

Aktiv und Passiv im Vergleich



9

nach Ü19

In den Sätzen sind die **Prädikate** unterstrichen.
Schau genau und kreuze dann an: **Aktiv (A)** oder **Passiv (P)**.

	A	P
1 Zuerst <u>wird</u> der Teig <u>zubereitet</u> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Alle flüssigen Zutaten <u>werden</u> in eine Schüssel <u>geleert</u> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Das Mehl <u>gibt</u> man erst später <u>dazu</u> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 <u>Wird</u> das Backpulver mit dem Mehl <u>vermengt</u> ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 Du <u>heizt</u> das Backrohr auf 180° vor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Der Kuchen <u>ist</u> bald fertig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



10

nach Ü20

In dem Text sind alle **Prädikate** unterstrichen.
Lies genau und unterstreiche alle, die im **Passiv** stehen, **rot**.

Einfache Kugeln filzen

Zuerst wird aus trockener Schafwolle eine feste Kugel geformt. Dafür verwendest du am besten billige Rohwolle. Die Kugel wird anschließend in 40 °C heißes Seifenwasser getaucht, damit sie nicht auseinanderfällt. Sobald sie mit Wasser vollgesogen ist, wird sie leicht ausgedrückt. Als letzte Schicht wird nun die teurere bunte Wolle in kleinen Flecken aufgelegt. Auf der fertigen Kugel sieht dies später wie marmoriert aus. Seife deine Hände mit Kernseife ein. Jetzt musst du die nasse Kugel abwechselnd vorsichtig reiben und leicht drücken. Wenn sie abkühlt, wird sie wieder in das heiße Wasser gegeben. Du solltest die Hände immer wieder einseifen. Wer harte Kugeln mag, kann sie zum Schluss bei 60° in der Waschmaschine waschen. Die Kugeln schrumpfen dabei sehr. Wenn mehrere Kugeln gefiltzt werden, kann man eine Kette daraus machen.



11

nach Ü21

Formuliere das Palatschinkenrezept im **Passiv** und schreibe es in dein Heft.
Die **Prädikate** sind im Text bereits unterstrichen.

- 1 Zuerst rührt man Mehl, Milch, Eier und Salz mit dem Schneebesen glatt.
- 2 Wenn der Teil zu dick ist, verdünnt man ihn mit etwas Mineralwasser.
- 3 In einer Pfanne erhitzt man etwas Öl.
- 4 Dann gießt man einen Schöpfer Teig in die heiße Pfanne.
- 5 Man verteilt den Teig gleichmäßig.
- 6 Mit dem Pfannenwender wendet man die Palatschinken und bäckt sie von beiden Seiten goldgelb.

Beginne so: Zuerst werden Mehl, Milch, Eier und Salz mit dem Schneebesen glattgerührt.

