



KOMMUNIKATION

# Rezepte

**NIVEAU** 

Elementarstufe (A2)

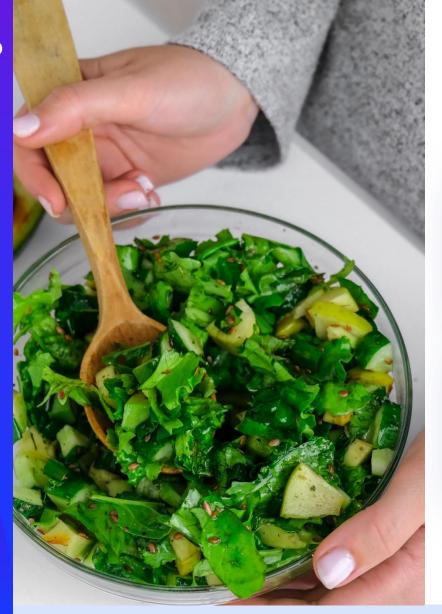
**NUMMER** 

DE\_A2\_2022X

**SPRACHE** 

Deutsch





#### Lernziele

• Ich kann ein Rezept verstehen.

 Ich kann ein eigenes Rezept schreiben.





#### Aufwärmen



Im Breakout-Room oder im Kurs:

- 1. Fragt und antwortet.
- 2. **Teile** einen interessanten Aspekt über deinen Partner oder deine Partnerin im Kurs.

#### Kochst du gerne?





Welches Gericht kochst du am liebsten?





Du gehst in den **Breakout-Room**? Mach ein **Foto** von dieser Folie.

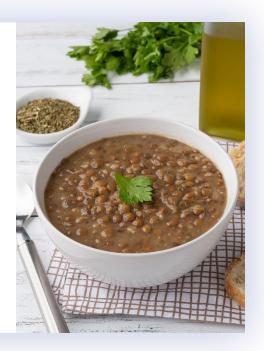


#### **Vegane Linsensuppe**

**Lies** das Rezept und **beantworte** die Frage.

- 1. Zwiebeln, Räuchertofu, Kartoffeln und Möhren klein schneiden.
- 2. Öl in einen Topf geben. Zwiebeln und Tofu anbraten. Dann Möhren und Kartoffeln hinzugeben.
- 3. Gemüsebrühe hinzugeben.
- 4. Linsen hinzugeben und ca. eine Stunde köcheln lassen.
- 5. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Essig und Petersilie abschmecken und servieren.

**Guten Appetit!** 



Welche Zutaten brauchst du für das Rezept?





#### Was ist das?

Ordne zu.





# Kann ich die Zwiebel schon anbraten?

Nein, die muss ich erst noch schnippeln.

Was bedeutet **schnippeln**?





# Was passt?

**Verbinde** die Satzteile.

1	Sie <b>schneidet</b>	a	köcheln.
2	Das Gemüse wird kurz in der <b>Pfanne</b>	b	abgeschmeckt.
3	Er gießt die Brühe in	С	angebraten.
4	Die Suppe muss 40 Minuten lang	d	den <b>Topf</b> .
5	Zum Schluss wird mit Salz und Pfeffer	е	das Gemüse.



#### **Rund ums Backen**

Wie oft backst du Kuchen oder Kekse?



Backst du lieber alleine oder mit anderen zusammen?

Hast du einen Lieblingskuchen oder Lieblingskekse?





#### Hilfsmittel

Was passt? **Ordne zu.** 

1



2



**a** der Teelöffel

**b** der Esslöffel

3



1



**c** der Messbecher

**d** die Waage





#### **Einen Teig zubereiten**

die Schüssel

mischen

schmelzen

hinzugeben









Zuerst die trockenen Zutaten in eine **Schüssel** geben.

Gut mischen.

100 g Margarine schmelzen. Dann geschmolzene Margarine und Wasser hinzugeben.





# **Einen Teig zubereiten**

#### verrühren

#### kneten





Alles gut verrühren.

Alles gut kneten.



