

# Šlapic pjekarnja, Worklecy

## Bäckerei Schlappa, Räckelwitz

1. Naprašowanske łopjeno k firmje/  
Erkundungsbogen zur Firma
2. Krótkowopisowanje powołanja /  
Kurzbeschreibung des Berufes
3. Krótkowopisowanje a dožiwjenskeje rozprawje /  
Kurzbericht und Erlebnisberichte
4. Słowničk / Wörterbuch

Zhromadny projekt Rěčneho centruma WITAJ  
a Serbskeje wyšeje šule Worklecy

Wšitke informacije kołowokoło najwšelakorišich powołanjow



Name: *Constanze Zschieschang, Rafaela Kreuz*

Klasse: 7

Betriebserkundung:

*am 15.07.2014 von 9:30 Uhr bis 10:45 Uhr*

Arbeitsplatz / Beruf:

## Bäcker/in

<i>Name des Betriebes:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bäckerei Schlappa Hauptstraße 01920 Räckelwitz</li></ul>
<i>Wissenswertes zum Betrieb:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• den Betrieb gibt es schon seit 107 Jahren</li><li>• gegründet wurde er von der Familie Leiner</li><li>• moderne Räumlichkeiten</li><li>• vorwiegend traditionelle Handarbeit</li></ul>
<i>Beschreibung des Arbeitsplatzes / Tätigkeiten:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• die Beschäftigten nutzen alle Räume</li><li>• die Backstube ist klein, aber hell und warm</li><li>• die Arbeitsatmosphäre ist freundschaftlich, jeder hilft jedem</li></ul>
<i>Arbeitsorte:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Räckelwitz, Verkaufsstelle in Kamenz</li></ul>
<i>Arbeitszeit:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 Stunden am Tag</li></ul>
<i>Anforderungen / Voraussetzungen:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Realschulabschluss mit „gut“</li></ul>
<i>Verdienst:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Stunde = 10 €</li></ul>
<i>Ausbildung:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 Jahre, jedoch wenn man sich bemüht und anstrengt, auch nur 2 Jahre</li><li>• die Berufsschule ist in Bautzen</li></ul>

*Besonderheiten / Bemerkungen:*

- jede Bäckerei ist einzigartig, die Arbeit ist abwechslungsreich und kreativ
- es werden traditionelle sowie auch spezielle Backwaren hergestellt nach den Wünschen der Kunden

Mjeno: *Constanca Čižankec a Rafaela Kreucec*

Rjadownja:7

Wopyt zawoda:

*dnja 15.07.2014 wot 9:30 hodź. do 10:45 hodź.*

Džěłowe městno / powołanje:

## **pjekar/ka**

<i>mjeno zawoda:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Šlapic pjekarnja Hłowna dróha 01920 Worklecy</li></ul>
<i>wažne fakty wo zawodźe:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pjekarnja eksistuje hižo 107 lět</li><li>• ju załoži Leinertec swójba</li><li>• rumnosće su moderne</li><li>• wšitko so z ruku džěła</li></ul>
<i>wopisowanje džěłoweho městna / činitosće:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• přistajeni wšitke rumnosće zhromadnje wužiwaja</li><li>• pjekarnja je drje mała, ale stwy su swětłe a rjenje wutepjene</li><li>• atmosfera je přečelna, kóždy kóždemu pomha</li></ul>
<i>džěłowe městnosće:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Worklecy</li><li>• předawanišćo w Kamjeńcu</li></ul>
<i>džěłowy čas:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 8 hodź. wšědnje</li></ul>
<i>žadanja / wuměňjenja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• dobre realnošulske wotzamknjenje</li></ul>
<i>zastužba:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 hodź. = 10 €</li></ul>
<i>wukubłanje:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• wukubłanje traje 3 lěta, hdyž so něchtó wosebje jara prócuje, potom jenož 2 lěće</li><li>• wukubłanje je w Budyšinje na powołanskej šuli</li></ul>

*wosebitosće / přispomnjenja:*

- kóžda pjekarnja je jónkrótna a ma tradicionalne, ale tež cyle wosebite pječwa
- dźěło je wotměnjawe a kreatiwne
- džiwa so jara na słód kupcow

