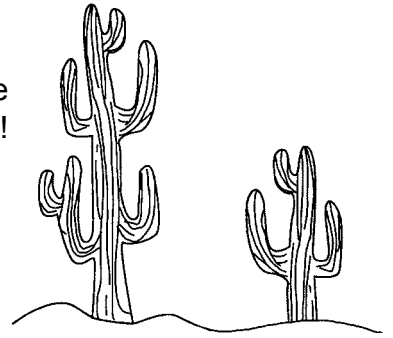


# 17. Juli

Am 17. Juli 1861 erklärt die Regierung Mexikos ihre Unfähigkeit, die Kredite an Gläubiger aus dem Ausland zurückzuzahlen. Mexiko ist pleite!



Wenn du etwas mehr über dieses Land erfahren möchtest, dann mach mit beim Mexiko-Quiz.

Füge die Silben in der richtigen Reihenfolge zusammen.

Achte auf die Großschreibung!

**baum – bre – cho – ci – cker – erb – fee – gua – ka – ka – kaf – ko – la – la – le – lisch  
ma – me – me – ni – nisch – pe – pon – ro – rohr – scher – sen – so – som – spa – te  
tho – til – tor – ty – wei – wol – xi – xi – zen – zu**

Landessprache: .....

Währung: .....

Hauptstadt: .....

5 Hauptanbaufrüchte: .....

Religion, vorwiegend: .....

Traditioneller Hut: .....

Traditioneller Umhang mit einem Loch in der Mitte: .....

Angrenzendes Land: .....

Mexikanisches Fladenbrot: .....



spanisch • mex|ik|ka|ni|scher Pe|so • Mex|iko-C|ity • Baum|wolle, Erb|sen, Kaf|ee, We|izen, Zu|cker|rohr  
ka|tho|lisch • Som|bre|ro • Pon|cho • Gua|te|ma|la • Tor|til|la

# 17. Juli

Diese typisch mexikanischen Gerichte kannst du gerne nachkochen. Sie sind nicht schwierig und schmecken fantastisch.

## Guacamole

Zu diesem mexikanischen Dip solltest du mindestens einen Beutel Tortillachips kaufen. Die gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Damit du vor allem deinen Dip herausschmeckst, solltest du die traditionellen Tortillachips ohne zusätzliche Gewürze nehmen.

Ideal als Vorspeise zu einem mexikanischen Menü oder als kleine Mahlzeit zwischendurch.

### Du brauchst dazu:

2 Tomaten, 4 Avocados, 2 Limonen, 3 Chilischoten oder Tabasco aus der Flasche, Petersilie, Salz und Pfeffer zum Abschmecken, einen Stabmixer, eine Schüssel, einen kleinen Löffel

1. Schneide deine Avocados in der Mitte entzwei und entferne den Kern. Mit einem kleinen Löffel trennst du das Fruchtfleisch aus der Schale und gibst es in eine Schüssel.
2. Schneide deine Tomaten in Stücke und entferne den Stielansatz.
3. Ziehe dir Haushaltshandschuhe an, damit du verhinderst, dass an deinen Händen kleine Partikel der Chilischote kleben bleiben, die furchtbar brennen und schwer abzuwaschen sind. Schneide dann deine Chilischoten der Länge nach auf, entferne die Kerne und den Stielansatz und schneide sie in kleine Scheiben.
4. Schneide deine Limonen in der Mitte auf und presse ihren Saft aus.
5. Gib alle Zutaten in deine Schüssel und zerkleinere sie mit deinem Pürierstab. Schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Fertig!

## Platanas al forno



### Du brauchst dazu (für 4–6 Personen):

5 Bananen, 2 Esslöffel Butter, 100 g brauner Zucker, 100 g gehackte Walnüsse, 4 Eiweiße, eine Prise Salz

1. Schäle deine Bananen und halbiere sie einmal längs und einmal quer.
2. Heize deinen Backofen auf ca. 200° C vor. Fette eine Auflaufform mit etwas Butter ein und lege deine Bananen hinein.
3. Verteile die restliche Butter in kleinen Flöckchen über den Bananen und bestreue das Ganze mit einem Esslöffel Zucker und der Hälfte der Walnüsse.
4. Die Eiweiße mit dem Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Dann den restlichen Zucker vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.
5. Hebe die restlichen Nüsse unter den Eischnee und verteile ihn über den Bananen.
6. Backe deine Bananen etwa 20 Minuten bei 150° C, bis das Baiser (fester Eischnee) gebräunt ist. Rasple noch etwas Limonenschale über deine Bananen und fertig sind deine Platanas al forno. Buen apetito!