

## Lektion: Weihnachten

1. **Wie heißen folgende Wörter auf Deutsch? Ergänze die Tabelle.** Jak brzmią te wyrazy w języku niemieckim? Uzupełnij poniższą tabelę.

der Zimt, die Nüsse, die Hefe, der Ingwer, die Milch, das Mehl, die Butter, der Anis, die Rosinen, das Backpulver, die Mandeln, der Vanillezucker, der Zucker, der Honig, die Schlagsahne

Englisch	Deutsch	Englisch	Deutsch	Englisch	Deutsch
flour		butter		sugar	
almonds		honey		cinnamon	
ginger		nuts		anise	
yeast		milk		raisins	
backing powder		vanilla sugar		clotted cream	

2. **Lies das Weihnachtsrezept für Anisplätzchen und schreib die Aktivitäten in der richtigen Reihenfolge auf.** Przeczytaj przepis na bożonarodzeniowe ciasteczka anyzowe i zapisz czynności w odpowiedniej kolejności.

### ANISPLÄTZCHEN

Zutaten:

- |                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| 300 Gramm Mehl     | 1 Teelöffel Zimt            |
| 150 Gramm Butter   | 3 Teelöffel gemahlener Anis |
| 1 Eigelb           | 1/2 Teelöffel Backpulver    |
| 1 Esslöffel Zucker | 1 Teelöffel Vanillezucker   |



Zubereitung:

Zuerst muss man Butter in eine Schüssel geben. Dann die Butter mit dem Eigelb und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Danach gibt man Backpulver, Mehl und Anis dazu. Den Teig muss man sehr gut mischen. Jetzt soll man den Teig vierteln, in Folie wickeln und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend nimmt man eine Teigportion und rollt sie aus. Danach muss man den Teig auf ein Tablett legen und weitere 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Jetzt muss man den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Inzwischen mischt man den Zucker mit dem Zimt. Nun kann man mit kleinen Formen Plätzchen ausstechen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Zum Schluss soll man die Anisplätzchen auf ein Backblech legen und ungefähr zwölf Minuten backen.

1	Butter in eine Schale geben
2	Butter mit Eigelb und Vanillezucker schlagen
3	...
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	

- 3. Sucht ein Weihnachtsrezept und schreibt es in Stichpunkten. Der angegebene Wortschatz hilft euch dabei. Arbeitet in Paaren.** Wyszukajcie przepis na bożonarodzeniową potrawę i zapiszcie go w punktach. Użyjcie podanego poniżej słownictwa. Pracujcie w parach.

Weihnachtsspeisen: gebratener Karpfen, Karpfen in Soße, Hering in Sahne, Hering in Öl, Rote Rübensuppe, Teigtaschen mit Pilzen, Kraut mit Pilzen, Mohnkuchen, Pilzsuppe, Nudeln mit Mohn

waschen, schälen, braun braten, halbieren, kochen, schmoren, salzen, pfeffern, mischen, reiben, dazugießen, in Mehl wenden, Ei schlagen, Ei verrühren, Öl in der Pfanne erhitzen, Butter zerlassen, mit Petersilie servieren, Kräuter dazugeben, Pilze einweichen, in kleine Teile schneiden, in Scheiben schneiden

Beispiel: **Gebratener Karpfen**

1	den Karpfen spülen
2	...
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	

- 4. Präsentiert euer Lieblingsrezept im Klassenforum.** Zaprezentujcie w klasie swój ulubiony przepis na bożonarodzeniową potrawę.

- 5. Pantomimespiel.** Odegrajcie pantomimę.

Eine Person erklärt mit Gesten und Bewegungen, wie sie ein Weihnachtsgericht vorbereitet. Andere raten, um welches Gericht es geht.

Jedna osoba pokazuje za pomocą gestów i ruchów, w jaki sposób przyrządza potrawę bożonarodzeniową. Pozostali uczniowie zgadują, o jaką potrawę chodzi.

