



Was macht man in der Küche?

- [Wprowadzenie](#)
- [Przeczytaj](#)
- [Ilustracja interaktywna](#)
- [Sprawdź się](#)
- [Słownik](#)
- [Dla nauczyciela](#)

Bibliografia:

- Źródło: Magdalena Sieradz, *Pasta Bolognese mit Gemüse*, licencja: CC BY-SA 3.0.



Źródło: pixabay.com, domena publiczna.

Co robi się w kuchni?

Czy wiesz, że Niemiec spędza (*verbringen*) tygodniowo (*wöchentlich*) ponad 5 godzin w kuchni (*in der Küche*), gotując (*kochen*) i przyrządzając potrawy (*Speisen zubereiten*)? To o godzinę mniej niż przeciętny mieszkaniec Unii Europejskiej.

A czy ty umiesz już przygotować samodzielnie jakieś proste danie np. jajecznicę albo zapiekanki z serem?

Twoje cele

- Opowiesz, kto gotuje w twojej rodzinie.
- Opiszysz, czy i jak pomagasz w kuchni lub uzasadnisz, dlaczego tego nie robisz.
- Opiszysz, jak przygotowuje się twoją ulubioną potrawę.

Schau dir das Foto an. Kennst du das Gericht?

” Magdalena Sieradz

Pasta Bolognese mit Gemüse

Hallo, meine lieben [Leserinnen](#) und [Leser](#),

heute möchte ich euch ein [Gericht präsentieren](#), das man schnell [zubereitet](#) und das sehr einfach ist. Und dazu noch richtig lecker schmeckt!



Ragù alla bolognese oder ragù bolognese ist eine Hackfleischsauce, die vorwiegend mit Pasta wie Tagliatelle kombiniert wird.

Für das Gericht braucht man folgende Zutaten:

- 500 g Möhren
- 1 kg Hackfleisch (Rind oder gemischt)
- 2 Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 4 mittlere Dosen gestückelte Tomaten
- etwas Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Oregano

Pasta Bolognese mit Gemüse bereitet man folgendermaßen zu:

Zuerst schält und putzt man die Möhren und die Zwiebeln. Dann schneidet man sie in sehr kleine Würfel. Man presst den Knoblauch mit der Knoblauchpresse oder schneidet ihn in sehr kleine Würfel. Dann erhitzt das Olivenöl in der Pfanne und schwitzt das Gemüse langsam darin an. In der Zwischenzeit brät man das Hackfleisch und den gepressten Knoblauch in etwas Olivenöl an und lässt es für ca. 5 Minuten köcheln. Nun gibt man die Dosentomaten zu und lässt die Bolognese für mindestens 5 Minuten köcheln. Zum Schluss schmeckt man das Gericht mit Salz, Pfeffer und Oregano ab.

Źródło: Magdalena Sieradz, *Pasta Bolognese mit Gemüse*, licencja: CC BY-SA 3.0.

Übung 1



Was passt zusammen? Ordne zu.

Hackfleisch

zugeben

Zwiebel

schälen

mit Kräutern

erhitzen

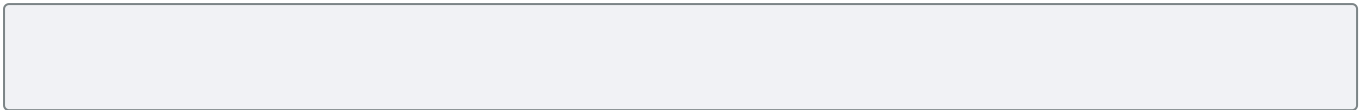
Olivenöl

abschmecken

Tomaten

anbraten

Źródło: Contentplus. pl Sp. z o.o. , licencja: CC BY-SA 3.0.



Źródło: Contentplus. pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Ilustracja interaktywna

Schau dir das Bild an. Was macht man in der Küche?

