

Lekcja 3

Ich habe Lust auf Nudelauflauf

DLA POCZĄTKUJĄCYCH

Uhrzeit: [urcajt] godziny

Wie spät ist es?/Wie viel Uhr ist es?

19.00 - Es ist neunzehn Uhr.

9.30 - Es ist **halb** 10 Uhr. Jest w pół do 10.

9.45 - Es ist 15 (**Viertel**) **vor** 10 Uhr. Jest za 15 10/Jest kwadrans przed 10.

10.15 Es ist 15 (**Viertel**) **nach** 10 Uhr. Jest 15 po 10/Jest kwadrans po 10.

Um wie viel Uhr frühstücken Sie?

Ich frühstücke **um** 8 Uhr.

O której godzinie je Pan/Pani śniadanie?

Jem śniadanie o 8.

Czasownik **essen**

essen [esn] - jeść

ich	esse	wir	essen
du	isst	ihr	esst
er/sie/e	isst	sie/Si	essen
s		e	

Czasownik **essen** jest czasownikiem nieregularnym i tutaj w liczbie pojedynczej w osobach *du* i *er/sie/es* litera *e* przechodzi w *i*. Liczba mnoga jest natomiast regularna.

z.B. Ich **esse** gern einen Nudelsalat, aber mein Mann **isst** lieber Fleisch mit Kartoffeln.

Was essen Sie zum Frühstück?

Ich esse zum Frühstück ein Ei mit Tomaten oder Müsli mit Früchten.

Was isst du zu Mittag?

Ich esse zu Mittag Kartoffelsalat mit Fleisch.

Was essen Sie zum Abendbrot?

Zum Abendbrot esse ich einen Salat.

Aufgabe 1:

Wie viel Uhr ist es?

Która jest godzina?

- | | |
|----------|---------------------------|
| 1) 8.00 | a) Es ist 15 Uhr 35. |
| 2) 12.45 | b) Es ist halb 12. |
| 3) 23.20 | c) Es ist 8 Uhr. |
| 4) 15.35 | d) Es ist 20 nach 23 Uhr. |
| 5) 11.30 | e) Es ist 15 vor 12. |

Kochrezept [kochrecept] – przepis kucharski

Haben Sie Lust auf Nudelaufwurf? Hier finden Sie ein Rezept für den Nudelaufwurf mit Zucchini und Paprika:

Zutaten:

- 300 g Nudeln
- 200 g rote Paprika
- 200 g gelbe Paprika
- 200 g Zucchini
- 150 g Käse
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Butter
- 30 g Mehl
- 300 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Basilikum



Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal

Nudeln im Salzwasser ca. 10 Min. kochen.

Paprikaschoten waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs

halbieren und in Scheiben schneiden. Dann Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Nudeln und das Gemüse mischen und in eine Auflaufform geben.

70 g vom Käse, Basilikum und Olivenöl vermischen. Backofen auf 200°C vorheizen.

Butter auslassen, Mehl darüber streuen. Brühe und Sahne nach und nach zugeben und ca. 5 Min. kochen. Die restlichen 80 g Käse nach und nach einrühren. Würzen mit Salz und Pfeffer. Sauce über den Auflauf gießen. Dann den Käse auf dem Auflauf verteilen.

In den Ofen schieben und ca. 30 Min. backen. Heiß servieren.

Guten Appetit!

Aufgabe 2:

Verbinden Sie:

Proszę połączyć:

