

Claudia Kuhnen – Eva Dammers – Alexis Feldmeier

Station 2

Küche – Geräte und Werkzeuge

„Essen putzen“



B1

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Kontakt: alphaportfolio@uni-muenster.de

Alphaportfolio & Alphawerkstatt

Projektleitung: Dr. Alexis Feldmeier

Wiss. Mitarbeiterinnen: Eva Dammers / Claudia Kuhnen

Mitarbeitende Hilfskräfte: Miriam Chávez, Jessica Dlugaj, Massimo Müller, Denise Rietig, Martin Schulze Weischer

Inhaltliche Beratung und Texte: Andrea Six, Elisa Stute

Germanistisches Institut der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster

In Kooperation mit dem Internationaler Bund Bielefeld

Gefördert durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF)

Homepage: <http://www.uni-muenster.de/Germanistik/alphaportfolio/>

Grafiken & Icons: Anna Dammers

Fotos: Alphaportfolio, externe Bildnachweise siehe Anhang

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Station 2: Essen putzen

Hören und lesen Sie!



Olga

Entschuldigung. Dima, könnten Sie mir bitte helfen? Ich bin mir nicht sicher, was ich machen muss.



Dima

Ja klar, Olga! Wenn Sie etwas nicht verstehen, **fragen** Sie am besten sofort **nach**, sonst gibt es später Probleme, wenn wir viel zu tun haben.



Olga

Ich bin heute zum Gemüseputzen eingeteilt, aber ich weiß nicht, wie man die unterschiedlichen Gemüsesorten richtig putzt.



Dima

Also, nehmen Sie die Pilze. Die werden entweder mit einem Tuch sauber gerieben oder der Schmutz wird mit einer **Gemüsebürste** entfernt. Druckstellen müssen mit einem Messer wegschnitten werden, weil die Gäste sie nicht mögen.



Olga

Ach so! Und wie wird der Salat richtig gewaschen?



Dima

Bevor der Salat gewaschen wird, müssen die **äußeren** und **welken** Blätter **abgezupft** werden.

Name: _____ leicht schwer
Datum: _____



Das sind die Blätter, die schon zu alt oder kaputt sind. Die müssen Sie entfernen. Die einzelnen Salatblätter werden dann in einer großen Schüssel mit Wasser gewaschen und anschließend mit der Salatschleuder trocken geschleudert. Wissen Sie, was eine Salatschleuder ist?



Olga

Ja, das weiß ich. Eine Salatschleuder ist eine Küchenhilfe, die zum Trocknen von Salat benutzt wird. Und was mache ich mit den Karotten? Und dem Spargel?



Dima

Die Karotten können entweder mit einem scharfen Messer **geschabt** oder mit einem Schäler geschält werden. Ach ja, und wenn das Messer stumpf ist, können Sie es mit dem Messerschärfer schärfen.



Olga

Messerschärfer?



Dima

Das ist ein Gerät aus Stein, mit dem die Messer so lange gerieben werden, bis sie wieder scharf sind. Der Spargel wird nach dem Waschen von oben nach unten mit einem Spargelschäler oder einem scharfen Messer **gleichmäßig** geschält, das heißt, die einzelnen **Spargelstangen** müssen überall gleich dick sein.



Sie müssen auch **darauf aufpassen**, dass keine **holzigen** Stellen übrigbleiben. Der Spargelkopf muss übrigens nicht geschält werden.



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____



Olga

Woran erkenne ich denn, ob der Spargel holzig ist?



Dima

Wenn der Spargel harte Stellen hat, ist er da holzig.



Olga

Ach so, das habe ich jetzt verstanden. Muss ich auch den Spinat waschen?



Dima

Ja genau. Zuerst müssen Sie den Spinat, wie den Salat auch, gründlich in Wasser waschen. Der Spinat muss danach in einem Sieb abtropfen, bis er trocken ist. Dann müssen die großen **Stiele** entfernt werden.



Olga

Vielen Dank für Ihre Hilfe. Ich glaube, dass ich jetzt gut **auf meine Arbeit vorbereitet bin.**



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Sätze



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1. Sätze hören

1.1 Hören Sie die Sätze und ergänzen Sie die Satzmelodie!



Ach, so. ↓

Und wie wird der Salat richtig gewaschen? ↑



2.02



Dima, könnten Sie mir bitte helfen?

Ich bin mir nicht sicher, was ich machen muss.



Und was mache ich mit den Karotten?

Und dem Spargel?



Ja genau.

Zuerst müssen Sie den Spinat, wie den Salat auch, gründlich in Wasser waschen.



