**Bardzo proszę zapoznać się z materiałem leksykalnym, a następnie odesłać zadania :**

**Zad1 i 2 do 20.02.2021 do godziny 15.00**

**Zd.3 do 01.03.2021 do godziny 15.00 Prace należy nadsyłać podpisane: imię , nazwisko, zawód**

**Zadanie 1**

Trage die fehlenden Buchstaben in den Kuchennamen ein. Als Hilfe fungieren die polnischen Entsprechungen. Wstaw brakujące litery w nazwach ciast. Podpowiedzią będą dla Ciebie polskie odpowiedniki tych wyrazów.

1. B\_i\_er – beza

 2. B\_ s\_u\_tteig – ciasto biszkoptowe

 3. \_ ran \_\_teig – ciasto ptysiowe

4. Bl\_ tt\_erteig – ciasto francuskie

5. H \_ f\_teig – ciasto drożdżowe

 6. H \_ rn \_ch \_en – rogalik 7. O \_ e \_ e tt – omlet

 8. P \_ a \_ \_ kuchen – naleśnik / pączek

 9. K \_ s \_ k \_ c h \_ n - sernik

**Zadanie 2**

Wie heißen diese Backaccessoires? Trage die Bezeichnungen ins Kreuzworträtsel ein. Als Hilfe fungieren einzelne Buchstaben aus der Lösung. Odgadnij nazwy akcesoriów piekarniczych i wpisz je do logogryfu. Poszczególne litery z hasła posłużą ci jako podpowiedź.

1. ein zum Schlagen von Eiweiß dienendes Küchengerät

2. darauf bäckt man den Kuchen

3. ein höheres Trinkgefäß

4. ein zum Kaffeemahlen dienendes Küchengerät

 5. ein z.B. zum Mehl- oder Zuckerwiegen dienendes Küchengerät

6. damit formmt man das Gebäck.

7. damit bäckt man einen Baumkuchen

 8. damit rollt man den Teig aus.

9. damit macht man Streusel

10. ein Spritzsack zum Dressieren von Schlagsahne

11. damit mahlt man Mohn

 12. damit siebt man das Mehl durch.

13. eine Maschine zum Teigrollen

 14. damit misst man Liter

 15. damit mahlt man Nüsse

**Zadanie 3**

Ordne zwei Oberbegriffen die Bezeichnungen von Verzierungen und Backzutaten zu. Przyporządkuj określenia dekoracji i dodatków cukierniczych do kategorii nadrzędnych.

|  |  |
| --- | --- |
| Verzierung  | Backzutaten |
|  |  |

Puderzucker

Backpulver

 Kokoraspel

Mandeln

Schokostreusel

Schlagsahne

Schokolade

 Eiweiß

Zuckerglasur

Zimt

 Hefe

 Kuvertüre

 Creme

 Mehl

Zucker