**Drodzy uczniowie,**

**poniżej karta pracy do utrwalenia slownictwa o przygotowaniu posiłków. Sprawdzaj słówka, których nie rozumiesz w słowniku internetowym pons.pl**

**Termin do 20.06.2020r , lub na lekcji online w poniedziałek tzn. 22.06.2020r. o godzinie 10.00**

**Viel Erfolg-☺**

**Kochen**

**Einstieg: Sie dir den Videoclip an und kreuze an, was du gesehen hast. Proszę obejrzeć video i zaznaczyć w ramce co widziałeś**

<https://www.youtube.com/watch?v=PclufM9OMcw>

der Topf

das Handy

der Herd

der Laptop

die Bratpfanne

die Gabel

das Messer

die Spüle

das Schneidebrett

das Ipad

die Mikrowelle

die Spülmaschine



**Welches Verb passt nicht? Który czasownik nie pasuje**

der Topf stellen/ schneiden/ umrühren

das Handy einschalten/ weglegen/ rufen

der Herd ausschalten/ würfeln/ putzen

der Laptop vergessen/ verlieren/ verlassen

die Bratpfanne hacken/ stellen/ abwaschen

die Gabel vermischen/ weglegen/ abspülen

das Messer dazugeben/ schärfen/ abtrocknen

die Spüle füllen/ mixen/ verkaufen

das Schneidebrett abwischen/ wegräumen/ füllen

das Ipad ausmachen/ausgeben/weggeben

die Mikrowelle benutzen/ brauchen/ braten

die Spülmaschine erhitzen/ ausräumen/ einräumen

**Przeczytaj przepis i powiedz po polsku jak zrobić to danie i jakich składników użyc.**

**Ein Rezept für Eierkuchen**

**Zutaten für 2-4 Personen:**  
150 g Mehl, 1/4 l Milch, 2 Eier, eine Prise Salz, etwas Sonnenblumenöl

**So geht's:**  
Mehl und Milch verrühren, dann 2 Eier und eine Prise Salz dazugeben und alles noch mal gut durchrühren.  
Etwas Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen, eine Kelle voll des Teiges in die Pfanne geben, gewünschte Färbung des Eierkuchen abwarten, dann Eierkuchen wenden, aus der Pfanne nehmen und aufessen.

**Tip:**  
Eierkuchen kannst du mit allem Möglichen essen. Entweder süß mit Zucker, Nutella oder Kompott, oder herzhaft mit kleingeschnittener Salami und Käse (die Sachen werden mit dem Teig verrührt und gleich mitgebraten).