Ach so, das habe ich jetzt verstanden.

Muss ich auch den Spinat waschen?



Die einzelnen Salatblätter werden anschließend mit der Salatschleuder trocken geschleudert.

Wissen Sie, was eine Salatschleuder ist?



Vielen Dank für Ihre Hilfe.

Ich glaube, dass ich jetzt gut auf meine Arbeit vorbereitet bin.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1.2 Hören Sie die Fragen und ordnen Sie die passenden Antworten zu!



2.03

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
e											

- a Nein, der Spargelkopf muss nicht geschält werden.
- b Sie weiß nicht, wie man die unterschiedlichen Gemüsesorten richtig putzt.
- c Sie muss darauf aufpassen, dass keine holzigen Stellen übrigbleiben.
- d Die Karotten können entweder mit einem scharfen Messer geschabt oder mit einem Schäler geschält werden.
- e Weil es sonst später Probleme gibt, wenn sie viel zu tun haben.
- f Die großen Stiele müssen auch entfernt werden.
- g Die Pilze werden entweder mit einem Tuch sauber gerieben oder der Schmutz wird mit einer Gemüsebürste entfernt.
- h Das ist ein Gerät aus Stein, mit dem die Messer so lange gerieben werden, bis sie wieder scharf sind.
- i Den Spargel soll Olga nach dem Waschen mit von oben nach unten mit einem Spargelschäler oder einem scharfen Messer gleichmäßig schälen.
- j Sie muss die äußereren und welken Blätter abzupfen.
- k Eine Salatschleuder ist eine Küchenhilfe, die zum Trocknen von Salat benutzt wird.
- l Weil die Gäste sie nicht mögen.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1.3 Hören und ergänzen Sie die Fragen!



2.04

1. _____, was eine Salatschleuder ist?

2. Und was _____?

3. _____ waschen?

4. _____, ob der Spargel holzig ist?

5. Soll ich sofort nachfragen, _____?

6. Und wie wird _____?

7. Warum müssen die Druckstellen
_____?

8. _____ und welken Blättern?

9. _____ schälen?

10. Wie funktioniert _____?

11. Dima, _____?

12. _____, wenn das Messer stumpf ist?

13. Soll ich _____ an dem Spinat
entfernen?

14. Wie putzt man _____?

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2. Sätze sprechen

2.1 Hören Sie die Sätze und sprechen Sie nach. Nehmen Sie sich auf!



2.05

1. Und wie wird der Salat richtig gewaschen?
2. Ich weiß nicht, wie man die unterschiedlichen Gemüsesorten richtig putzt.
3. Die Karotten können entweder mit einem scharfen Messer geschabt oder mit einen Schäler geschält werden.
4. Der Spargelkopf muss übrigens nicht geschält werden.
5. Die einzelnen Salatblätter werden dann in einer großen Schüssel mit Wasser gewaschen und anschließend mit der Salatschleuder trocken geschleudert.
6. Bevor der Salat gewaschen wird, müssen die äußeren und welken Blätter abgezupft werden.
7. Sie müssen auch darauf aufpassen, dass keine holzigen Stellen übrigbleiben.
8. Woran erkenne ich denn, ob der Spargel holzig ist?
9. Ich bin mir nicht sicher, was ich machen muss.
10. Eine Salatschleuder ist eine Art Küchenhilfe, die zum Trocknen von Salat benutzt wird.
11. Ach ja, und wenn das Messer stumpf ist, können Sie es mit dem Messerschärfer schärfen.
12. Ich glaube, dass ich jetzt gut auf meine Arbeit vorbereitet bin.
13. Wenn Sie etwas nicht verstehen, fragen Sie am besten sofort nach, sonst gibt es später Probleme, wenn wir viel zu tun haben.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Lesen Sie die Wörter und sprechen Sie einen passenden Satz dazu.

2.2 Ihr Partner kontrolliert. Sagen und schreiben Sie den Satz auch in Ihrer Muttersprache!



Beispiel: Salat

Und wie wird der Salat ...?

Gemüsesorten

nachfragen

Gemüsebürste

abzupfen

Salatschleuder

Küchenhilfe

Karotten

Spargelstangen

Spargelkopf

holzig

Stiele

Name: -----

leicht schwer

Datum: -----

2.3 Fragen Sie Ihren Partner. Beantworten Sie die Fragen Ihres Partners.



Sprecherin 1



Was soll ich heute machen?



.....



Wie macht man die Pilze sauber?



.....



Und wie wird der Salat richtig gewaschen?



