**Obejrzyj film pod tytułem” Wie viel…”, który znajdziesz pod linkiem:**

<https://learngerman.dw.com/de/kochen-bei-inge/l-40473628/e-40501319> , a następnie rozwiąż poniższe zdania. W materiale leksykalnym znajdziesz słowniczek do filmu.

Termin nadsyłania prac. Zadanie 1 i 2 należy nadesłać do poniedziałku 30 listopada2020 do godziny 15.00. Natomiast zadanie 3 i 4 do poniedziałku 7.12.2020. do 15.00. Zadania należy przepisać do zeszytu, a następnie odesłać na ocenę. Warunkiem uzyskania zaliczenia jest nadesłanie wszystkich prac w terminie.

Można również na bazie słownictwa zawartego w materiale leksykalnym opracować obrazkowy słowniczek j.niemieckiego do zawodu kucharz .Ocenie będzie podlegać również estetyka wykonania zadania.

**Zadanie 1.**

Was ist richtig?/ Które zdania są zgodne z filmem

[Inge und Nico kochen zusammen in Inges Küche.](https://learngerman.dw.com/de/kochen-bei-inge/l-40473628/e-40501319)

[Inge und Nico sind bei Nico in der Wohnung.](https://learngerman.dw.com/de/kochen-bei-inge/l-40473628/e-40501319)

[Inge liest im Kochbuch.](https://learngerman.dw.com/de/kochen-bei-inge/l-40473628/e-40501319)

[Nico liest im Kochbuch.](https://learngerman.dw.com/de/kochen-bei-inge/l-40473628/e-40501319)

[Inge und Nico machen Pizza.](https://learngerman.dw.com/de/kochen-bei-inge/l-40473628/e-40501319)

## Zadanie 2.

## Das Pizzarezept- przepis na pizzę

Inge erklärt Nico, was się laut Kochbuch machen sollen. Ergänze die Lücken im Text./Inga objaśnia Nico, co powinna zrobić zgodnie z książką kucharską. Uzupełnij tekst wyrazami: [Pizza](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435#!) [Schinken](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435#!) [Käse](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435#!) [Tomaten](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435#!)

Ja, wir brauchen 250 Gramm. Danach [schneidest](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435)  du die …………………

 und den ………………. nne. Und [zum Schluss](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435)  legst du alles auf den Pizzateig. Schau mal. Hier im Kochbuch [steht](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435) : [Schneiden](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435)  Się zuerst den ………………. [klein](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435) , nneider Się dann die Tomaten und den Schinken  n [Würfel](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435) , legen Się alles auf die ………………….. und schieben Się die Pizza für 20 Minuten bei 180 [Grad](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435)  n den [Ofen](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435) .

[Pizza](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435#!) [Schinken](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435#!) [Käse](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435#!) [Tomaten](https://learngerman.dw.com/de/das-pizzarezept/l-40473628/e-40501435#!)

**Zadanie 3.**

## Braten, kochen, backen

Was ist richtig? Wähl die richtige Antwort aus. Zaznacz poprawną odpowiedź.

**braten: Was brät man nicht ?**



[Fisch](https://learngerman.dw.com/de/braten-kochen-backen-1/l-40473628/e-40501447)

[Fleisch](https://learngerman.dw.com/de/braten-kochen-backen-1/l-40473628/e-40501447)

[Brötchen](https://learngerman.dw.com/de/braten-kochen-backen-1/l-40473628/e-40501447)

kochen: Was kocht man nicht ?



[Kartoffeln](https://learngerman.dw.com/de/braten-kochen-backen-1/l-40473628/e-40501447)

[Kuchen](https://learngerman.dw.com/de/braten-kochen-backen-1/l-40473628/e-40501447)

[Reis](https://learngerman.dw.com/de/braten-kochen-backen-1/l-40473628/e-40501447)

backen: Was bäckt man nicht?



[Zwiebeln](https://learngerman.dw.com/de/braten-kochen-backen-1/l-40473628/e-40501447)

[Kuchen](https://learngerman.dw.com/de/braten-kochen-backen-1/l-40473628/e-40501447)

[Brot](https://learngerman.dw.com/de/braten-kochen-backen-1/l-40473628/e-40501447)

**Zadanie 4. Uzupełnij tekst czasownikami:**

[**backen**](https://learngerman.dw.com/de/gem%C3%BCsereis-mit-fisch/l-40473628/e-40502393#!)[**kochen**](https://learngerman.dw.com/de/gem%C3%BCsereis-mit-fisch/l-40473628/e-40502393#!)[**schneiden**](https://learngerman.dw.com/de/gem%C3%BCsereis-mit-fisch/l-40473628/e-40502393#!)[**braten**](https://learngerman.dw.com/de/gem%C3%BCsereis-mit-fisch/l-40473628/e-40502393#!)[**geben**](https://learngerman.dw.com/de/gem%C3%BCsereis-mit-fisch/l-40473628/e-40502393#!)

## Gemüsereis mit Fisch

Zutaten:

250 g Reis

1 Zwiebel

2 [Paprika](https://learngerman.dw.com/de/gem%C3%BCsereis-mit-fisch/l-40473628/e-40502393)

3-4 Tomaten

500 g Fisch

Salz und Pfeffer

Wähl die richtigen Wörter.



Reis ……………………….

. Die Paprika in [Streifen](https://learngerman.dw.com/de/gem%C3%BCsereis-mit-fisch/l-40473628/e-40502393) ……………………..

. Die Zwiebeln und die Tomaten in Würfel schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne ………………………..

. Den Fisch in eine [Form](https://learngerman.dw.com/de/gem%C3%BCsereis-mit-fisch/l-40473628/e-40502393) ……………………und mit etwas Salz und Pfeffer [würzen](https://learngerman.dw.com/de/gem%C3%BCsereis-mit-fisch/l-40473628/e-40502393) . Im Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten ……………….

.