Familie in der Küche

Tipp zur Navigation



Legende:

die Großeltern

den Kühlschrank öffnen

den Teig ausrollen

die Eltern

das Geschirr abwaschen

kochen

der Onkel

das Babybrei erwärmen

die Kinder

Kekse backen

den Tisch decken

den Boden fegen

Zasób interaktywny dostępny pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/DRlondKun>

Źródło: Contentplus. pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Übung 1



Verbinde die Paare.

piec ciasteczka	den Tisch decken
wałkować ciasto	den Boden fegen
zmywać naczynia	den Teig ausrollen
otwierać lodówkę	Kekse backen
nakrywać do stołu	den Kühlschrank öffnen
zamiatać podłogę	das Geschirr abwaschen

Źródło: Contentplus. pl Sp. z o.o. , licencja: CC BY-SA 3.0.

Übung 2



Welches Wort passt nicht? Entscheide und markiere.

schälen	Brot ☐	Karotten ☐	Gurken ☐
öffnen	Kühlschrank ☐	Fenster ☐	Kartoffeln ☐
erwärmen	Essen ☐	Zucchini ☐	Babybrei ☐
backen	Kuchen ☐	Gurken ☐	Kekse ☐

Źródło: Contentplus. pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Übung 3



Bilde Sätze mit dem unbestimmten Pronomen *man*.

Kekse backen

In der Küche Kekse.

den Boden fegen

In der Küche den Boden.

den Kühlschrank öffnen

In der Küche den Kühlschrank.

das Geschirr abwaschen

In der Küche das Geschirr ab.

den Tisch decken

In der Küche den Tisch.

kochen

In der Küche .

den Teig ausrollen

In der Küche den Teig aus.

Übung 4



Hilfst du in der Küche? Antworte.

Źródło: Contentplus. pl Sp. z o.o. , licencja: CC BY-SA 3.0.

Sprawdź się

Aufgabe wählen:   

Aufgabe 1



Wie heißt das auf Polnisch? Entscheide und ordne zu.

erhitzen

posiekane pomidory

die Möhren

pieprz

gestückelte Tomaten

podgrzewać

köcheln

gotować na wolnym ogniu

der Pfeffer

marchewki

Źródło: Contentplus.pl Sp. z o.o. , licencja: CC BY-SA 3.0.

Aufgabe 2



Ordne deutsche Entsprechungen für folgende 8 Wörter zu.

marchewki —
mięso mielone —
cebula —
ząbki czosnku —
pomidory —
oliwa z oliwek —
sól —
pieprz —

Zwiebel

Möhren

Tomaten

Hackfleisch

Salz

Pfeffer

Olivenöl

Knoblauchzehen

Źródło: Contentplus, pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Aufgabe 3



Verbinde die Paare.

Źródło: Contentplus, pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Aufgabe 4



Hier ist das Rezept für Spaghetti-Napoli. Fülle die Lücken aus.

Die Spaghetti in Salzwasser .

Die Zwiebel und in kleine Würfel . Die Knoblauchzehen mit der

Knoblauchpresse . Das Öl in einem Topf und die Zwiebel darin .

Die Tomaten und 10 Minuten bei geringer Hitze . Mit den Kräutern,

Pfeffer und Salz abschmecken und weitere 5 Minuten kochen. Die Sauce mit den gut

abgetropften Spaghetti servieren.

schälen

köcheln lassen

pressen

dazugeben

anbraten

kochen

erhitzen

schneiden

Źródło: Contentplus. pl Sp. z o.o. , licencja: CC BY-SA 3.0.

Aufgabe 5



Hör die Dialoge. Ergänze die fehlenden Wörter.

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D15CklprU>

Źródło: Contentplus.pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Nagranie dźwiękowe 1

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D15CklprU>

Źródło: Contentplus.pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Nagranie dźwiękowe 2

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D15CklprU>

Źródło: Contentplus.pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Nagranie dźwiękowe 3

Dialog 1.