.....



Was ist denn eine Salatschleuder?



.....



Und was mache ich mit den Karotten?



.....

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.3

Fragen Sie Ihren Partner. Beantworten Sie die Fragen Ihres Partners.



Sprecherin 2



Was mache ich, wenn das Messer stumpf ist?



.....



Das kenne ich nicht. Was ist denn ein Messerschärfer?



.....



Wie soll ich den Spargel schälen?



.....



Woran erkenne ich denn, ob der Spargel holzig ist?



.....



Muss ich auch den Spinat waschen?



.....

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____



3. Sätze lesen

3.1 Verbinden Sie zu Sätzen!

1	2	3	4	5	6
Eine Salatschleuder ist eine Küchenhilfe, ...	Wissen Sie, ...	Zuerst müssen Sie den Spinat, ...	Ich glaube, ...	Wenn Sie etwas nicht verstehen, ...	Ich bin mir nicht sicher, ...
a	dass ich jetzt gut auf meine Arbeit vorbereitet bin.				
b	was eine Salatschleuder ist?				
c	fragen Sie am besten sofort nach.				
d	die zum Trocknen von Salat benutzt wird.				
e	was ich machen muss.				
f	wie den Salat auch, gründlich in Wasser waschen.				

1	2	3	4	5	6
d					

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3.2 Lesen Sie die Sätze und kreuzen Sie an! Richtig oder falsch?



1. Der Spargelkopf muss übrigens auch geschält werden.

richtig

falsch



2. Und wenn das Messer stumpf ist, kann auch kein Messerschärfer helfen.

richtig

falsch

3. Olga muss die Salatblätter, die schon zu alt oder kaputt sind, entfernen.

richtig

falsch

4. Eine Salatschleuder wird zum Trocknen von Salat benutzt.

richtig

falsch

5. Die Pilze werden gründlich in Wasser gewaschen.

richtig

falsch

6. Die großen Stiele am Spinat müssen entfernt werden.

richtig

falsch

7. Olga ist jetzt gut auf ihre Arbeit vorbereitet.

richtig

falsch

8. Wenn der Spargel welke Stellen hat, ist er da holzig.

richtig

falsch

9. Die Spargelstangen müssen überall gleich lang sein.

richtig

falsch

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3.3 Lesen Sie die Sätze! Finden Sie die Synonyme!



- 1 Am besten fragen Sie sofort nach.
- 2 Die äußereren und welken Blätter müssen abgezupft werden.
- 3 Der Spargel muss gleichmäßig geschält werden.
- 4 Und wie wird der Salat richtig gewaschen?
- 5 Eine Salatschleuder ist eine Küchenhilfe.
- 6 Der Spargelkopf muss nicht geschält werden.
- 7 Sie müssen die großen Stiele von dem Spinat entfernen.
- 8 Die Karotten können Sie mit einem Messer schaben.
- 9 Woran erkenne ich, ob der Spargel holzig ist?
- 10 Bitte schälen Sie den Spargel.

- a Eine Salatschleuder ist ein Gerät, das bei der Arbeit in der Küche hilft.
- b Das obere, etwas dünnerende Ende des Spargels, muss nicht geschält werden.
- c Sie müssen die großen Stängel, die an dem Spinatblatt hängen, entfernen.
- d Sie können die Schale der Karotten mit einem Messer abreiben.
- e Der Spargel muss so geschält werden, dass er überall gleich dick ist.
- f Bitte entfernen Sie die Schale des Spargels.
- g Wie sehe ich, dass der Spargel holzig ist?
- h Ihre Fragen sollten Sie direkt, wenn sie auftauchen, stellen. Das wäre sehr gut.
Die Blätter am Rand des Salatkopfes und die, die schon alt und kaputt sind, müssen entfernt werden.
- i Was ist die korrekte Art und Weise, den Salat zu putzen?

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
h									

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4. Sätze schreiben

4.1 Schreiben Sie die Sätze zu Ende!

1. Ich bin mir nicht sicher,

2. Das ist ein Gerät aus Stein,

3. Eine Salatschleuder ist eine Küchenhilfe,

4. Bevor der Salat gewaschen wird,

5. Zuerst müssen Sie den Spinat,

6. Und wenn das Messer stumpf ist,

7. Wissen Sie,

8. Der Spargel wird gleichmäßig geschält, das heißt,

9. Der Spargelkopf

10. Druckstellen müssen

11. Ich bin heute zum Gemüseputzen eingeteilt,

12. Sie müssen auch darauf aufpassen,

13. Wenn Sie etwas nicht verstehen,



Name: _____

leicht schwer

Datum:

4.2 Ordnen Sie die Satzteile und schreiben Sie sie richtig!



geschält werden. übrigens nicht
muss Der Spargelkopf

Der Spargelkopf muss übrigens nicht geschält werden.

der Schmutz wird werden entweder entfernt.
sauber gerieben mit einem Tuch mit einer Gemüsebürste
Die Pilze entweder oder

hat, harte Stellen ist holzig.
er der Spargel da

die Messer scharf sind. aus Stein, mit dem ein Gerät
Das ist gerieben werden, bis sie wieder so lange

anschließend dann trocken geschleudert mit Wasser gewaschen
und in einer großen Schüssel mit der Salatschleuder
werden Die einzelnen Salatblätter

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4.3 Beantworten Sie die Fragen! Schreiben Sie zu jeder Frage einen Satz!



Was ist ein Messerschärfer?

Wie wird der Salat richtig gewaschen?

Wie muss der Spinat geputzt werden?

Wie werden die Pilze sauber gemacht?

Was ist eine Salatschleuder?

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Texte



**Das ist
ein Text.
Ich
lese ihn.**

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1. Texte hören

1.1 Hören Sie den Basistext! Welche Antwort ist richtig?

1. Warum müssen Druckstellen an den Pilzen weggeschnitten werden?

Weil sie giftig sind.



Weil die Gäste sie nicht mögen.



Weil Dima sie nicht mag.



2.06

2. Wie werden die Karotten geputzt?

Die Karotten werden entweder mit einem scharfen Messer geschabt oder mit einem Schäler geschält.

Die Karotten werden trocken geschleuert.

Die Karotten werden entweder mit einem scharfen Messer weggeschnitten oder mit der Salatschleuder trocken geschleudert.

3. Wie wird der Spargel geschält?

Der Spargel wird von unten nach oben mit einem Spargelschäler oder einem scharfen Messer gleichmäßig geschält.

Nur der Spargelkopf muss geschält werden.

Der Spargel wird von oben nach unten mit einem Spargelschäler oder einem scharfen Messer gleichmäßig geschält.

4. Woran kann Olga erkennen, ob der Spargel holzig ist?

Wenn der Spargel dunkle Stellen hat, ist er da holzig.

Wenn der Spargel rote Stellen hat, ist er da holzig.

Wenn der Spargel harte Stellen hat, ist er da holzig.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____



2.07

1.2 Vervollständigen Sie die Texte mit den Wörtern aus der Box.

wegschnitten werden, entweder mit einem Tuch, nehmen Sie, oder der Schmutz wird



Dima

Also, _____ die Pilze. Die werden _____ sauber gerieben _____ mit einer Gemüsebürste entfernt. Druckstellen müssen mit einem Messer _____, weil die Gäste sie nicht mögen.

übrigens nicht, von oben nach unten, das heißt, keine holzigen Stellen übrigbleiben, überall gleich dick sein



Dima

Der Spargel wird nach dem Waschen _____ mit einem Spargelschäler oder einem scharfen Messer gleichmäßig geschält, ____, die einzelnen Spargelstangen müssen _____ Sie müssen auch darauf aufpassen, dass _____. Der Spargelkopf muss _____ geschält werden.

äußeren und welken Blätter abgezupft, Wissen Sie, Das sind die Blätter, anschließend mit der Salatschleuder



Dima

Bevor der Salat gewaschen wird, müssen die _____ werden. _____, die schon zu alt oder kaputt sind. Die müssen Sie entfernen. Die einzelnen Salatblätter werden dann in einer großen Schüssel mit Wasser gewaschen und _____ trocken geschleudert. _____, was eine Salatschleuder ist?

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1.3 Hören Sie die Texte und schreiben Sie!



2.08



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2. Texte sprechen

2.1 Hören Sie den Text und sprechen Sie für Dima.



2.09



Ich bin heute zum Gemüseputzen eingeteilt, aber ich weiß nicht,
wie man die unterschiedlichen Gemüsesorten richtig putzt. Können
Sie mir bitte helfen?



Ach so! Und wie wird der Salat richtig gewaschen?



Und was mache ich mit den Karotten?



Was ist denn ein Messerschärfer?



Vielen Dank für Ihre Hilfe. Ich glaube, dass ich jetzt gut auf meine
Arbeit vorbereitet bin.



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.2 Sprechen Sie mit Ihrem Partner.
Was passiert in den Bildern?



Wenn Sie etwas
nicht verstehen, ...

... sauber
gerieben ...