Im Blickpunkt:

# Bäcker/in

<i>Ausbildungsart:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• duale Berufsausbildung, geregelt nach dem Berufsbildungsgesetz und der Handwerksordnung.</li></ul>
<i>Ausbildungsdauer:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 Jahre</li></ul>
<i>Lernorte:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Berufsschule-Bautzen, Ausbildungsbetrieb</li></ul>
<i>Schulabschluss:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Realschulabschluss mit „gut“</li></ul>
<i>Was arbeitet man in diesem Beruf?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• man stellt Waren aus Blätter-; Mürbe-; oder Hefeteig her, dazu wiegt und misst man Zutaten ab, vermischt alles miteinander und backt es</li><li>• zum Schluss wird das Gebäck verziert</li></ul>
<i>Wo arbeitet man:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• hauptsächlich in Großbäckereien und in Backstuben</li></ul>
<i>Was verdient man in der Ausbildung?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1. Ausbildungsjahr: bis 430 €</li><li>• 2. Ausbildungsjahr: bis 550 €</li><li>• 3. Ausbildungsjahr: bis 670 €</li></ul>
<i>Worauf kommt es an:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• verantwortungsvolles und sorgfältiges Arbeiten mit Lebensmitteln</li><li>• Genauigkeit, damit die Qualität der Backwaren stimmt</li><li>• Hygienevorschriften sind zu beachten</li></ul>

W srjedźišću:

## pjekar/ka



<i>wašnje wukubłanja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• dualne powołanske wukubłanje</li></ul>
<i>časowy wobjim wukubłanja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 lěta</li></ul>
<i>městnosće wukubłanja:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• w powołanskej šuli w Budyšinje a w zawodže</li></ul>
<i>šulske wotzamknjenje:</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• realnošulske wotzamknjenje z predikatom „dobre“</li></ul>
<i>Što so w tutym powołanju čini?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• pjekar wobdžěła worštowane -; sypotate -; droždžowe čěsto po krutych recepturach</li><li>• wšě přidawki so změšeja a potom so čěsto w pjecy za předpisany čas pječe</li><li>• na kóncu so pječwo glazěruje</li></ul>
<i>Hdže so džěła?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• we wulkopjekarni abo w mjeńšej, swójbnej pjekarni</li></ul>
<i>Kak wysoka je zaslužba za čas wukubłanja?</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1. lěto hač do 430 €</li><li>• 2. lěto hač do 550 €</li><li>• 3. lěto hač do 670 €</li></ul>



## Kurzbericht zur Bäckerei Schlappa

Der Betrieb wurde vor 107 Jahren von Familie Leinert gegründet.

1996 übernahm Herr Schlappa (der jetzige Chef) die Bäckerei. Zurzeit arbeiten dort 9 Angestellte. Herr Schlappa arbeitet schon seit 1988 in der Bäckerei. Ein Angestellter muss dort ca. 8 Stunden am Tag arbeiten. Sie verkaufen täglich mehr als 1000 Produkte. 5 Personen stellen die Produkte her. Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Man absolviert sie im Betrieb und besucht die Berufsschule. Man verdient pro Stunde 10 €. Auch in Kamenz verkauft die Bäckerei Schlappa ihre Produkte. Die Angestellten haben 24 Tage Urlaub im Jahr. Herr Schlappa sagt: „Jede Bäckerei stellt besonderes Backwerk her, da jeder einen anderen, unverwechselbaren Geschmack hat.“

*Rafaela Kreuz und Constanze Zschieschang*



*Rafaela schiebt Brötchen in den Ofen.*



*Constanze vor dem Mixer*

## Projekt k powołanskej orientaciji

Započachmoj naš krótkopraktikum dnja 07.10.2014 we 8.00 hodź. w Šlapic pjekarni we Worklecach. Zhromadnje z Constanzu pječechmoj tykancy a bracle. Smědźachmoj bracle na kóncu tež dekorěrować. Mi je so jara lubiło. Prjedy hač so rozžohnowachmoj, smědźachmoj naše bracle zapakować a sobu wzać. Ja sej myslu, zo smój wšitke nadawki, kiž je nam knjez Šlapa dał, derje zmištrować móhłoj. Na kóncu podžakowachmoj so za rjanej hodźince w pjekarni. Constanze a ja smój wjele nowych wěcow nawuknyłoj, namaj je to wjeselo činiło a na kóncu je tež wšo, štož smój napjekłoj, jara derje słodžało.

