

Seid vorsichtig, bleibt zu Hause!

1. Contenidos a estudiar.

Distribuiremos las tareas en los siguientes bloques:

Comprensión de textos escritos

- Leer y comprender textos con recetas /Rezepte.

Producción de textos escritos

- Escribir mi receta favorita./ Mein Lieblingsgericht

Producción de textos orales

- Explicar tu receta favorita./ Mein Lieblingsgericht

Vocabulario y gramática

- Repaso del vocabulario: Alimentos

2. Actividades y trabajos a realizar.

Para poder realizar las tareas puedes trabajar desde el ordenador, con el libro de texto (Kurs- und Übungsbuch) y con el material que os adjunto.

Comprensión de textos escritos

- ☆ Los textos los encuentras en el anexo 1.

Producción de textos escritos

- ☆ Se trata de que me escribas los ingredientes de la receta favorita que hayas cocinado junto a tu familia y los pasos que hay que hacer. Para ello te adjunto el modelo.

Producción de textos orales

- ☆ Mandame una grabación de „dein Lieblingsgericht“.

Vocabulario

- ☆ Quizlet es un programa que os facilita el estudio del vocabulario de cada tema:
<https://quizlet.com/331359567/kapitel-7-essen-und-trinken-einkaufen-teil-2-flash-cards/>

<https://quizlet.com/331359567/kapitel-7-essen-und-trinken-einkaufen-teil-2-flash-cards/>

☆ Repaso:

<http://einstufungstests.klettsprachen.de/eks/teamdeutsch1/fragebogen.php?jsstatus=js&questname=teamdeutsch1&questclass=A1&status=teamdeutsch1&questblock=1>

3. Orientaciones didácticas

Recuerda que si tienes cualquier duda al realizar la tarea te ayudaré. Planifica y organiza la realización de las tareas con antelación.

4. Lecturas.

La lectura que te adjunto son recetas de platos típicos alemanes(Anexo 1).

Los vídeos: <https://youtu.be/u-rjc4I5xwM>
https://youtu.be/oI_VXjwhn8

4. Orientaciones sobre la temporalización del estudio diario y desarrollo de las actividades propuestas (14.04.-19.04).

	Tareas	Fecha límite de entrega de las tareas.
Primera semana 2 horas	❖ Mein Lieblingsgericht. Schreiben und lesen	17.04.2020

5. Correo electrónico para enviar las tareas.

Mandame las tareas o tus dudas a: srelanno@educa.aragon.es.
relanosandra7@gmail.com

ANEXO 1

DIE REZEPTE

Fisch mit Senfbutter

Für vier Personen brauchen Sie:

4 Scheiben Fisch
2-3 große Zwiebeln
50 g Butter
3 Esslöffel Senf
Salz und Zitrone
100 g Käse

1. Zuerst den Fisch waschen und salzen.
2. Dann den Fisch mit Zitrone würzen.
3. Die Zwiebeln schneiden.
4. Die Zwiebeln in der Butter braten.
5. Den Senf mit den Zwiebeln vermengen.
6. Danach die Senfbutter auf den Fisch geben.
7. Den Fisch im Ofen (200-220° Grad) 20 Minuten lang backen.
8. Den Käse klein schneiden und auf den Fisch geben.
9. Den Fisch mit dem Käse noch 10 Minuten lang überbacken.

Dazu schmecken Kartoffeln und Gurkensalat.

Zuerst musst du den
Fisch waschen und salzen.
Dann ... Als Nächstes ...
Zuletzt ...

Pfannkuchen mit Gemüse

Für vier Personen brauchen Sie:

für den Teig:

200 g Mehl
1 Prise Salz
4 Eier
1/4 l Mineralwasser
Butter

für die Füllung:

3 Zwiebeln
250 g Karotten
250 g Paprika
500 g Zucchini
20 g Butter
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft

1. 

2. 30 Minuten warten. 

3. 

4. Mit Butter acht Pfannkuchen backen. 

5. 

6. 

7. 

8. 

9. 

10.  (Lösungsvorschlag)

1. Mehl, Salz, Eier und Wasser in eine Schüssel geben und vermengen.
2. 30 Minuten warten.
3. Noch einmal gut rühren.
4. Mit Butter in der Pfanne acht Pfannkuchen backen.
5. Die Zwiebeln und die Karotten schälen und klein schneiden.
6. Die Paprika und die Zucchini waschen und ebenfalls klein schneiden.
7. Zwiebeln mit Butter in der Pfanne braten.
8. Das Gemüse hinzufügen und 5 Minuten braten.
9. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Zitrone würzen.
10. Am Schluss das Gemüse auf die Pfannkuchen geben und die Pfannkuchen zusammenlegen.

<https://youtu.be/qnmzUXpYJqA>



bestreuen



dazugeben



gießen



in Scheiben
schneiden



in Stücke
schneiden



in Würfel
schneiden



braten



in Ringe
schneiden



reiben



rösten



salzen



umrühren



würzen



backen



kneten



servieren

Was brauchst du dafür?

1.



2.



MEIN LIEBLINGSREZEPT

Zutaten:











Vier Schritte (4 pasos para realizar tu receta o más si te hacen falta- puedes adjuntar foto o dibujo y la frase en alemán)

1.

2.

3.

4.