Bevor der Salat
gewaschen wird,
...



Die einzelnen
Salatblätter ...

Eine Salatschleuder
ist ...

... mit einem
scharfen Messer
...



Der Spargel ...

Das heißt, ...

... übrigbleiben.



Woran ...?

... entfernt
werden.

Ich glaube, ...



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

- Sie sind Dima und erklären den Mitarbeitern, wie man die
- 2.3 unterschiedlichen Gemüsesorten putzt. Erklären Sie, wie das geht.
Spielen Sie den Dialog!



Pilze putzen!



Die Pilze werden entweder mit einem Tuch ...



Salat waschen!



Und was ist mit den Druckstellen?



...



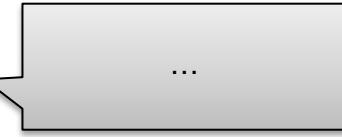
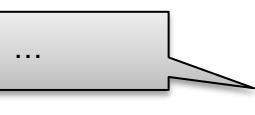
Die müssen mit einem Messer ...



Spargel schälen!



Spinat waschen!



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3. Texte lesen

3.1 Lesen Sie die Texte. Sind sie richtig oder falsch?



Das ist ein Gerät aus Plastik, mit dem die Messer so lange gerieben werden, bis sie wieder scharf sind.

richtig

falsch

Wenn Sie etwas nicht verstehen, fragen Sie am besten später nach, sonst gibt es später Probleme, wenn wir viel zu tun haben.

richtig

falsch

Der Spargel wird nach dem Waschen von oben nach unten mit einem Spargelschäler oder einem scharfen Messer gleichmäßig geschält, das heißt, die einzelnen Spargelstangen müssen überall gleich dick sein.

richtig

falsch

Zuerst müssen Sie den Spinat, wie die Pilze auch, gründlich in Wasser waschen. Der Spinat muss danach in einem Sieb abtropfen, bis er trocken ist. Dann müssen die großen Stiele entfernt werden.

richtig

falsch

Die werden entweder mit einem Tuch sauber gerieben oder der Schmutz wird mit einer Gemüsebürste entfernt. Welke Blätter müssen mit einem Messer wegschnitten werden, weil die Gäste sie nicht mögen.

richtig

falsch

Woran erkenne ich denn, ob der Spargel holzig ist? Wenn der Spargel harte Stellen hat, ist er da holzig.

richtig

falsch

Bevor der Salat gewaschen wird, müssen die äußeren und inneren Blätter abgezupft werden. Das sind die Blätter, die schon zu alt oder kaputt sind. Die müssen Sie entfernen.

richtig

falsch

Wissen Sie, was eine Salatschleuder ist? Eine Salatschleuder ist eine Art Küchenhilfe, die zum Trocknen von Pilzen benutzt wird.

richtig

falsch

Die Karotten können entweder mit einem scharfen Messer geschnitten oder mit einem Schäler geschält werden. Ach ja, und wenn das Messer stumpf ist, können Sie es mit dem Messerschärfer schärfen.

richtig

falsch

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

- 3.2 Beantworten Sie die Fragen zum Text.
In welcher Zeile des Basistextes steht die Antwort?



Antwort in Zeile

Was ist ein Messerschärfer?

Antwort in Zeile

Muss Olga auch den Salat waschen?

Antwort in Zeile

Müssen auch die Spargelköpfe geschält werden?

Antwort in Zeile

Was ist eine Salatschleuder?

Antwort in Zeile

Welche Salatblätter werden abgezupft?

Antwort in Zeile

Was macht man mit einer Gemüsebürste?

Antwort in Zeile

Worauf muss Olga aufpassen?

Antwort in Zeile

Was heißt, der Spargel muss gleichmäßig geschält werden?

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

- 3.3 Lesen Sie! Welche Textteile gehören zusammen. Ordnen Sie die Texte den Überschriften zu.



- a) Bevor der Salat gewaschen wird, müssen die äußereren und welken Blätter abgezupft werden. Die einzelnen Salatblätter werden dann mit Wasser gewaschen und anschließend mit der Salatschleuder trocken geschleudert.
- b) Der Spargel wird nach dem Waschen von oben nach unten mit einem Spargelschäler oder einem scharfen Messer gleichmäßig geschält. Sie müssen auch darauf aufpassen, dass keine holzigen Stellen übrigbleiben.
- c) Ich bin heute zum Gemüseputzen eingeteilt, aber ich weiß nicht, wie man die unterschiedlichen Gemüsesorten richtig putzt. Dima, könnten Sie mir bitte helfen?
- d) Die Pilze werden entweder mit einem Tuch sauber gerieben oder der Schmutz wird mit einer Gemüsebürste entfernt. Druckstellen müssen mit einem Messer wegschnitten werden, weil die Gäste sie nicht mögen.
- e) Vielen Dank für Ihre Hilfe. Ich glaube, dass ich jetzt gut auf meine Arbeit vorbereitet bin.
- f) Die Karotten können entweder mit einem scharfen Messer geschabt oder mit einen Schäler geschält werden.

