



Nicos Weg – A1

Lehrerhandreichung und Übungen

(12) Lebensmittel | Wie viel Mehl?

Nico und Inge wollen nach ihrem Einkauf auf dem Markt noch einmal versuchen, etwas Leckeres zu essen zu zaubern. Kochen kann doch nicht so schwer sein, oder? Wozu gibt es denn Rezeptbücher ...

Vor dem Sehen (10 Minuten | Partnerarbeit | Sprechen):

Drucken Sie das Standbild der Folge aus. Bilden Sie Paare. Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen (TN) setzen sich Rücken an Rücken. TN A bekommt das Bild, TN B darf das Bild nicht sehen. TN A beschreibt TN B nun genau, was er auf dem Bild sieht. TN B darf auch nachfragen und soll auf einem leeren Blatt notieren, wo sich auf dem Bild welche Lebensmittel befinden (z. B. die Tomaten in der Mitte vorne). Wenn alles beschrieben ist, schauen sich die TN das Bild gemeinsam an und vergleichen das Blatt mit den Notizen und das Standbild.

Während des Sehens (15 Minuten | Plenum | Hörverstehen):

Klären Sie die Bedeutung und Verwendung des Verbs *schneiden* (*klein schneiden, in Würfel schneiden*). Zeigen Sie jetzt den TN das Video und lassen Sie sie notieren, was alles geschnitten bzw. klein geschnitten und in Würfel geschnitten wird. Vergleichen Sie anschließend im Plenum.

Nach dem Sehen (20 Minuten | Gruppenarbeit | Schreiben):

Bereiten Sie kleine Kärtchen vor. Auf jedem Kärtchen ist ein Lebensmittel zu sehen, das die TN aus den bisherigen Folgen kennen. Einige können Sie natürlich noch ergänzen und den jeweiligen Wortschatz einführen. Bilden Sie Kleingruppen und verteilen Sie Ihre Lebensmittel-Kärtchen, sodass jede Gruppe etwa vier Kärtchen hat. Lassen Sie die TN mit diesen Kärtchen ein Gericht erfinden und ein Rezept dazu schreiben. Helfen Sie mit niveaugerechtem Wortschatz. Besonders lustig ist die Übung, wenn kreative, ungewöhnliche Rezepte entstehen. Anschließend präsentiert jede Gruppe ihr Gericht im Plenum. Vielleicht möchten die TN die Rezepte in der Freizeit nachkochen?

Weitere Aktivitäten und Tipps:

Lesen Sie den Landeskunde-Text *Kochen oder Tiefkühlpizza* aus den Online-Übungen. Klären Sie vorab relevantes Vokabular. Sprechen Sie im Plenum oder in Kleingruppen: *Wie ernähren sich die TN?*

Nicos Weg – A1

Lehrerhandreichung und Übungen

(12) Lebensmittel | Wie viel Mehl?

Übung 1: Wie heißen die Zutaten?

Welches Bild passt zu welcher Zutat? Ordne die richtige Antwort zu.

Was passt zusammen? Ordne zu.



die Zwiebel



das Mehl



die Tomate



der Schinken



der Käse

Nicos Weg – A1

Lehrerhandreichung und Übungen

(12) Lebensmittel | Wie viel Mehl?

Übung 2: Rezept für einen Nudelauflauf

Lies dir das Rezept für Nudelauflauf durch und ordne die Fotos entsprechend der Anweisung im Rezept. Schreib dazu die passende Nummer neben das Bild.

Rezept für Nudelauflauf

Kochen Sie zuerst die Nudeln. Schneiden Sie dann die Zwiebeln in Würfel. Braten Sie danach die Zwiebeln in einer Pfanne an. Geben Sie die Nudeln mit den Zwiebeln in eine Form und bestreuen Sie alles mit Käse. Verrühren Sie Sahne, Salz, Pfeffer und den Käse und gießen Sie alles über den Auflauf. Backen Sie ihn bei 200 Grad ca. 30 Minuten.

Ordne die Fotos. Schreib die passende Nummer neben das jeweilige Bild.



1.



Nicos Weg – A1

Lehrerhandreichung und Übungen

(12) Lebensmittel | Wie viel Mehl?

Übung 3: Rezept für Kartoffelgratin

Jetzt bist du dran! Ergänze das Rezept für Kartoffelgratin mit den richtigen Verben im Imperativ.



Zutaten:

500 g Kartoffeln

125 ml Milch

125 ml Sahne

1 Knoblauchzehe

50 g Käse

Salz und Pfeffer

Vervollständige das Rezept.

backen Sie | Bestreuen Sie | gießen Sie | Geben Sie | Verrühren Sie | Schneiden Sie

Schälen Sie die Kartoffeln. _____ dann die Kartoffeln in Scheiben. Hacken Sie den Knoblauch klein. _____ die Milch und die Sahne. Würzen Sie die Mischung mit etwas Salz und Pfeffer.

_____ auch den Knoblauch dazu. Legen Sie die Kartoffeln in eine Form und _____ die Milch-Sahne-Mischung dazu.

_____ alles mit Käse und _____ das Gratin bei 200 Grad 15 bis 20 Minuten.