Junge Frau: Jonas, Du musst das Babybrei erhitzen ☐ / erwärmen ☐ / pressen ☐ .

Es ist total kalt!

Dialog 2. Oma: Julia, was backen ☐ / machen ☐ / kochen ☐ wir heute? Kekse, Apfelkuchen oder Muffins?

Dialog 3. Tante Klara: Florian, ich bin noch auf Arbeit. Kannst du bitte das Gemüse

schneiden ☐ / anbraten ☐ / schälen ☐ ?

Źródło: Contentplus. pl Sp. z o.o. , licencja: CC BY-SA 3.0.

Aufgabe 6



Bilde Paare.

Vor dem Essen wäscht man die Hände.

Przed jedzeniem myje się ręce.

Wie bereitet man Spaghetti Bolognese zu?

Jak przygotowuje się spaghetti bolognese?

Vor dem Abendessen deckt man den Tisch.

Przed kolacją nakrywa się do stołu.

In meiner Familie isst man oft Italienisch.

W mojej rodzinie często je się włoskie potrawy.

Źródło: Contentplus.pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Aufgabe 7



Beantworte die Fragen.

Wer kocht in deiner Familie?

Welche Gerichte esst ihr in eurer Familie gern?

Was kannst du kochen?

Źródło: Contentplus.pl Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Aufgabe 8



Beschreibe kurz, wie man dein Lieblingsgericht zubereitet.

Źródło: Contentplus. pl Sp. z o.o. , licencja: CC BY-SA 3.0.

Słownik

Glossar

ablöschen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

zalać smażoną potrawę chłodną cieczą

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

abschmecken

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

doprawić

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

anbraten

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

smażyć

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

anschwitzen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

podsmazać

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

der Babybrei/die Babybreie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

jedzenie dla niemowląt/jedzenia dla niemowląt

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

backen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

piec

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

den Boden fegen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

zamiatać podłogę

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

die Butter

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

masło

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

circa

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

około

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

die Dose/die Dosen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

puszka/puszki

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

die Dosentomaten

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

pomidory z puszki

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

der Esslöffel/die Esslöffel

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

łyżka stołowa/łyżki stołowe

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

erhitzen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

podgrzać, rozgrzać

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

erwärmen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

podgrzewać

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

etwas

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

trochę

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

etwas in Würfel schneiden

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

kroić coś w kostkę

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

folgendermaßen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

następująco

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

das Gemüse

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

warzywa

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

die Gemüsebrühe/die Gemüsebrühen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

bulion warzywny/buliony warzywne

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

das Gericht/die Gerichte

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

potrawa/potrawy

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

das Geschirr abwaschen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

zmywać naczynia

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

gestückelte Tomaten

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

krojone pomidory

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

das Hackfleisch

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

mięso mielone

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

der Keks/die Kekse

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

ciasteczko/ciasteczka

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

die Knoblauchpresse/die Knoblauchpressen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

wyciskacz do czosnku/wyciskacze do czosnku

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

die Knoblauchzehe/die Knoblauchzehen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

ząbek czosnku/ząbki czosnku

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

köcheln lassen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

gotować na wolnym ogniu

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

den Kühlschrank öffnen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

otwierać lodówkę

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

der Leser/die Leser

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

czytelnik/czytelniczka

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

die Leserin/die Leserinnen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

czytelniczka/czytelniczki

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

die Milch

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

mleko

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

mittlere

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

średnie, średniej wielkości

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

die Möhre/die Möhren

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

marchewka/marchewki

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

das Olivenöl/die Olivenöle

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

oliwa z oliwek/oliwy z oliwek

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

der Oregano

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

oregano

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

der Pfeffer

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

pieprz

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

präsentieren

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

zaprezentować

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

pressen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

przecisnąć

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

putzen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

wyczyścić

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

das Rind

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

mięso wołowe

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

das Salz

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

sól

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

schälen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

obrać

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

schneiden

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

pokroić

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

zum Schluss

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

pod koniec

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

der Staudensellerie/die Staudensellerie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

seler naciowy/selery naciowe

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

den Teig ausrollen

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

wałkować ciasto

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

den Tisch decken

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

nakrywać do stołu

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

der Teelöffel/die Teelöffel

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

łyżeczka/łyżeczki

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

überbieten

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

przebić

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

zubereiten

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

przyrządzać

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

der Zucker

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

cukier

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

zugeben

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

dodać

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

die Zutat/die Zutaten

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

składnik/składniki

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe.

