



Das Zuckerfest

Das Zuckerfest - oder Eid al-Fitr auf Arabisch und Seker Bayramı auf Türkisch - ist ein islamisches Fest am Ende des Ramadans. Dieses Jahr feierte man es am 23. und 24. Mai. Während des Zuckerfestes gibt es Geschenke und viele leckere Speisen, wie zum Beispiel Datteln oder Baklava. In diesem Frühstücksei findest du heraus, wie man das Zuckerfest feiert. Eid Mubarak! Bayramınız kutlu olsun!

CC Wikimedia Commons

1. Was wird eigentlich mit dem Zuckerfest gefeiert?

- Schau dir das Video „Bilge und Sophie backen für das Zuckerfest“ an [1:19 bis zum 2:02] und beantworte die Fragen. Wahrscheinlich musst du es mehrmals anschauen! [\[https://www.youtube.com/watch?v=flAVWVf7dGM&feature=youtu.be&t=78\]](https://www.youtube.com/watch?v=flAVWVf7dGM&feature=youtu.be&t=78)

Was wird mit dem Zuckerfest gefeiert? [1:25]

Damit wird gefeiert,

- a) dass der Fastenmonat Ramadan anfängt.
- b) dass man leckere Gerichte kochen kann.
- c) dass der Fastenmonat Ramadan vorbei ist.**
- d) dass das islamische Neujahr eingeht.

Was gehört **nicht** zu den wichtigsten Geboten des Islams? [1:35]

- a) Pilgerfahrt
- b) Familie**
- c) Gebet
- d) Fasten

Was passiert, wenn der Fastenmonat Ramadan vorbei ist? [1:45]

- a) Dann wird drei Tage lang fröhlich gefeiert.**
- b) Dann fängt man an zu fasten.
- c) Dann wird zwei Tage lang fröhlich gefeiert.
- d) Dann darf man drei Tage lang nicht feiern.

2. Backen während des Zuckerfestes

- Schau dir das Video „Bilge und Sophie backen für das Zuckerfest“ an [6:26 bis zum 8:28] und beantworte die Fragen. [\[https://www.youtube.com/watch?v=flAVWVf7dGM&feature=youtu.be&t=386\]](https://www.youtube.com/watch?v=flAVWVf7dGM&feature=youtu.be&t=386)

Wie backt man laut Bilge's Oma Baklava?

- a) Zuerst macht man einen Sirup aus **Wasser** und **Zucker**.

- b) Man nimmt **3** Tassen Zucker und **3** Tassen Wasser.
 - c) **250** Gramm Butter wird in der Pfanne geschmolzen. Dazu kommt ein Glas **Öl**.
 - d) Wieso muss man den Schaum von der Flüssigkeit abnehmen? Dann wird der Baklava nicht so **braun**.
 - e) In den Sirup gibt man noch eine Spritze **Zitronensaft** .
 - f) Der Sirup ist **heiß** und die Baklava ist **kalt**.
- Hast du schon einmal Baklava gegessen? Wenn nicht: glaubst du, es würde dir schmecken?

3. Fasten. Warum eigentlich?

Während des Ramadans wird gefastet. Das heißt, dass man 29 oder 30 Tage zwischen Sonnenaufgang und Sonnenuntergang nichts isst oder trinkt. Für Muslime ist der Ramadan wichtig, weil man viel über den Glauben nachdenkt und Allah näher kommt. Dazu ist es auch wichtig, anderen zu helfen und Verständnis für arme und hungernde Menschen zu entwickeln.

- Was glaubst du?

Wenn du Muslim oder Muslima bist: Was ist deine Meinung zum Fasten? Auf welche Weise hast du das Ende des Ramadans gefeiert?

Wenn du kein Muslim und keine Muslima bist: Was ist deine Meinung zum Fasten? Glaubst du, dass du fasten könntest? Wieso (nicht)?

Schreibe 1 oder 2 Sätze. Du kannst die folgenden Redemittel benutzen:

Meiner Meinung nach ist das Fasten...

Ich habe das Zuckerfest gefeiert...

Ich könnte fasten, weil...

Ich könnte nicht fasten, weil...

Schicke die Antworten der Aufgaben an deinen Lehrer/ deine Lehrerin!

4. Zusatzaufgabe: Rezept für Zuhause



Während der Corona-Krise sind wir alle zuhause. Vielleicht ein guter Moment zum Backen!
So backst du dein eigenes Baklava:

Für 12 Portionen

Zutaten

300 Gramm Walnüsse (gerieben)
8 Filoteig Teigblätter
200 Gramm Butter (geschmolzen)
100 Gramm Pistazien (fein gehackt)

200 Gramm Bienenhonig
0.5 Liter Wasser
1 Esslöffel Zitronensaft
500 Gramm Zucker

Zubereitung

1. Ein Backblech gut befetten.
2. Von den insgesamt 8 Teigblätter kommen zuerst 2 Teigblätter auf das Blech und jedes Teigblatt mit geschmolzener Butter bestreichen. Danach nochmals 2 Teigblätter drauflegen und nochmals mit Butter bestreichen.
3. Walnüsse und Pistazien auf den Teig legen, gleichmäßig verteilen.
4. 2 Teigblätter darauflegen und mit Butter bestreichen. Die letzte 2 Teigblätter darauflegen und nochmals mit Butter bestreichen. Darauf kann man noch Pistazien und Walnüsse zufügen.
5. Den Teig zweimal in Streifen schneiden, damit rechteckige Teile entstehen (siehe Abbildung). Das ganze nochmals mit Butter bestreichen und 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.
6. Den Ofen vorheizen, danach das Blech bei 180°C ca. 30-35 Minuten backen.
7. Das Wasser zum Kochen bringen. Den Zucker und den Honig zufügen und wieder zum Kochen bringen. Zitronensaft zufügen. 7 Min leicht kochen lassen und regelmäßig umrühren. Das fertige Baklava aus dem Ofen nehmen und mit dem Zucker-Gemisch übergießen.

@Gutekueche.at

Du kannst dein Video oder ein Foto von deinem Baklava (oder ein anderes Rezept zum Zuckerfest) schicken an das Duitsland Instituut: f.vink2@uva.nl
Wir freuen uns auf eure Leckereien!

Guten Appetit!