

Bewertungsbasis:

Bewertete Hauptkompetenzen

2.1, 2.2, 2.3

Bewertungsart

Formativ (Bewertung während des Kurses, Phasen I und II) **X**
Summativ (Bewertung am Ende des Kurses, Phase III)

Sozialform

Einzelarbeit **X**
Partnerarbeit
Gruppenarbeit
Sonstige (Erläuterung)

Aufgabenbeschreibung

Übersetzung mit Kommentar/Textanalyse für die Übersetzung

Zeit

24 Stunden

Länge (Aufteilung nach Aufgaben)

Übersetzung eines 130-Wörter Textabschnitts

Kommentar zur Übersetzung ca. 250 Wörter

Vergleichende Analyse von spezifischen Wendungen, ca. 300 Wörter

Weitere Voraussetzungen

Zugang zur Bücherei (mit Kochbüchern)

Zusätzliche Anmerkungen (wenn erforderlich)

Abwandlung der Aufgabe

Bewertungsaufgabe

Der u.a. Text ist ein Rezept aus dem Buch *English Food* (Penguin/Jane Grigson 1992). Da die englische Küche seit Neuestem in Ihrem Heimatland Mode geworden ist, soll das Buch von Ihnen nun in Ihre Sprache übersetzt werden. (Bevor Sie anfangen, suchen Sie im Internet mehr Informationen über das Originalbuch, um eine Vorstellung zu haben, für welches Publikum das Buch gedacht ist.)

1. Lesen Sie die Einführung zum Rezept (die Zeilen vor der Zutatenliste). Dieser Abschnitt richtet sich ohne Zweifel an britische Leser. Wie würden Sie diesen Abschnitt für Leser in Ihrem Land ändern? Übersetzen Sie bitte den Abschnitt in Ihre Sprache. Begründen Sie auch in einem kurzen Kommentar (ca. 250 Wörter) die von Ihnen verwendeten Änderungen, die sich aus kulturellen Gründen ergeben.
2. Sehen Sie sich ähnliche Rezepte in Kochbüchern in Ihrer Sprache an (d.h. Rezepte von Fleischgerichten für ein Publikum, das dem des Ausgangstexts vergleichbar ist). Analysieren und vergleichen Sie die folgenden Aspekte bei beiden Rezepten (diesem und dem Rezept in ihrer Sprache) : allgemeiner Stil, Struktur und Präzision, d.h. wie detailliert sind die Anweisungen. Müssen gemäß Ihrer Analyse Änderungen *aus kulturellen Gründen* bzgl. dieser drei Aspekte vorgenommen werden? Begründen Sie Ihre Antwort mit Beispielen.
3. Die Terminologie in Kochbüchern ist auch ein kulturspezifisches Thema. Suchen Sie mindestens fünf Termini oder Sätze in dem Rezept und übersetzen Sie diese in Ihre Sprache. Überspringen Sie den Einleitungstext und konzentrieren Sie sich auf die Zutaten und Zubereitung.

BRAISED BEEF AND CARROTS

A GOOD VERSION OF BRAISED BEEF AND CARROTS that I had from a young Irish friend, Carmel O'Connell, who used to work with that splendid chef, Colin White. She recommended using brisket – I bought a piece of well-hung Aberdeen-Angus – but topside could be substituted, or that muscle that runs down the shoulder blade, sometimes called salmon or feather cut, if you can persuade your butcher to cut it for you. English butchers are loath to do this, preferring to cut across several muscles rather than removing and trimming one nicely shaped piece of meat, but people living in Scotland, or who are lucky enough to have a butcher who understands French cuts, may be able to manage it. If more convenient, the dish can be cooked in a low oven.

For 6-8

2-2 ½ kilos (4-5 lb) piece rolled brisket
Lard
6-8 fine large carrots, peeled
Up to one litre (1 ¾ pts) poultry stock, unsalted
Generous sprig of thyme
Salt, pepper, chopped parsley

CHOOSE a flameproof pot that holds the meat closely. Brown the beef in a little lard and put it into the pot. Slice carrots thinly, in the processor or on a mandolin. Arrange a quarter of them

around the beef. Pour in stock to come 5-7 cm (2-3") up the pot and tuck in the thyme. Bring to the boil and cover. The lid need not fit very tightly, as a certain amount of evaporation is desirable.

Keep the pot at a gentle bubble, checking it every half hour, adding the rest of the carrots in three batches and topping up the liquid level with more stock. After 2 hours it should be cooked, but be prepared to give it a further half hour. The dish will come to no harm if it has to be kept warm for a while, so allow plenty of time.

Transfer the beef to a hot serving dish, and surround with the drained carrots which will be extremely succulent. Season them, sprinkle with parsley and keep warm. Strain liquid into a shallow pan and boil down to concentrate the flavour. Season, pour a little over the beef and carrots, and the rest into a hot sauceboat. Boiled potatoes go well with this dish.

NOTE: The original recipe suggests cooking the dish one day and reheating it the next for an even better flavour. If you do this, chill the pot fast in ice cubes and water, refrigerate overnight and reheat thoroughly.