

## SKRIPT

SEKTOR: **GASTRONOMIE IN GRIECHENLAND UND ZYPERN**

THEMA: **VERHALTEN IN EINER  
GRIECHISCHEN ODER ZYPRIOTISCHEN RESTAURANKÜCHE**



Willkommen in einer griechischen oder zypriotischen  
Restauranküche.

**Kalosoritate!**



Bei der Arbeit in einer Restauranküche kommt es zuallererst  
auf die richtige Kleidung an. Du musst eine Kochhose und eine  
Kochjacke tragen. Auf Griechisch: **panteloni** und **sakaki  
mageira**.

**Mageiras** ist das griechische Wort für Koch. Eine Köchin heißt  
**Mageirissa**.

Und **mageirevw** bedeutet kochen.

Du musst Sicherheitsschuhe tragen - **papoutsia asfaleias** und  
eine Schürze - **podia**.

Man muss außerdem eine Kopfbedeckung tragen, das kann ein  
Hut, eine Baseballkappe oder ein Bandana sein.



Bevor Sie jedoch mit der Arbeit beginnen, befolgen Sie die  
Hygienemaßnahmen und waschen Sie sich gründlich die  
Hände. Auf Griechisch heißt das: **Plenw ta xeria**.



Nach dem waschen werden die Hände desinfiziert:  
[Apolimanw ta xeria](#).



Ihr Ansprechpartner in der Küche ist der Küchenleiter oder die Küchenleiterin: [Arximageiras](#)

Sie oder er wird Dir sagen, welche Aufgaben Du zu erledigen hast und wird Dir auch Anweisungen geben, wie Du die Arbeitsmittel - [Eksoplismos](#) - wie Messer, Töpfe und Siebe und die Arbeitsgeräte wie Geschirrspüler oder Brenner - [Ergaleia](#) benutzen sollst.



Eine Aufgabe, die du in einer griechischen oder zyprischen Küche wahrscheinlich erledigen musst, ist die Zubereitung von Gemüse. [Laxanika](#) means vegetables in Greek.



Das Waschen des Gemüses wird [Plenw laxanika](#) genannt.

Ksefloudisma



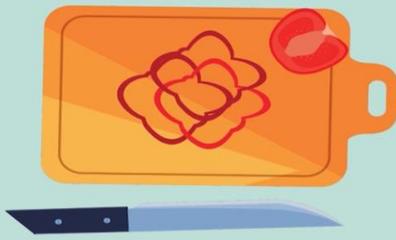
Gemüse schälen nennt man **Ksefloudisma**.

Kopsimo



Gemüse schneiden nennt man **Kopsimo**.

**Asfaleia**



Für alle Tätigkeiten in der Küche gibt es 3 wichtige Richtlinien.

Nummer eins ist die Sicherheit - **Asfaleia**.

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit Ihren Geräten.

Lassen Sie zum Beispiel Ihr Messer an der Seite des Hackblocks liegen, so dass die Klinge zum Block zeigt.

### Kathariotita kai Taktopioisi



An zweiter Stelle stehen Hygiene und Sauberkeit: **Kathariotita kai taktopioisi**. Reinigen Sie Ihren Arbeitsplatz regelmäßig und halten Sie Ihre Ausrüstung in Ordnung.

### Oxi viasini



Die dritte Leitlinie ist keine Hektik: **Oxi viasini**. Hetzen Sie nicht und nehmen Sie Rücksicht auf Ihre Kolleginnen und Kollegen.



**Siggnomi, exo mia erotisi.**

Es gibt noch eine weitere Leitlinie, die Sie immer im Hinterkopf behalten sollten: Wann immer Sie sich über etwas unsicher sind, fragen Sie Ihre:n Vorgesetzte:n! Auf Griechisch können Sie sagen: **Siggnomi, ex mia erotisi**. Das bedeutet: Entschuldigen Sie, ich habe eine Frage.

## WORTSCHATZLISTE

SEKTOR: **GASTRONOMIE IN GRIECHENLAND UND ZYPERN**

THEMA: **VERHALTEN IN EINER  
GRIECHISCHEN ODER ZYPRITISCHEN RESTAURANTKÜCHE**

<b>GRIECHISCH</b>	<b>DEINE SPRACHE</b>
<i>Kalosorisate!</i>	
<i>panteloni</i>	
<i>sakaki mageira</i>	
<i>Mageiras</i>	
<i>Mageirissa</i>	
<i>mageirevw</i>	
<i>papoutsia asfaleias</i>	
<i>podia</i>	
<i>Plenw ta xeria.</i>	
<i>Apolimanw ta xeria.</i>	
<i>Arximageiras</i>	
<i>Eksoplismos</i>	
<i>Ergaleia</i>	
<i>Laxanika</i>	
<i>Plenw laxanika.</i>	
<i>Ksefloudism.</i>	
<i>Kopsimo</i>	
<i>Asfaleia</i>	
<i>Kathariotita kai taktopioisi.</i>	
<i>Oxi viasini.</i>	
<i>Siggnomi, ex mia erotisi.</i>	