



Nicos Weg | A1

Transcription et vocabulaire

(12) Aliments | Wie viel Mehl?

Après avoir fait les courses au marché, Nico et Inge essayent de préparer quelque chose de bon. Cuisiner ne peut pas être si compliqué que ça, si ? Sinon, à quoi serviraient les livres de cuisine ?

Transcription

INGE:

Ja! Das sieht gut aus. Diesmal schaffen wir das. So **schwer** ist Kochen doch nicht. **Zwiebeln schneiden** ... Das mache ich. Du schneidest den Fetakäse in kleine Stücke.

NICO:

Alles?

INGE:

Ja, wir brauchen 250 Gramm. Danach **schneidest** du die Tomaten und den Schinken **klein**. Und **zum Schluss** legst du alles auf den Pizzateig. Schau mal. Hier im **Kochbuch steht**: Schneiden Sie zuerst den Käse klein, schneiden Sie dann die Tomaten und den Schinken in **Würfel**, legen Sie alles auf die Pizza und schieben Sie die Pizza für 20 Minuten bei 180 **Grad** in den **Ofen**.

NICO:

Okay.

INGE:

Meine Schwester kann sehr gut kochen und **backen**. Ich leider nicht.

NICO:

Ich auch nicht. Aber Pizzabacken ist **leicht**!

INGE:

Ja.

TAREK:

Guten Appetit.



Nicos Weg | A1

Transcription et vocabulaire

Vocabulaire (de la transcription et de la leçon)

(etwas) backen – faire de la pâtisserie ; cuire (qqch.) (au four)
backt/bäckt, backte, hat gebacken

etwas bestreuen – (re)couvrir qqch. ; saupoudrer qqch.
bestreut, bestreute, hat bestreut

etwas braten – (faire) cuire qqch. (à la poêle)
brät, briet, hat gebraten

circa – environ
Abkürzung: ca.

die Form, die Formen – moule

das Gewürz, die Gewürze – épice ; condiment

gießen – verser
gießt, goss, hat gegossen

das Grad, die Grade (nach Zahl: Grad) – degré

der Knoblauch – ail
nur Singular

das Kochbuch, die Kochbücher – livre de cuisine

leicht – facile
leichter, am leichtesten

die Margarine, die Margarinen – margarine

die Mischung, die Mischungen – mélange

der Nudelauflauf, die Nudelaufläufe – gratin de pâtes

der Ofen, die Öfen – four
Kurzform von: Backofen

die Paprika, die Paprika – poivron ; piment



Nicos Weg | A1

Transcription et vocabulaire

die Pfanne, die Pfannen – poêle

der Pfeffer – poivre
nur Singular

das Rezept, die Rezepte – recette (cuisine)

die Sahne – crème fraîche ; crème chantilly
nur Singular

das Salz – sel
hier nur Singular

etwas schälen – peler qqch. ; éplucher qqch.
schält, schälte, hat geschält

die Scheibe, die Scheiben – tranche

etwas schneiden – couper qqch. ; hacher qqch.
schneidet, schnitt, hat geschnitten

etwas klein schneiden – hacher finement qqch.
schneidet, schnitt, hat geschnitten

schwer – difficile ; pénible ; péniblement
schwerer, am schwersten

etwas servieren – servir qqch.
serviert, servierte, hat serviert

stehen – être écrit/-e
steht, stand, hat gestanden

der Streifen, die Streifen – lanière ; en julienne

der Teig, die Teige – pâte (gâteau ; tarte)

der Tofu – tofu
nur Singular

etwas verrühren – mélanger qqch. ; remuer qqch.



Nicos Weg | A1

Transcription et vocabulaire

verrührt, verrührte, hat verrührt

der Würfel, die Würfel – cube ; dé

(etwas) würzen – épicer (qqch.) ; assaisonner (qqch.)

würzt, würzte, hat gewürzt

zum Schluss – pour finir ; à la fin ; enfin

die Zutat, die Zutaten – ingrédient

die Zwiebel, die Zwiebeln – oignon