*Rafaela Kreuzec*

## Dwuhodźinski projekt

Wutoru, dnja 7.10.14, přewjedže naša rjadownja projekt k powołanskej orientaciji. Wopytach z Rafaelu pjekarnju we Worklecach. Tam smój tykanc a bracle pjekłoj. To běše poprawom jara lochko a namaj je to wjele wjesela činiło. Jako su bracle hotowe spečene byli a potom wochłódnili, smój je glazěrowałoj. To běše najrjeńše džěło. Jedyn bracl smój z jara wjele cokorom posypałoj. Jón mjenowachmoj „party-bracl“. Krótko do 10.00 hodź. pak dyrbjachmoj zaso wróco do šule. To běše rjany čas pola Šlapic w pjekarni a bychmoj to kóždy čas zaso činiłoj.

*Constanze Zschieschang*

# Wörterbuch

## deutsch – sorbisch

Arbeitsplatte	džěłowa plata
backen	pjec
Backofen	pěc
Birnen, mit Birnen	krušwy, z krušwami
Blätterteig	worštowane čěsto
Brot	chlěb
Brötchen	całta, całty (plural)
Erdbeeren, mit Erdbeeren	truskalcy, z truskalcami
Förderband	běžaty pas
glasieren	glazěrować
Glasur	glazura
Hefe	droždže
Hefeteig	droždźowe čěsto
Jogurt, mit Joghurt	jogurt, z jogurtom
Kirschen, mit Kirschen	wišnje, z wišnjemi
Kuchen	tykanc
kühlen	chłódzić
Kühlkammer	chłódženska komora
Lagerraum	skład
mixen	miksować
Mixer	mikser
Ofen	kachle
Pudding, mit Pudding	puding, z pudingom
Quark, mit Quark	twaroh, z twarohom
Rosinen, mit Rosinen	rózynki, z rózynkami
Sahne, aus Sahne	smjetana, ze smjetany
Schlagsahne	bita smjetana
Süßigkeiten	słódkosće

Wubrane słowa a zapřijeća / Ausgewählte Wörter und Begriffe

Torte	torta
verkaufen	předawać
Verkaufstresen	předawanska tejska
Wasser	woda
Zucker, mit Zucker	cokor, z cokorom

# Słowničk

## serbsce – němsce

běžaty pas	Förderband
bita smjetana	Schlagsahne
całta, całty (plural)	Brötchen
cokor, z cokorom	Zucker
droždže	Hefe
droždžowe često	Hefeteig
džěłowa plata	Arbeitsplatte
glazěrować	glasieren
glazura	Glasur
chłódženska komora	Kühlkammer
chłódzić	kühlen
chlěb	Brot
jogurt, z jogurtom	Joghurt, mit Joghurt
kachle	Ofen
krušwy, z krušwami	Birne, mit Birnen
mikser	Mixer
miksować	mixen
pěc	Backofen
pjec	backen
předawać	verkaufen
předawanska tejka	Verkaufstheke
puding, z pudingom	Pudding, mit Pudding
rózynki, z rózynkami	Rosinen, mit Rosinen
skład	Lagerraum
słódkosće	Süßigkeiten
smjetana, ze smjetanu	Sahne, mit Sahne
torta	Torte
truskalcy, z truskalcami	Erdbeeren, mit Erdbeeren
twaroh, z twarohom	Quark, mit Quark

Wubrane słowa a zapříjeća / Ausgewählte Wörter und Begriffe

tykanc	Kuchen
wišnje, z wišnjemi	Kirschen, mit Kirschen
woda	Wasser
worštowane čěsto	Blätterteig