1 c Olga fragt nach

2 ___ Pilze putzen

3 ___ Salat richtig waschen

4 ___ Karotten schälen

5 ___ Spargel schälen

6 ___ Olga bedankt sich

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4. Texte schreiben

4.1 Diktat. Hören Sie den Text und schreiben Sie mit.



2.10

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4.2 Lesen Sie den Text. Markieren Sie die Fehler und schreiben Sie den Text neu!



Dima

Die einzelnen Pilze werden dann in einer großen Salatschleuder mit Wasser geschnitten und anschließend mit der Salatschleuder trocken gerieben. Wissen Sie, was ein Pilz ist?



Olga

Ja, das weiß ich. Eine Salatschleuder ist eine Art holzige Stelle, die zum Trocknen durch Salat benutzt wird. Und was mache ich von den Karotten?



Dima

Die Karotten können oder mit einem scharfen Messer geschabt entweder mit einen Schäler gesiebt werden. Ach ja, und wenn das Messer stumpf sind, kann Sie es mit dem Messerschärfer trocken schleudern.



Olga

Messerschärfer?



Dima

Das ist ein Gerät mit Stein, aus dem die Messer so kurz gerieben werden, dass sie nicht wieder scharf sind.



Olga

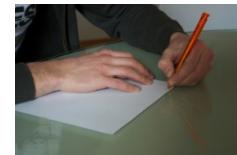
Vielen Dank für Ihre Frage. Ich erkenne nicht, dass ich jetzt gut durch meine Arbeit verstanden bin.

Name: _____

leicht schwer

Datum:

Schreiben Sie hier den Text neu!



Name: _____

leicht schwer

Datum:

- 4.3 Ihre Mitarbeiter möchten wissen, wie man die unterschiedlichen Gemüsesorten richtig putzt. Schreiben Sie ihnen eine Email und berichten Sie, welche Aufgaben erledigt werden müssen.



Beispiel: Liebe Mitarbeiter,
es gibt viel Arbeit. Nehmen Sie zuerst die Pilze.



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Schau genau



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

1. Hören

1.1 Hören Sie die Verben im Passiv mit und ohne Modalverb und sprechen Sie nach! Übersetzen Sie in Ihre Muttersprache!



2.11

werden gerieben

wird entfernt

müssen weggeschnitten werden

wird gewaschen

müssen abgezupft werden

werden trocken geschleudert

können geschabt werden

können geschält werden

wird geschält

muss geschält werden

müssen entfernt werden

können entfernt werden

müssen gewaschen werden

wird abgezupft

Name: _____

leicht schwer

Datum:

1.2 Hören Sie die Substantive mit den richtigen Verben im Passiv und verbinden Sie! Schreiben Sie die Substantive mit den richtigen Verben im Passiv in die Liste.



2.12

Druckstellen	
Schmutz	
Einzelne Salatblätter	
Karotten	
Messer	
Spargelkopf	
Spargel	
Salatblätter	
Pilze	

Name: _____

leicht schwer

Datum:

1.3 Hören Sie und verbinden Sie! Schreiben Sie die Verben im Passiv mit den richtigen Ergänzungen in die Liste.



2.13

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2. Sprechen

2.1 Hören Sie die Sätze und sprechen Sie nach! Bilden Sie eigene Sätze!

Und wie wird der Salat richtig gewaschen?

Die einzelnen Salatblätter werden dann in einer großen Schüssel mit Wasser gewaschen.

Das ist ein Gerät aus Stein, mit dem die Messer so lange gerieben werden, bis sie wieder scharf sind.

Druckstellen müssen mit einem Messer wegschnitten werden, weil die Gäste sie nicht mögen.

Der Spargel wird nach dem Waschen von oben nach unten mit einem Spargelschäler oder einem scharfen Messer gleichmäßig geschält.

Der Spargelkopf muss übrigens nicht geschält werden.

Die Pilze werden mit einem Tuch sauber gerieben.

Die Karotten können auch mit einen Schäler geschält werden.

Dann müssen die großen Stiele entfernt werden.