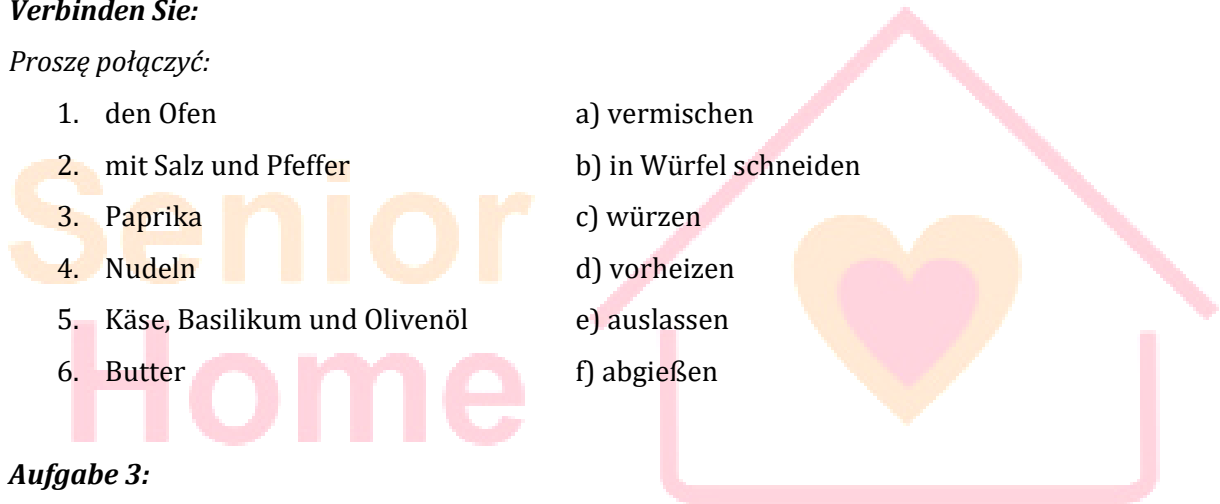
- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 1. den Ofen | a) vermischen |
| 2. mit Salz und Pfeffer | b) in Würfel schneiden |
| 3. Paprika | c) würzen |
| 4. Nudeln | d) vorheizen |
| 5. Käse, Basilikum und Olivenöl | e) auslassen |
| 6. Butter | f) abgießen |

Aufgabe 3:

Was passt zusammen?

Co do siebie pasuje?

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Welchen Salat soll ich zubereiten? | a) Proszę mi wlać soku. |
| 2. Was soll ich zu Mittag kochen? | b) Proszę pokroić chleb. |
| 3. Das Fleisch muss man noch würzen. | c) Na co ma Pan/Pani ochotę? |
| 4. Normalerweise frühstücke ich um 9 Uhr. | d) Proszę zrobić herbatę. |
| 5. Ich muss noch Kartoffeln schälen. | e) Pije Pan/Pani kawę z cukrem? |
| 6. Worauf haben Sie Lust? | f) Może upiecze Pani ciasto? |
| 7. Bitte machen Sie Tee. | g) Co mam ugotować na obiad? |
| 8. Trinken Sie Kaffee mit Zucker? | h) Mięso trzeba jeszcze doprawić. |
| 9. Bitte gießen Sie mir den Saft ein. | i) Zazwyczaj jem śniadanie o 9. |
| 10. Vielleicht backen Sie Kuchen? | j) Muszę jeszcze obrać ziemniaki. |
| 11. Bitte schneiden Sie das Brot. | k) Jaką sałatkę mam przygotować? |



DLA ZAAWANSOWANYCH

Was ist typisch für eine traditionelle, deutsche Küche? – Barbara erzählt

Mit der typischen, deutschen Küche assoziiert man meistens **deftige, kalorienreiche Fleischgerichte**. Der Grund dafür ist ein kalter Winter in Deutschland - bei den niedrigen Temperaturen muss man dem Körper viele Kalorien zuführen.

In Deutschland gibt es **kein richtiges Nationalgericht**. Dort wird eigentlich in jedem Bundesland anders gekocht. Dazu gibt es regional große kulinarische Unterschiede. So isst man in Norddeutschland gerne Fisch – das ist klar, weil das Meer ja fast vor der Haustür liegt. Im Süden wird oft deftig gegessen, denn man braucht dort in den Bergen mehr Kalorien. In der Mitte Deutschlands ist die Küche nicht einheitlich. Im Westen hat sie französische Einflüsse, während im Osten die Gerichte mit Kartoffeln, wie die Thüringer Klöße, sehr beliebt sind.

