Temat: Określanie czynności z przygotowaniem potrawy.

1. Der Wortschatz. Pomocne słownictwo do tematu i ćwiczeń .

doprawić pieprzem – pfeffern
gotować – kochen
kroić – schneiden
kroić cebulę – Zwiebel schneiden f
kroić coś na kawałki – etwas in Stücke schneiden
kroić coś na plasterki – etwas in Scheiben schneiden
kroić coś w kostkę – etwas in Würfel schneiden
mieszać – rühren
mieszać coś z czymś – etwas mit etwas vermischen
miksować – mixen
nadziewać coś czymś – etwas mit etwas füllen
obierać (ze skórki, z łupin) –schälen
obierać ziemniaki – Kartoffeln schälen f
piec ciasto – Kuchen backen
posypać cukrem – mit Zucker bestreuen
przyprawić – etwas mit etwas würzen
rozwałkować ciasto – den Teig rollen
siekać – hacken
smakować – schmecken
smarować chleb – Brot schmieren n
smażyć – braten
solić – salzen
solić (w celu przyprawienia) – salzen
ubijać – schlagen
zapiekać – überbacken

Tomate schälen und in Scheiben schneiden- obrać i pokroić pomidory

# 2. Kochrezept für Pfannkuchen - przepis na naleśniki

 **Zutaten** (składniki):
**2 Gläser Mehl**-2 szklanki mąki
**1 Glas Milch**-szklanka mleka
**2 Eier -** 2 jajka
**1 Prise Salz-** szczypta soli
**2 Esslöffel Ölzum Braten**- 2 łyżki oleju do smażenia
**1 Glas Marmelad**e- słoik drżemu

**Zubereitung**(przygotowanie):

**Mehl, Milch, Eier und Salz vermischen, Öl in die Bratpfanne geben und erhitzen, einen Kochlöffel Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten.**

**Den fertigen Pfannkuchen mit Marmelade bestreichen und einwickeln.**

**Guten Appetit!!! Smacznego!!!**

Słówka:
**vermischen-**wymieszać
**die Bratpfanne-** patelnia
**geben-** dawać
**erhitzen-** podgrzać

**der Teig-**ciasto

 Przepisy w języku niemieckim piszemy na 2 sposoby:

1. używając bezokolicznika, który znajduje się na końcu zdania;
2. posługując się stroną bierną, której nie znacie;

Oczywiście na początku podajecie zawsze składniki a potem sposób przyrządzenia.

1. Proszę zapoznać się z tematem w podręczniku strona 30, ćw. A2,A3

ćwiczenia str.109 zadanie 31

Dla chętnych :

- poczytajcie sobie inne przepisy na stronach internetowych

- obejrzyjcie film

<http://www.niemiecki.nauka-jezyka-online.pl/przepisy-niemiecki/niemiecki-przepis-na-salatke-owocowa-obstsalat/>

<https://www.youtube.com/watch?v=OG0g6PFJGMo>

1. Przepiszcie słownictwo, które Wam przygotowałam-plik
2. Przeczytajcie przepis na naleśniki w języku niemiecki, który znajduje się w pliku zdalne lekcje.
3. Zapoznajcie się z zadaniami dotyczącymi przepisów w Waszym podręczniku, są to zadania A2 i A3 str.30.
4. Posłuchajcie ćwiczenia A5 z podręcznika i zaznaczcie kolejność czynności, wykonywanych w trakcie przygotowania sałatki owocowej.
5. Uporządkujcie przepis, w jaki sposób przyrządza się tę potrawę.
6. Przeczytajcie tekst w zadaniu A5B i uzupełnijcie luki podanymi zdaniami.
7. Przyjrzyjcie się zdjęciom. Zapiszcie, których produktów potrzebujecie, by przygotować naleśniki, a których na sos pomidorowy do spaghetti?
8. Uporządkujcie przepis. Wpiszcie numery, w jakiej kolejności przygotowuje się spaghetti z sosem pomidorowym.
9. Na ocenę proszę zapoznać się z zadaniem A6/ 31 podręcznik Hier und da 2.

Napiszcie w jaki sposób przygotowuje się sałatkę owocową.

Dla chętnych :

- poczytajcie sobie inne przepisy na stronach internetowych

- obejrzyjcie film

<http://www.niemiecki.nauka-jezyka-online.pl/przepisy-niemiecki/niemiecki-przepis-na-salatke-owocowa-obstsalat/>

<https://www.youtube.com/watch?v=OG0g6PFJGMo>