Der Schmutz wird mit einer Gemüsebürste entfernt.

Bevor der Salat gewaschen wird, müssen die äußeren und welken Blätter abgezupft werden.

Die Karotten können mit einem scharfen Messer geschabt werden.

Anschließend werden die Salatblätter mit der Salatschleuder trocken geschleudert.

Die Karotten können

Der Salat muss ...

Der Spargel wird...



2.14

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.2 Lesen Sie die Satzanfänge und sprechen Sie den Satz zu Ende!



Und wie wird der Salat
richtig gewaschen?



Der Spargelkopf ...

Die Karotten ...

Das ist ein Gerät aus Stein, ...

Dann müssen die großen Stiele ...

Die Pilze ...

Die Karotten können ...

Druckstellen müssen ...

Anschließend werden die Salatblätter ...

Der Spinat wird ...

Die einzelnen Salatblätter ...

Der Schmutz ...

Bevor der Salat gewaschen wird, ...

Der Spargel wird ...

Ich weiß nicht, wie die unterschiedlichen Gemüsesorten ...

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

2.3 Schneiden Sie die Karten aus und bilden Sie Sätze! Sprechen Sie mit Ihrem Partner Dialoge!



werden sauber
gerieben ...

wird entfernt ...

wird gewaschen ...

kann sauber
gerieben werden

...

muss entfernt
werden ...

kann gewaschen
werden ...

muss gewaschen
werden ...

muss abgezupft
werden ...

werden trocken
geschleudert ...

wird gerieben ...

können geschabt
werden ...

können geschält
werden ...

muss geschält
werden ...

kann geschält
werden ...

muss trocken
geschleudert
werden ...

wird geschabt ...



Die äußereren und welken
Salatblätter müssen zuerst
abgezupft werden.



Und wie wird der Salat
richtig gewaschen?



Er muss in einer großen
Schüssel mit Wasser
gewaschen werden.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3. Lesen

3.1 Lesen Sie die Satzzeile und verbinden Sie die richtigen Satzzeile miteinander. Schreiben Sie sie in die Liste.

Die einzelnen Salatblätter

Druckstellen müssen weggeschnitten werden,
Anschließend werden die Salatblätter

Das ist ein Gerät aus Stein,

Bevor der Salat gewaschen wird,

Die Karotten können entweder mit einem Messer geschält

Die Pilze werden entweder mit einem Tuch sauber gerieben

Der Spargelkopf muss

Dann müssen die großen

mit der Salatschleuder trocken geschleudert.

oder der Schmutz wird mit einer Gemüsebürste entfernt.

oder mit einem Schäler geschält werden.

übrigens nicht geschält werden.

werden in einer großen Schüssel gewaschen.

Stiele entfernt werden.

weil die Gäste sie nicht mögen.

müssen die äußeren und welken Blätter abzupft werden.

mit dem die Messer so lange gerieben werden, bis sie scharf sind.



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

- 3.2 Lesen Sie die Sätze und markieren Sie alle Verben im Passiv und die Modalverben in den Sätzen, falls Modalverben benutzt wurden.

Der Spargelkopf muss übrigens nicht geschält werden.



Das ist ein Gerät aus Stein, mit dem die Messer so lange gerieben werden, bis sie wieder scharf sind.

Und wie wird der Salat richtig gewaschen?

Der Spargel wird nach dem Waschen von oben nach unten mit einem Spargelschäler oder einem scharfen Messer gleichmäßig geschält.

Die Pilze werden mit einem Tuch sauber gerieben.

Die einzelnen Salatblätter werden dann in einer großen Schüssel mit Wasser gewaschen.

Dann müssen die großen Stiele entfernt werden.

Der Schmutz wird mit einer Gemüsebürste entfernt.

Bevor der Salat gewaschen wird, müssen die äußeren und welken Blätter abgezupft werden.

Die Karotten können auch mit einen Schäler geschält werden.

Die Karotten können mit einem scharfen Messer geschnitten werden.

Druckstellen müssen mit einem Messer wegschnitten werden, weil die Gäste sie nicht mögen.

Anschließend werden die Salatblätter mit der Salatschleuder trocken geschleudert.

Ich weiß nicht, wie die unterschiedlichen Gemüsesorten richtig geputzt werden.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

3.3 Lesen Sie den Basistext und markieren Sie alle Verben im Passiv.

Schreiben Sie die Verben im Passiv mit oder ohne Modalverb heraus!

Kennen Sie noch andere Verben im Passiv?