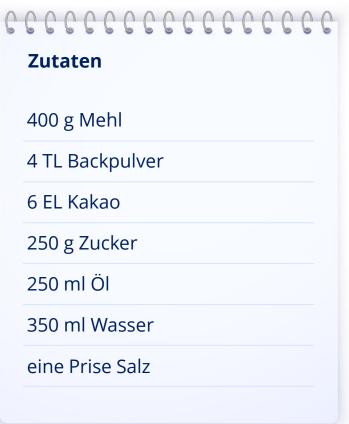


#### Zutaten für einen Schokokuchen

**Lies** die Zutatenliste.

- 1. Was bedeuten die **Abkürzungen**?
- 2. Mit welchen **Hilfsmitteln** misst du die Zutaten ab?







## Rezept für einen Schokokuchen

Lies das Rezept und ergänze die fehlenden Wörter.

Mehl, Zucker, Kakaopulver und Backpulver in eine

Auskühlen lassen und servieren. Guten \_\_\_\_\_!

1	geben und mischen.
2	Öl und Wasser
3	Alle Zutaten zu einem Teig
1	Poi 190 °C ca. 40 Minuton

Appetit
backen
hinzugeben
verrühren
Schüssel





## Ein Rezept schreiben

Wähle ein Gericht und schreibe ein kurzes Rezept.

3 5 Nutze das Internet oder ein Wörterbuch als Hilfe.



# 9.

#### Über die Lernziele nachdenken

Kannst du ein Rezept verstehen?

Kannst du ein eigenes Rezept schreiben?

Was kann ich besser machen? Die Lehrkraft gibt allen persönliches Feedback.



#### **Ende der Lektion**

#### Redewendung

#### sein eigenes Süppchen kochen

Bedeutung: etwas machen, ohne andere darüber zu informieren

**Beispiel:** Wollen wir nicht alle zusammen für die Prüfung lernen? Das ist doch besser, als wenn jeder sein eigenes Süppchen kocht.







# Zusatzübungen



# Was passt?

+

Verbinde die Satzteile.

1	Das Gemüse klein
2	Den Tofu kurz
3	Die Schokolade
4	Den Teig
5	Alle Zutaten

**a** anbraten.

**b** mischen.

kneten.

**d** schneiden.

e schmelzen.

Α

C



#### Einen Zitronenkuchen backen



Bringe das Rezept in die richtige Reihenfolge.

1 2 3 4

B

D

Bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Mehl, Zucker, Zitronenschale und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen.

Öl und Wasser hinzufügen.

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.





#### Ein traditionelles Gericht



# Denke an ein traditionelles Gericht aus deinem Land.

Erkläre das Rezept in wenigen einfachen Schritten.





# 9.

#### Lösungen

- **S. 4:** Zwiebeln, (Räucher)Tofu, Kartoffeln, Möhren/Karotten, Öl, Gemüsebrühe, Linsen, Salz, Pfeffer, Essig, Petersilie
- **S. 5:** 1c; 2a; 3d; 4b; 5f; 6e
- S. 6: schneiden
- **S. 7:** 1e; 2c; 3d; 4a; 5b
- **S. 9:** 1d; 2b; 3a; 4c
- S. 12: Gramm; Teelöffel; Esslöffel; Milliliter
- S. 13: 1. Schüssel; 2. hinzugeben; 3. verrühren; 4. backen; 5. Appetit
- **S. 18:** 1d; 2a; 3e; 4c; 5b
- **S. 19:** 1B; 2C; 3D; 4A





## Zusammenfassung

#### **Kochen und backen**

- Kochst du gerne? Ja ich koche gerne.
- Welches Gericht kochst du am liebsten? Ich koche am liebsten orientalisch.

#### **Rund ums Backen**

- Wie oft backst du Kuchen oder Kekse?
- Backst du lieber alleine oder mit anderen zusammen?
- Hast du einen Lieblingskuchen oder Lieblingskekse?



# 9.

# Wortschatz

der Kochtopf, <del>"</del> e	anbraten
verrühren	köcheln lassen
die Suppe, -n	abschmecken
das Rezept, -e	der Messbecher, -
schnippeln	die Küchenwaage, -n
kneten	die Schüssel, -n
das Gericht, -e	zusammenmischen
der Teelöffel, -	schmelzen
die Pfanne, -n	hinzugeben
schneiden	ein Rezept schreiben





# Notizen

