép vagy.
Du bist sehr nett!	>	Nagyon ...jóképű vagy / csinos vagy / ...



2. Ungarische Küche

Die ungarische Küche ist bei Feinschmeckern in der ganzen Welt berühmt! Vor allem Paprika – in allen möglichen Varianten – gehört in die ungarische Küche.

2.1. „Bográcsgulyás“ (Ungarisches Kesselgulasch)



Das weltberühmte Gulasch ist im Übrigen in Ungarn eigentlich Männersache! Das heißt, es wird traditionell eigentlich von Männern zubereitet!

Zutaten für 6 Personen

- 2 kg Rindfleisch
 - 1 kg Zwiebeln
 - 6 Zehen Knoblauch
 - 6 EL Butterschmalz
 - 6 EL Paprikapulver
 - 2 EL Kümmel
 - 4 EL Tomatenmark
 - 2 l Brühe
 - 1 kg Tomaten
 - 4 Stk. Rote Paprika
 - 2 Stk. Grüne Paprika
 - 1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
 - 6 Prisen Salz
 - 6 Prisen Pfeffer
- Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Fleisch würfeln. Butterschmalz im Schmortopf erhitzen, Fleisch ca. 4 Minuten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben, dünsten und mit Paprikapulver bestäuben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Tomatenmark unterrühren. Mit heißer Brühe aufgießen und bei schwacher Hitze zugedeckt eine Stunde schmoren lassen. Paprika waschen und in Streifen schneiden. Tomaten heiß überbrühen, häuten und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

Unter das Fleisch mischen und 30 Minuten köcheln lassen, dann abschmecken.

Wenn ihr alle Zutaten bereits gewaschen und geschnitten habt bevor ihr mit dem Kochen beginnt, habt ihr zwischendurch genügend Zeit, um ein bißchen ungarisch zu dekorieren.

Die Landesfarben Ungarns sind grün, rot, und weiß. Ihr könnt in diesen Farben Girlanden basteln und aufhängen. Auch typisch ist es, das Gulasch in einem richtigem Kessel über einem Lagerfeuer zu kochen. Ihr könnt noch Strohbüschel als Sitzgelegenheiten besorgen! Aber immer aufpassen, dass das Feuer nicht übergreifen kann! Es gibt auch genügend ungarische Musik, die ihr während der Zubereitung und des Essens hören könnt.

„Jó étvágyat!“
„Guten Appetit!“



2.2 Gundel palacsinta (Palatschinken)

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten
Für 4 Personen

Zubereitung:

Vollständig heisst das Rezept: Palatschinken nach Károly Gundel.

Für die Palatschinken Ei, Zucker und die Hälfte der Milch mit einem Rührgerät verquirlen. Mehl esslöffelweise unterrühren. Restliche Milch dazugeben, bis ein glatter, zähflüssiger Teig entsteht. Teig 10 Min. ruhen lassen. Die Pfanne mit dem Öl erhitzen, darin vier große, dünne Palatschinken backen, diese einzeln zusammenrollen.



Für die Nussfüllung Rosinen über Nacht in Rum einweichen. Sahne aufkochen und gehackte Walnüsse, Zucker, Zimt sowie Rosinen dazugeben. Alles gut mischen und kurz bei mittlerer Hitze aufkochen. Ist die Masse zu fest, etwas Milch dazu gießen. (Natürlich könnt ihr statt Rum auch einen Sirup nehmen. Oder die Rosinen in Zuckerwasser einlegen.)



Für die Soße die Schokolade hacken oder raspeln. 50 ml Milch mit Zucker aufkochen; dann die zerkleinerte Schokolade unter ständigem Rühren schmelzen; im Wasserbad warmhalten. Die Sahne steifschlagen und bis zum Servieren kühlstellen. Fertigstellung: Die Rosinen-Nuss-Füllung in die Palatschinken streichen und diese zusammenrollen. Die geschlagene Sahne unter die warm gehaltene Schokoladensoße ziehen; in einem separaten Schälchen zu den Palatschinken servieren.



Wie ihr auf den Bildern seht, könnt ihr verschiedene Formen wählen. Natürlich könnt ihr auch die unterschiedlichsten Füllungen ausprobieren: süße Soßen, Marmelade, Nutella, Obst; Aber natürlich auch deftige Ideen könnt ihr euch ausdenken! Lasst eurer Fantasie freien Lauf!

Zutaten:

- 1 Ei
- 1 TL Zucker*
- 120 ml Milch
- 80 g Vollkornmehl Type 1050

FÜR DIE FÜLLUNG

- 10 g Rosinen
- 30 ml Rum
- 50 g Walnüsse
- feingehackt
- 30 ml Sahne
- 1 Msp. Zimt
- Süsstoff
- 1 El. Milch
- b.Bedarf verdoppeln

FÜR DIE SOSSE

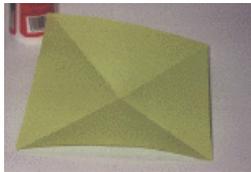
- 30 g Zartbitterschokolade
- 30 ml Milch
- 40 ml Sahne evtl. 1/4 mehr
- 1 El. Rum
- Süsstoff



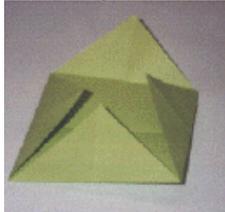
3. Dekorationsvorschlag

Und nun noch ein Dekorationsvorschlag. Vielen wird die Grundfigur bekannt sein als „Himmel und Hölle“ oder als „Pfeffer und Salz“

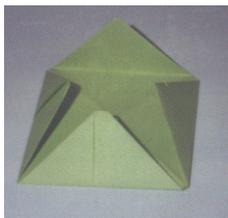
Ihr braucht dazu nicht viel Material: Quadratisches, buntes Papier, Kleber; für eine ungarische Dekoration nehmt ihr am besten rotes, grünes und weißes Papier!



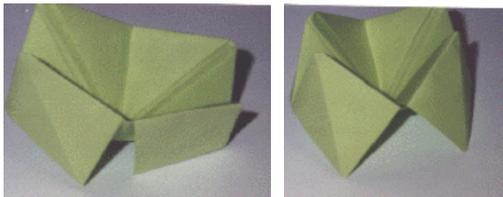
Ein Blatt Papier einmal an einer Diagonalen falten. Den Zettel wieder öffnen und einmal an der anderen Diagonalen falten. Wieder öffnen. Nun hat man den Mittelpunkt des Blattes.



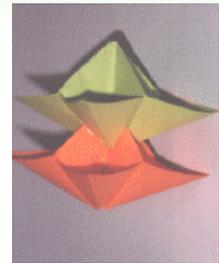
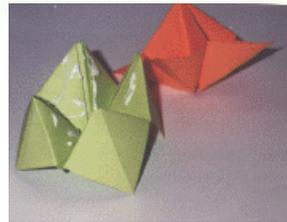
Die vier Ecken des Blattes zur Mitte falten. Das Blatt umdrehen, so dass die offenen Seiten unten sind.



Wieder die Ecken zur Mitte falten und den Zettel wieder umdrehen. Das Ganze einmal zur Hälfte (nicht diagonal!) falten, wieder los lassen und zur anderen Hälfte falten.



Mit dem Finger unter das obere Papier in die Ecken fahren die vier Seiten wie kleine Hütchen öffnen.



Mehrere von diesen Teilen basteln und jeweils mit den Spitzen ineinander kleben.