Beispiel: müssen weggeschnitten werden

Andere Verben im Passiv:

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4. Schreiben

4.1 Vervollständigen Sie die Sätze mit den Verben im Passiv und den Modalverben aus dem Kasten!



müssen, müssen, müssen, müssen, müssen, müssen, können, können,
können, können, können

putzen, waschen, schaben, schälen, schälen, schälen, wegschneiden,
entfernen, abzupfen, reiben

Ich weiß nicht, wie die unterschiedlichen Gemüsesorten richtig _____

_____.

Druckstellen _____ mit einem Messer _____, weil die
Gäste sie nicht mögen.

Dann _____ die großen Stiele _____.

Die Karotten _____ mit einem scharfen Messer _____.

Der Spargelkopf _____ übrigens nicht _____.

Der Schmutz _____ mit einer Gemüsebürste _____.

Bevor der Salat gewaschen wird, _____ die äußersten und welken Blätter

_____.

Die Karotten _____ auch mit einen Schäler _____.

Die einzelnen Salatblätter _____ dann in einer großen Schüssel mit Wasser

_____.

Der Spargel _____ nach dem Waschen von oben nach unten mit einem
Spargelschäler oder einem scharfen Messer gleichmäßig _____.

Die Pilze _____ mit einem Tuch sauber _____.

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4.2 Vervollständigen Sie die Sätze!

Beispiel:

Die Pilze ...

Die Pilze werden mit einem Tuch sauber gerieben.



Das ist ein Gerät
aus Stein, ...

Und wie wird ...?

Der Spargelkopf
muss ...

Bevor der Salat
gewaschen wird,...

Die Karotten
können...

Druckstellen
müssen ...

Die einzelnen
Salatblätter ...

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

4.3 Bilden Sie Sätze!

für, an, zu, mit, mit, an, in, um, für, unter, für



denken, schneiden, zuständig, hacken, kümmern, gehören, vorbereiten,
verstehen, meinen, verteilen, verantwortlich sein

Ich weiß nicht, wie die unterschiedlichen Gemüsesorten richtig geputzt werden müssen.



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Spiel



Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Ich packe meinen Koffer und nehmemit.

Ziehen Sie eine Karte. Sprechen Sie den Satz in der Überschrift. Am Ende nennen Sie Ihr Wort von der Karte. Der nächste Spieler zieht eine Karte. Er nennt den Satz in der Überschrift, das Wort des Mitspielers und dann sein eigenes Wort. Und so weiter...



das Messer	der Schäler	der Messerschärfer	das Gerät
der Stein	der Spargel	das Waschen	der Spargelschäler
das Messer	die Spargelstange	die Stelle	der Spargelkopf
der Spinat	das Wasser	das Sieb	die Stiele
die Hilfe	die Arbeit	die Hilfe	der Pilz

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

das Problem	das Gemüseputzen	die Gemüsesorte	die Pilze
das Tuch	der Schmutz	die Gemüsebürste	die Druckstelle
das Messer	der Gast	der Salat	die Blätter
das Salatblatt	die Schüssel	das Wasser	die Salatschleuder
die Küchenhilfe	das Trocknen	die Karotte	der Spargel

Name: _____ leicht schwer
 Datum: _____

Glossar: Küche Station 2

abzupfen	Blätter vorsichtig mit der Hand entfernen
Druckstelle, die	Stellen an Obst oder Gemüse, die nicht mehr frisch aussehen
entfernen	wegmachen
Gemüsebürste, die	
holzig	so wie Holz
Messerschärfer, der	
reiben	mit einer Reibe klein machen
Salatschleuder, die	
schaben	die Schale, z.B. von einer Karotte oder Spargelstange mit einem Messer reibend entfernen
schälen	die Schale, z.B. von einer Kartoffel oder einem Apfel mit einem Messer oder einem Schäler wegschneiden

Name: _____ leicht schwer
 Datum: _____

Schäler, der	
scharf	z.B. ein Messer, mit dem gut schneiden kann
schleudern	etwas mit einer Salatschleuder oder Wäscheschleuder trocknen
Schüssel, die	
Sieb, das	
Spargelschäler, der	
Spargelstange, die	
Stiel, der	der dünne, längliche Teil einer Pflanze, an dem die Blüte haftet
stumpf	nicht scharf
wegschneiden	mit einem Messer entfernen
welk	nicht mehr frisch
Zentrifuge, die	Gerät zur Trennung von Gemischen durch

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

	Nutzung von Drehbewegung
--	--------------------------

Name: _____

leicht schwer

Datum: _____

Externe Bildnachweise:

Foto "... " © XXX (S. XX)