

Soulfood: Diesen Namen erhielt die afroamerikanische Küche in den 1960er-Jahren, zu Zeiten der Schwarzen Bürgerrechtsbewegung. 'Soul' war gleichbedeutend mit 'Stolz'. Das einstige Arme-Leute-Essen stand plötzlich für Schwarzen Widerstandsgeist, für Gemeinschaft und Zusammenhalt.

- 5 Die Grundidee ist einfach: veredeln, was andere wegwerfen. Es wurden jene Teile vom Tier verarbeitet, die bei der Schlachtung übrig blieben und als minderwertig galten: Hühnerflügel, Schweinefüße, -ohren und -schnauzen, Innereien, Rippchen. Um die Reste leckerer zu machen, wurden sie mit viel Gewürz, Zucker und Fett zubereitet. Dazu gab es
- 10 Schwarzaugen-Bohnen, Blattkohl und Süßkartoffeln, frittierte grüne Tomaten oder die einst aus Afrika in die Südstaaten eingeführten Okraschoten.

<https://www.sueddeutsche.dereiseusa-heiss-und-fettig-1.3039378>

- 1  Find English translations for the underlined words.

- 2  Find the following soul food dishes online and look at recipes and pictures:
Southern Baked Macaroni and Cheese, Collard Greens, Southern Fried Catfish, Pumpkin Pie, Fried Okra, Cajun Shrimp and Grits, Chicken and Waffles, Biscuits and Gravy, Chicken Shrimp and Sausage Gumbo, Peach Cobbler

- a) Do you think they are delicious, okay or disgusting? Sort them in a grid.
 b) Which dishes would/wouldn't you like to try? Talk to your neighbor and give reasons.

delicious	okay	disgusting

Englisch