die Zwiebel/die Zwiebeln

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

cebula/cebule

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

in der Zwischenzeit

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

w międzyczasie

Nagranie dostępne pod adresem <https://zpe.gov.pl/a/D13hRS7WP>

Nagranie dźwiękowe

CKE, *Informator o egzaminie ósmoklasisty z języka niemieckiego od roku*

szkolnego 2018/2019, https://cke.gov.pl/images/_EGZAMIN_OSMOKLASISTY/Informatory/Informator_P1_niemiecki.pdf

Źródło: Contentplus Sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0

Dla nauczyciela

Numer e-materiału: 2.5.6.4.

Imię i nazwisko autora: Magdalena Sieradz

Przedmiot: Język obcy nowożytny - język niemiecki

Temat zajęć: Was macht man in der Küche? / Co robi się w kuchni?

Grupa docelowa: II etap edukacyjny, klasa V, poziom językowy A1+

Cel ogólny lekcji:

Rozwijanie i doskonalenie umiejętności opisywania i wypowiadania się na temat czynności wykonywanych w kuchni oraz stosowania zaimka nieokreślonego *man*.

Podstawa programowa:

Podstawa programowa – wersja II.1. Język obcy nowożytny nauczany jako pierwszy (II etap edukacyjny, klasy IV–VIII)

Cele kształcenia – wymagania ogólne

I. Znajomość środków językowych. Uczeń posługuje się podstawowym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie tematów wskazanych w wymaganiach szczegółowych.

II. Rozumienie wypowiedzi. Uczeń rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka, a także proste wypowiedzi pisemne, w zakresie opisanym w wymaganiach szczegółowych.

III. Tworzenie wypowiedzi. Uczeń samodzielnie formułuje krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne i pisemne, w zakresie opisanym w wymaganiach szczegółowych.

IV. Reagowanie na wypowiedzi. Uczeń uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach reaguje w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub pisemnie w formie prostego tekstu, w zakresie opisanym w wymaganiach szczegółowych.

V. Przetwarzanie wypowiedzi. Uczeń zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w zakresie opisanym w wymaganiach szczegółowych.

Treści nauczania – wymagania szczegółowe

I. Uczeń posługuje się podstawowym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie następujących tematów:

2) miejsce zamieszkania (np. dom i jego okolica, pomieszczenia i wyposażenie domu, prace domowe);

III. Uczeń rozumie proste wypowiedzi pisemne (np. listy, e-maile, SMS-y, kartki pocztowe, napisy, broszury, ulotki, jadłospisy, ogłoszenia, rozkłady jazdy, historyjki obrazkowe z tekstem, artykuły, teksty narracyjne, recenzje, wywiady, wpisy na forach i blogach, teksty literackie):

4) znajduje w tekście określone informacje;

7) rozróżnia formalny i nieformalny styl tekstu.

