



NEWSLETTER

WINTERSEMESTER 2022/2023

Nr. 11

A chat with ... Eliza Pieleanu

Eliza Pieleanu unterrichtet seit 2012 die Sprachen Rumänisch, Spanisch und Deutsch an verschiedenen Sprachinstituten. Am Fremdsprachenzentrum unterrichtet Sie die Sprache Rumänisch. Die ursprüngliche Rumänerin hat Ihr Studium an der Universität Bukarest begonnen und danach hat Geographie und Spanisch an der Universität Tübingen studiert. In diesem Interview erzählt Eliza über Ihren Umgang mit Studierenden und der rumänischen Sprache.



Hier geht es
zum Interview:



Bild:FSZ



Bild:FSZ



Bild:FSZ



Proyectos de tándem online en los cursos de español

¿Practicar una lengua extranjera con un hablante nativo y al mismo tiempo tener contacto de primera mano con la cultura de un país y conocer gente nueva? Todo esto es posible gracias al tándem o intercambio de idiomas.

Los cursos de español del FSZ han venido integrando regularmente actividades de tándem online desde 2020. Nuestros colaboradores son la Universidad Autónoma de Madrid, que (como la Universidad de Tubinga) pertenece a la alianza universitaria europea CIVIS. El FSZ mantiene contactos en esta universidad tanto con el Centro de Idiomas (Susanne Remane) como con la Facultad de Filología (Adrián Costa y la Dra. Yolanda García).

Cada uno de los participantes de estos cursos recibe de su profesor los datos de contacto de un compañero (o compañeros) de tándem, así como tareas para hacer en pareja - tareas adaptadas a su nivel de lengua y que le permiten practicar los contenidos del curso. Y si es necesario, también cuenta con el apoyo de su profesor.

Lo único que tienen que hacer por sí solos los estudiantes es hablar con su compañero de tándem y practicar español. ¿Y quién sabe? Quizás al final del curso surja una amistad con visitas recíprocas a Tubinga y Madrid... No sería la primera vez.



Deutsche Übersetzung:





Tolle Neuigkeiten!

„Das Fremdsprachenzentrum wird nach einigen Jahren Entwicklung endlich ab dem Jahr 2023 auf das uniweit-bekannte Verzeichnis Alma wandern: Neben einer allseits bekannten Oberfläche wird eine der vielen Vorteile für die Studierenden sein, dass es die „guten alten“ Papierscheine nicht mehr geben wird*. Zudem werden Kursplätze zukünftig über ein zeitunabhängiges Zufallsprinzip an die angemeldeten Studierenden verteilt – Servereinbrüche gehören somit der Vergangenheit an. Wir hoffen sehr, dass hiermit ein Stück mehr 'student convenience' geschaffen wird und freuen uns auf den Wechsel. *bereits erstellte Scheine können selbstverständlich auch aus nostalgischen Gründen noch abgeholt werden 😊.“ – Sam Soudai

DID YOU KNOW?

Ellie - Lektorin für Englisch - heißt Jack herzlich Willkommen auf dieser Welt!





Bild: DaF

Traditional Russian Salad

Салат «Оливье»

Рецепт приписывается французскому повару Люсьену Оливье, который жил и работал в Москве в 1860е годы. В России салат имеет культовый статус, без него не обходится ни один праздник. Существует много вариантов салата и необязательно использовать дореволюционные ингредиенты как мясо рябчиков, отварные раковые шейки или черную икру.

Продукты (примерно 5-6 порций)

- 3-4 картофелины среднего размера
- 3 моркови
- 4 яйца
- 400 г лионской колбасы или ветчины
- 300 г консервированного зеленого горошка
- 3-4 консервированных соленых огурца (по возможности без добавления уксуса)
- соль и перец по вкусу
- майонез (количество по вкусу)

Deutsche Übersetzung:



Приготовление

Отварить морковь и картофель с кожурой, дать остыть и очистить от кожуры. Яйца отварить вкрутую. Нарезать морковь, картофель, яйца, колбасу и огурцы мелкими кубиками. Все аккуратно перемешать, добавить горошек, приправить солью и перцем, добавить майонез и поставить на некоторое время в холодильник. Если нужно снизить калорийность блюда, можно заменить колбасу отварным мясом, а половину майонеза - сметаной. Сочетание количества ингредиентов должно быть гармоничным, поэтому во время приготовления допускается постоянная дегустация



Bild: © timolina/Freepik

Universität Tübingen
Dezernat V - International Office
Abteilung 3 - Fremdsprachenzentrum
Wilhelmstraße 22 - 72074 Tübingen
Telefon +49 7071 29-77407
www.uni-tuebingen.de/fsz
E-mail: fsz@uni-tuebingen.de

Wenn Sie unseren Newsletter abonnieren möchten, tragen Sie bitte Ihre Adresse auf dieser Seite ein:
<https://uni-tuebingen.de/de/92262>
oder schreiben Sie eine leere Mail an
Fsz-newsletter-join@listserv.uni-tuebingen.de
Unser Newsletter erscheint einmal pro Semester abwechselnd in den zwölf am FSZ angebotenen Sprachen.

Have a great winter break and don't forget to check out our intensive course program.

See you for our next edition in the summer semester!



THANK YOU FOR SUBSCRIBING TO OUR NEWSLETTER!