

Für die Lehrkraft: Rezepte entziffern – mit Lösungen

Taftoon-Rezept auf Persisch: Persisch schreibt man von rechts nach links. Zahlen werden jedoch von links nach rechts geschrieben. Bitte beachten Sie, dass es sich um eine wortwörtliche Übersetzung handelt.

نان تافتون ایرانی

مواد لازم برای تهیه ۸ تا ۱۰ نان تافتون

۲۰۰ گرم آرد سفید

۲۰۰ گرم آرد سبوس گندم

۱۸۰ گرم آب ولرم

۱ قاشق چایخوری خمیر ترش

۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون

۱ قاشق چایخوری نمک

Persisches Taftoon Brot

Zutaten für die Zubereitung von 8-10 Taftoon Brote

Weißmehl (Weizenmehl): 200 Gramm

Vollkornmehl: 100 Gramm

Lauwarmes Wasser: 180 Gramm (= 180 ml)

Trockenhefe: 1 Teelöffel

Olivöl: 1 Esslöffel

Salz: 1 Teelöffel



Glossar: Persische Wörter und Zahlen mit Übersetzung für das Taftoon-Rezept

| | | | |
|-------------|--------------|----------|------------|
| Brot | نان | Mehl | آرد |
| Taftoon | تا فتون | weiß | سفید |
| persisch | ایرانی | Vollkorn | سبوس گندم |
| Zutaten | مواد لازم | Wasser | آب |
| Gramm | گرم | lauwarm | ولرم |
| Teelöffel | قاشق چایخوری | Salz | نمک |
| Esslöffel | قاشق غذاخوری | Olivenöl | روغن زیتون |
| Trockenhefe | خمیر ترش | 10-8 | ۱۰ تا ۸ |

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

۰ ۱ ۲ ۳ ۴ ۵ ۶ ۷ ۸ ۹



Pitabrot-Rezept auf Arabisch: Arabisch schreibt man von rechts nach links. Zahlen werden jedoch von links nach rechts geschrieben. Bitte beachten Sie, dass es sich um eine wortwörtliche Übersetzung handelt.

خبز عربي

المكونات لـ ٨ من الخبز :-

٢٥٠ غرام طحين

٧ غرام خميرة جافة

١٥٠ غرام ماء فاتر

٥٠ ملعقة صغيرة ملح

٥٠٠ ملعقة كبيرة زيت زيتون

الوقت: ٦-٧ دقائق في الفرن

Arabisches Brot

Zutaten für 8 [der] Brote

250 Gramm Mehl

7 Gramm Trockenhefe

150 Gramm (= 150 ml) lauwarmes Wasser

0,5 Teelöffel Salz

1,5 Esslöffel Olivenöl

Backzeit: 6-7 Minuten im Ofen



Glossar: Arabische Wörter und Zahlen mit Übersetzung für das Pitabrot-Rezept

| | | | |
|-------------|-------------|----------|-----------|
| Brot | خبز | Wasser | ماء |
| arabisch | عربي | lauwarm | فاتر |
| Zutaten | المكونات | Salz | ملح |
| Gramm | غرام | Olivenöl | زيت زيتون |
| Teelöffel | ملعقة صغيرة | Backzeit | الوقت |
| Esslöffel | ملعقة كبيرة | Minuten | دقائق |
| Mehl | طحين | Ofen | الفرن |
| Trockenhefe | خميرة جافة | | |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ٠ | ١ | ٢ | ٣ | ٤ | ٥ | ٦ | ٧ | ٨ | ٩ |



Chapati-Rezept auf Hindi: Hindi schreibt man von links nach rechts.

चपाती

मात्रा: ८-९ चपातिया

सामग्री

१३० ग्राम चोकर आटा

६५ ग्राम आटा

१२० ग्राम पानी

Chapati

Menge: 8-9 Chapatis

Zutaten

130 Gramm Vollkornmehl

65 Gramm Mehl (Weizenmehl)

120 Gramm (= 120 ml) Wasser



Glossar: Wörter und Zahlen auf Hindi mit Übersetzung für das Chapati-Rezept

| | | | |
|--------------|----------|---|---|
| Chapati | चपाती | 0 | ० |
| Chapatis | चपातियां | 1 | १ |
| Zutaten | सामग्री | 2 | २ |
| Gramm | ग्राम | 3 | ३ |
| Mehl | आटा | 4 | ४ |
| Vollkornmehl | चोकर आटा | 5 | ५ |
| Wasser | पानी | 6 | ६ |
| | | 7 | ७ |
| | | 8 | ८ |
| | | 9 | ९ |