V. Uczeń tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne (np. notatkę, ogłoszenie, zaproszenie, życzenia, wiadomość, SMS, pocztówkę, e-mail, historyjkę, list prywatny, wpis na blogu):

2) opowiada o czynnościach, doświadczeniach i wydarzeniach z przeszłości i teraźniejszości;

3) przedstawia fakty z przeszłości i teraźniejszości;

VII. Uczeń reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, SMS, krótki list prywatny, e-mail, wpis na czacie/forum) w typowych sytuacjach:

- 1) przedstawia siebie i inne osoby;
- 3) uzyskuje i przekazuje informacje i wyjaśnienia (np. wypełnia formularz/ankietę);
- 4) wyraża swoje opinie, pyta o opinie, zgadza się lub nie zgadza się z opiniami;
- 5) wyraża swoje upodobania, intencje i pragnienia, pyta o upodobania, intencje i pragnienia innych osób;

VIII. Uczeń przetwarza prosty tekst ustnie lub pisemnie:

- 1) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, mapach, symbolach, piktogramach) lub audiowizualnych (np. filmach, reklamach);
- 2) przekazuje w języku obcym nowożytnym lub polskim informacje sformułowane w tym języku obcym;

IX. Uczeń posiada:

- 1) podstawową wiedzę o krajach, społeczeństwach i kulturach społeczności, które posługują się danym językiem obcym nowożytnym, oraz o kraju ojczystym, z uwzględnieniem kontekstu lokalnego, europejskiego i globalnego;
- 2) świadomość związku między kulturą własną i obcą oraz wrażliwość międzykulturową.

X. Uczeń dokonuje samooceny i wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem (np. korzystanie ze słownika, poprawianie błędów, prowadzenie notatek, stosowanie mnemotechnik, korzystanie z tekstów kultury w języku obcym nowożytnym).

XIII. Uczeń stosuje strategie komunikacyjne (np. domyślanie się znaczenia wyrazów z kontekstu, identyfikowanie słów kluczy lub internacjonalizmów) i strategie kompensacyjne, w przypadku gdy nie zna lub nie pamięta wyrazu (np. upraszczanie formy wypowiedzi, zastępowanie innym wyrazem, opis, wykorzystywanie środków niewerbalnych).

XIV. Uczeń posiada świadomość językową (np. podobieństw i różnic między językami).

Kształtowane kompetencje kluczowe:

- kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji;
- kompetencje w zakresie wielojęzyczności;
- kompetencje cyfrowe;
- kompetencje osobiste, społeczne i w zakresie uczenia się.

Cele operacyjne - zgodne ze zrewidowaną taksonomią celów Blooma, w tym minimum jeden cel z poziomu 3-6 sfery kognitywnej, sformułowane w postaci SMART:

Uczeń:

- opowie, kto gotuje w jego rodzinie;
- opíše, czy i jak pomaga w kuchni lub uzasadni, dlaczego tego nie robi;
- opíše, jak przygotowuje się jego ulubioną potrawę.

Cele motywacyjne:

Uczeń:

- ma możliwość samodzielnej pracy nad językiem;
- pracuje na autentycznych materiałach językowych;
- wykorzystuje i rozwija kreatywność.

Strategie uczenia się:

- czytanie w celu znalezienia określonych szczegółów;
- dokonywanie świadomej analizy języka obcego - tłumaczenie słów.

Metody/techniki nauczania:

- podająca – technika: wyjaśnianie;
- praktyczna – techniki: metoda aktywizująca – gry dydaktyczne;
- kognitywna – techniki: udzielanie objaśnień (wskazówek) i komentarzy;
- programowana – z użyciem komputera, techniki multimedialne.

Formy zajęć:

- praca indywidualna.

Środki dydaktyczne:

- komputer, laptop z połączeniem do Internetu,
- słowniczek,
- tekst źródłowy,
- multimedium (ilustracja interaktywna),
- zestaw ćwiczeń interaktywnych.

