

LÖSUNGEN

Rezepte lesen und verstehen 1

1

2, 1, 3, 6, 5, 7, 4

2

Prise, in Stücke geschnittene, Ei, glattes, einen Zentimeter dick, vorgeheizten, goldbraun

Anleitungen befolgen

1

einen Nagel, zwei gleich lange, starke Fäden, ein Stück Karton, einen Kleiderbügel, ein Klebeband, einen Strohhalm, Euro- und Cent-Münzen

Mit dem Imperativ auffordern

1

sieben, machen, vergessen, schmecken, essen, braten, gehen, wenden, mischen, backen, versprudeln, panieren



Aktiv und Passiv im Vergleich 1

1

1) P, 2) A, 3) A, 4) P, 5) P

2

1) Man wäscht die Tomaten gründlich. Die Tomaten werden gründlich gewaschen. 2) Man erhitzt die Milch lauwarm. Die Milch wird lauwarm erhitzt. 3) Man reibt die Schale der Zitrone gut ab. Die Schale der Zitrone wird gut abgerieben. 4) Man schlägt die Eier zu Schnee. Die Eier werden zu Schnee geschlagen. 5) Man schneidet die Paprika fein und brät sie an. Die Paprika werden fein geschnitten und angebraten. 6) Man übergießt den Braten mit Saft. Der Braten wird mit Saft übergossen. 7) Man dünstet den Reis bei niedriger Hitze. Der Reis wird bei niedriger Hitze gedünstet. 8) Man löst das Puddingpulver mit 3 EL Milch auf. Das Puddingpulver wird mit 3 EL Milch aufgelöst.

3

Nudelsalat selbst gemacht (Rezept für 4 Portionen)

Zunächst werden 300g Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest gekocht und dann abgeseigt. Danach werden 250 g Schinken, 150 g Käse und 6 gekochte Eier würfelig geschnitten. Anschließend werden 5 Tomaten gewaschen und in kleine Stücke geschnitten. Alle Zutaten werden in einer großen Schüssel vermengt. Zum Schluss wird alles mit 4 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Essig und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dann wird die Speise gut abgeschmeckt und gegessen.

Aktiv und Passiv im Vergleich 2

1

2, 5, 8

2

a) Mögliche Lösung: Besonders von Frauen werden Nudelgerichte auf der Speisekarte bevorzugt. Von ihnen wird immer noch das Schnitzel am häufigsten geordert. Er wird bei Mann und Frau am liebsten mit einer Wurstsemmel gestillt. **b)** Besonders Frauen bevorzugen auf der Speisekarte Nudelgerichte. Männer ordern immer noch am häufigsten Schnitzel. Männer und Frauen stillen am liebsten den kleinen Hunger zwischendurch mit einer Wurstsemmel.

Verbformen im Passiv 1

1

2) VP, 3) VP, 4) ZP, 5) VP, 6) VP, 7) ZP, 8) VP, 9) VP, 10) ZP, 11) ZP, 12) ZP

2

1) Jetzt ist das Gemüse gewaschen. 2) Jetzt ist das Dessert für das Abendessen zubereitet. 3) Jetzt sind die Karotten in kleine Würfel geschnitten. 4) Jetzt ist der Mittagstisch für die Gäste dekoriert.

2 Anleitungen verfassen

Verbformen im Passiv 2 – Memory

1

Die Köchin bereitet die Speisen zu. Die Speisen werden von der Köchin zubereitet.

David deckt den Tisch. Der Tisch wird von David gedeckt.

Man schlägt das Eiklar. Das Eiklar wird geschlagen.

Hannah schreibt das Rezept ab. Das Rezept wird von Hannah abgeschrieben.

Jakob schält die Kartoffeln. Die Kartoffeln werden von Jakob geschält.

Man vermischt alle Zutaten mit einem Kochlöffel. Alle Zutaten werden mit einem Kochlöffel vermischt.

Marie faltet die Serviette. Die Serviette wird von Marie gefaltet.

Man bestreicht den Kuchen mit Marmelade. Der Kuchen wird mit Marmelade bestrichen.

Die Mutter verrührt die Zutaten. Die Zutaten werden von der Mutter verrührt.

Marko schiebt das Backblech in den Ofen. Das Backblech wird von Marko in den Ofen geschoben.

Wortproviant

1

2) Butter, 3) Milch, 4) Mehl, 5) Orangen, 6) Eiweiß, 7) Eischnee, 8) Haselnüsse, 9) Teig, 10) Mandelblättchen

Anleitungen schreiben und überarbeiten

1

a) 1) Waschen Sie Ihre Hände gründlich mit Seife und trocknen Sie sie gut ab. Stellen Sie alle Zutaten und Arbeitsmaterialien auf der Arbeitsfläche bereit. 2) Schlagen Sie die Eier einzeln auf und trennen Sie vorsichtig Eiweiß und Eigelb. Achten Sie darauf, dass kein Eigelb ins Eiweiß gelangt, da der Eischnee sonst nicht steif wird. 3) Das Eiweiß kippen Sie vorsichtig aus der Schale in eine große Rührschüssel. 4) Den übrig gebliebenen Dotter stellen Sie in einer kleinen Schüssel beiseite. 5) Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Handmixer oder dem Schneebesen. Fangen Sie mit niedriger Geschwindigkeit an und erhöhen Sie sie allmählich. Schlagen Sie das Eiweiß so lange, bis es steif und fest ist. Das kann ein paar Minuten dauern, also seien Sie geduldig! Verarbeiten Sie den steifen Eischnee rasch für Ihr Dessert weiter.

b) 1) Zuerst werden die Hände gründlich mit Seife gewaschen und gut abgetrocknet. Anschließend stellt man alle Zutaten und Arbeitsmaterialien auf der Arbeitsfläche bereit. 2) Danach werden die Eier einzeln aufgeschlagen und das Eiweiß vorsichtig vom Eigelb getrennt. Man achtet besonders darauf, dass kein Eigelb ins Eiweiß gelangt, da der Eischnee sonst nicht steif wird. 3) Das Eiweiß wird dabei vorsichtig aus der Schale in eine große Rührschüssel gekippt. 4) Den übrig gebliebenen Dotter stellt man in einer kleinen Schüssel beiseite. 5) Nun wird das Eiweiß mit dem Handmixer oder dem Schneebesen geschlagen. Man fängt mit niedriger Geschwindigkeit an und erhöht sie allmählich. Das Eiweiß wird so lange geschlagen, bis es steif und fest ist. Das kann ein paar Minuten dauern, man sollte also geduldig sein! Der steife Eischnee sollte jetzt rasch für das Dessert weiterverarbeitet werden.

Verben als Nomen verwenden

1

2) Vermische, 3) (zum) Erhitzen, 4) (zum) Kochen/Köcheln, 5) aufkocht/kocht, 6) rührst ... ein/unter, 7) (beim) Unterrühren/Einrühren, 8) (unter kräftigem) Rühren, 9) köcheln/kochen, 10) (Das) Befüllen, 11) (dem) Stürzen