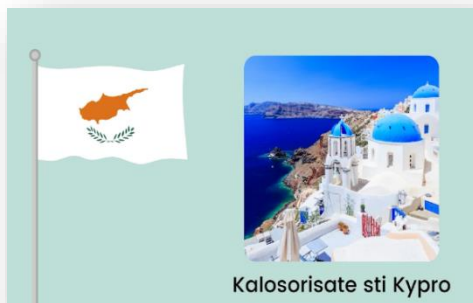


SKRIPT

SEKTOR: GASTRONOMIE IN ZYPERN UND GRIECHENLAND

THEMA: ZUBEREITUNG EINES TRADITIONELLEN GERICHTS -
WIR ZEIGEN DIR, WIE MAN KOUPEPIA ZUBEREITET
UND DU LERNST DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFE



Willkommen auf der Mittelmeerinsel Zypern!

Kalorisoriate sti Kypro!

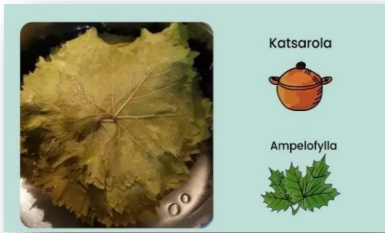
Wenn Du Zypern besuchst, wirst Du sicher **koupepia** probieren oder in Griechenland **dolma**!



Koupepia sind gefüllte Gemüse und eins der beliebtesten Gerichte auf Zypern. Gefüllte Weinblätter - **ampelofylla** mit Hackfleisch – **kimas** Reis - **ryzi**, Tomaten - **tomates**, und Kräutern - **votana**.



Für die Zubereitung von **Koupepia** benötigen Sie eine große Schüssel - **koupa**, ein Schneidebrett und einen Topf - **katsarola**. Geben Sie zunächst das Hackfleisch - **kimas**, den Reis - **ryzi**, die Zwiebeln - **kremmydi**, die Minze - **dyosmos**, den Koriander - **koliandros**, das Olivenöl - **eiaiolado**, die Petersilie - **maintanos**, das Salz - **alati** und den Pfeffer - **piperi** in eine große Schüssel. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und die geriebenen Tomaten dazugeben. Gut mischen, damit sich alle Zutaten verbinden.



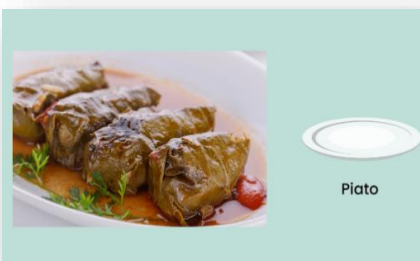
Anschließend die Weinblätter - **ampelofylla** - nehmen und schubweise in den Topf - **katsarola** - geben. Kochen Sie sie 1-1,5 Minuten lang, bis sie weich sind.



Sobald die Weinblätter weich sind, nehmen Sie einen Esslöffel der Mischung, die Sie zuvor zubereitet haben, und geben Sie ihn in die breiteste Stelle des Blattes.



Nehmen Sie wieder einen Topf (am besten einen antihaftbeschichteten), legen Sie einige Weinblätter auf den Boden und beginnen Sie, sie nebeneinander zu legen, so dass ein Kreis von koupepia entsteht, wobei das Ende des Blattes zum Topfboden zeigt.
Vorzugsweise gießen Sie etwas Tomatenöl und Zitronensaft darüber und achten Sie darauf, dass die Koupepia mit Flüssigkeit bedeckt sind.



Zum Schluss einen Teller **piatos** darauf legen, damit sie an ihrem Platz bleiben und ihre Form behalten.
15-20 Minuten garen lassen oder bis der Reis gar ist und genießen!



Kali oreksi!

WORTSCHATZLISTE

SEKTOR: GASTRONOMIE IN ZYPERN UND GRIECHENLAND

THEMA: ZUBEREITUNG EINES TRADITIONELLEN GERICHTS -
WIR ZEIGEN DIR, WIE MAN KOUPEPIA ZUBEREITET
UND DU LERNST DIE WICHTIGSTEN BEGRIFFE

GRIECHISCH	DEINE SPRACHE
<i>Kalosorisate sti Kypro!</i>	
<i>koupepia</i>	
<i>ampelofylla</i>	
<i>kimas</i>	
<i>ryzi</i>	
<i>ntomates</i>	
<i>votana</i>	
<i>koupa</i>	
<i>katsarola</i>	
<i>kremmydi</i>	
<i>dyosmos</i>	
<i>koliandros</i>	
<i>elaiolado</i>	
<i>maintanos</i>	
<i>alati</i>	
<i>piperi</i>	
<i>ntomatoxymo</i>	
<i>piato</i>	
<i>Kali oreksi!</i>	