Es ist bekannt, dass die Deutschen viel Fleisch essen. Besonders mögen sie Schwein und Rind, aber auch Geflügel ist sehr populär. Die beliebtesten Fischarten sind Forelle und Karpfen. Deutschland hat die größte Vielfalt an Wurstsorten auf der Welt. Sehr wichtig in der deutschen Küche ist das Sauerkraut. Man kann sich die deutsche Küche ohne Kartoffeln nicht vorstellen – sie werden als Pommes Frites, Klöße oder Kartoffelsalat gegessen. Die Spargeln sind auch sehr beliebt. Deutschland gilt als das Land, in dem **die meisten Brotsorten** auf der Welt gebacken werden. Im Süden sind populär. In Deutschland gibt es **zahlreiche Variationen von Kuchen und Torten**, die meist mit frischen **Äpfeln**, Pflaumen, Erdbeeren, Kirschen oder Rhabarber gebacken werden.

Was trinken die Deutschen am liebsten? **Der Bierkonsum** in Deutschland ist einer der größten auf der Welt. Nach den Statistiken trinkt jeder Deutsche 110 Liter Bier pro Jahr (2009). In Deutschland gibt es eine große Zahl von Biersorten. Jede zweite Flasche **Wein**, die in Deutschland geöffnet wird, wird aus den deutschen Trauben gemacht und der deutsche Wein ist in Mode. Die deutschen Quellen bieten 500 verschiedene **Mineralwasser**. In Deutschland wird außerdem häufig **Kaffee** getrunken, nicht nur zum Frühstück, sondern auch am Nachmittag

In Deutschland gibt es viele regionale Spezialitäten, die nur für bestimmte Regionen typisch sind. Mit der Weihnachtszeit assoziiert man **Nürnberger Lebkuchen** und **Dresdner Stollen**. Eine schwäbische Delikatesse sind **Schwäbischen Maultaschen** – mit Hackfleisch oder Spinat gefüllter Nudelteig. **Spreewälder Gurken** sind die eingelegten Gurken aus Brandenburg. Eine

Schwarzwälder Kirschtorte ist eine Sahnetorte, die auf der ganzen Welt bekannt ist. Die **rote Grütze** ist eine Spezialität aus Norddeutschland.

Es lohnt sich also, die Vielfalt der deutschen Küche selbst zu erleben und zu probieren!

Aufgabe 1:

Welche Spezialität ist das?

Jaka to specjalność?

1. Schwäbische Maultaschen
2. Spreewälder Gurken
3. Nürnberger Lebkuchen
4. das Leipziger Allerlei

a) Das ist ein Gemüsegericht und auf dem Teller findet sich das Beste aus Feld - junges Gemüse, aus Wasser und aus Wald. Da das Gericht eine Fastenspeise ist, galt es ursprünglich als Essen für die Armen.

b) Eine schwäbische Spezialität, die aus dem Kloster in Maulbronn kommt. Nach der Legende wurde sie von Mönchen erfunden, um trotz der Fastenzeit Fleisch essen zu können. Das ist meist mit Hackfleisch oder Spinat gefüllter Nudelteig.

c) Das ist das große, runde Gebäck mit Zucker- oder Schokoladenüberzug oder auch ohne Überzug. Von besonderer Qualität ist es mit vielen Mandeln und Nüssen.

d) Das sind die eingelegten Gurken aus Brandenburg.

Aufgabe 2:

Was essen und trinken die Deutschen am liebsten? Unterstreichen Sie die richtigen Lebensmittel:

Co Niemcy jedzą i piją najczęściej? Proszę podkreślić prawidłowe artykuły spożywcze:

die Kartoffeln, die Nudeln, das Bier, die Pizza, das Fleisch, die Tomaten, die Spargeln, die Erdbeeren, das Brot, das Sauerkraut, das Mineralwasser, der Tee, die Kuchen

Aufgabe 3:

Welche Zutaten braucht man, um solche deutschen Spezialitäten vorzubereiten? Unterstreichen Sie!