Przebieg lekcji:

a) Faza wprowadzająca:

- W ramach rozgrzewki i powtórzenia znanego słownictwa nauczyciel zadaje uczniom pytanie: *Was kann man in der Küche machen?* Podane przez uczniów odpowiedzi zapisuje na tablicy.

b) Faza realizacyjna:

- Przed zapoznaniem się z tekstem z części Przeczytaj nauczyciel poleca uczniom przyjrzenie się zdjęciu i inicjuje krótką dyskusję w klasie: *Wie heißt dieses Gericht? Esst ihr das gerne? Welche Zutaten braucht man für das Gericht?*
- Podane przez uczniów składniki potrawy nauczyciel zapisuje na tablicy. Następnie poleca uczniom przeczytanie tekstu z części Przeczytaj. Uczniowie

porównują informacje z tekstu z podanymi przez siebie informacjami. Wyniki omawiane są na forum.

- Nauczyciel zapisuje na tablicy 2 przykłady zdań z tekstu, w których występuje zaimek bezosobowy *man*, np.: *Zuerst putzt man die Möhren. Dann schneidet man die Zwiebeln.* Nauczyciel zwraca uwagę uczniów na użycie zaimka *man*, prosi o podanie polskiego odpowiednika i przetłumaczenie przykładów. Uczniowie utrwalają użycie *man*, wykonując Übung 3 z części Multimedia oraz Aufgabe 6 z części Sprawdź się.
- Uczniowie analizują ilustrację interaktywną, a następnie, pracując w parach, relacjonują, kto z członków rodziny wykonuje jaką czynność. Np. uczeń A pyta: *Was machen die Eltern?* Uczeń B odpowiada: *Die Mama... /Der Papa...* Następnie uczniowie zamieniają się rolami.
- Po utrwaleniu słownictwa dotyczącego produktów spożywczych i czynności wykonywanych w kuchni (Übungen 1-3 w części Ilustracja interaktywna oraz wybrane ćwiczenia z części Sprawdź się) uczniowie dzieleni są na pary. Można w tym celu wydrukować i pociąć ilustrację interaktywną. Uczniowie, którzy wylosują ten sam fragment ilustracji, tworzą parę. Uczniowie otrzymują karty pracy, na których znajdują się pytania:

Was kannst du kochen?

Wie oft kochst du zu Hause?

Wer kocht in deiner Familie?

Welche Gerichte esst ihr gerne zu Hause?

Was ist dein Lieblingsgericht?

Welche Zutaten braucht man für Spaghetti bolognese?

Uczniowie zadają sobie nawzajem pytania z karty pracy.

c) Faza podsumowująca:

- Kilka par relacjonuje na forum klasy, czego dowiedziało się na temat koleżanki/kolegi.

Praca domowa:

- Aufgabe 8 ma charakter podsumowujący. Ponieważ pisanie na lekcji zajmuje dużo czasu, warto to ćwiczenie zadać jako pracę domową.
- Można też zaproponować uczniom realizację projektu w formie papierowych slajdów. Ich zadanie będzie polegało na nakręceniu krótkiego filmu, jak wykonuje się wybraną potrawę. Zaleca się, aby uczniowie pracowali w grupach 4-osobowych.
- **Technika papierowych slajdów:** W tej formie projektu uczniowie nagrywają (np. telefonem komórkowym) materiał objaśniający, jak wykonać jakąś potrawę. Współpracują w grupach i opracowują: plan działania, scenariusz, tekst ze składnikami potrawy oraz listę czynności, które należy wykonać, aby przygotować potrawę, sprzęt do rejestracji video – może być to telefon komórkowy osadzony na rodzaju statywu oraz materiały biurowe: (kolorowy) papier, (kolorowe) pisaki, nożyczki.
- Projekty mogą być zaprezentowane w klasie lub podczas spotkania z rodzicami.

Wskazówki metodyczne opisujące różne zastosowania ilustracji interaktywnej:

- przed lekcją: zapoznanie się ze słownictwem dotyczącym czynności wykonywanych w kuchni;
- w trakcie lekcji: wykorzystanie ilustracji interaktywnej jako bodźca do zadawania pytań i udzielania odpowiedzi;
- po lekcji: wykorzystanie do utrwalenia słownictwa dotyczącego czynności wykonywanych w kuchni.