Które składniki potrzebujemy, aby przygotować te niemieckie specjały? Proszę podkreślić!

a) Schwarzwälder Kirschtorte

die Butter, der Zucker, der Kirschsafft, die Milch, die Rosinen, das Mehl, die Kirschen, die Zitrone, die Sahne

b) Schwäbische Maultaschen

das Hackfleisch, das Mehl, die Milch, die Eier, die Kartoffeln, das Öl, die Sahne, das Salz, der Pfeffer

c) Nürnberger Lebkuchen

das Mehl, die Eier, der Käse, die Nüsse, die Schokolade, die Butter, der Zucker, der Kakao, die Mandeln, das Bier, die Rosinen

SŁOWNICZEK TRUDNIEJSZYCH WYRAZÓW:

DLA POCZĄTKUJĄCYCH

normalerweise [normalawajze] - zazwyczaj

eingießen [ajngisn] - wlewać

vielleicht [filajst] - może

der Nudelaufwurf [nudelaufwɔrf] - zapiekanka

Lust haben auf [lust haben aʊf] - mieć na coś ochotę

die Zubereitung [di cuberajtʏnk] - przygotowanie

der Schwierigkeitsgrad [szfiriškajtsgrat] - stopień trudności

die Paprikaschote [paprikaszote] - strąk papryki

in Würfel schneiden [yn wyrfel sznajdn] - pokroić w kostkę

die Zucchini [cukini] - cukinia

längs halbieren [lengs halbiren] - przekroić na pół

in Scheiben schneiden [yn szajben sznjaden] - pokroić w plasterki

abgießen [abgisn] - odlać

abtropfen [aptropfn] - ociekać

vermischen [fermyszn] - zamieszać, wymieszać

vorheizen [forhajcn] - podgrzewać

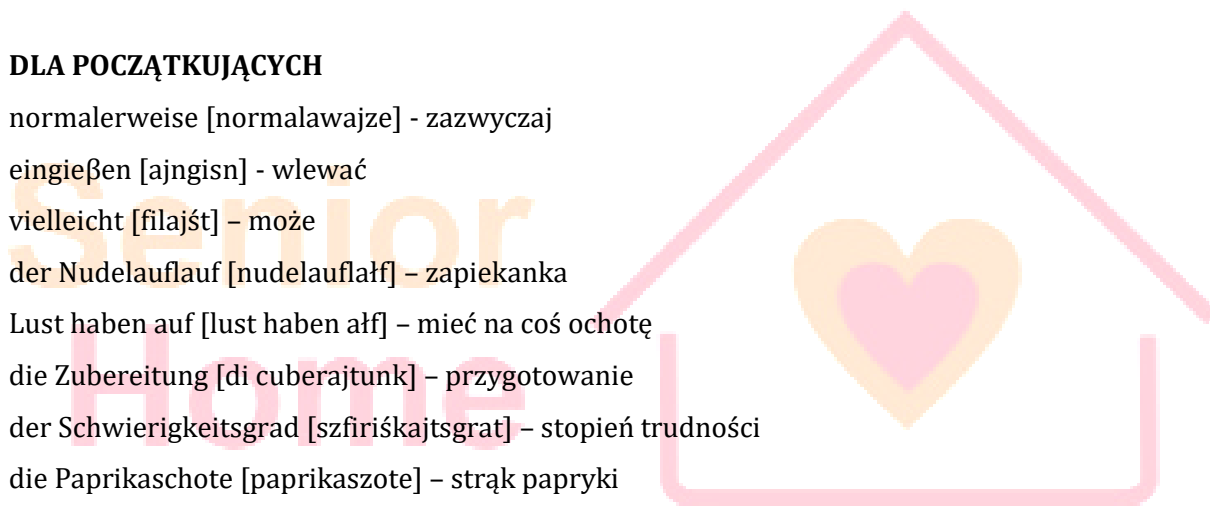
auslassen [aʊslasn] - rozpuścić

streuen [sztrojn] - posypać

die Brühe [brye] - bulion

einrühren [ajnryren] - mieszać, rozrabiać

würzen [wyrccn] - doprawiać



gießen [gisn] - polewać

schieben [szibn] - wsuwać

DLA ZAAWANSOWANYCH

deftig - solidnie

Kalorien zuführen – dostarczać kalorie

französische Einflüsse – wpływy francuskie

das Geflügel - drób

die Forelle - pstrąg

die Traube - winogrono

häufig - często

asoziiieren mit – kojarzyć z

das Hackfleisch – mięso mielone

der Nudelteig – ciasto na makaron

eingelegte Gurken – ogórki konserwowe

es lohnt sich – opłaca się

die Vielfalt - różnorodność

ursprünglich - pierwotnie

der Überzug - polewa

Senior
Home

