

## Arbeitsplan: Woche 5 und 6



Salut les chéris! ☺

Ich hoffe dir geht es gut und du hattest erholsame Ferien, auch wenn es diesmal Ferien der ganz anderen Art waren. Ab heute starten wir mit voller Kraft wieder durch und für die nächsten beiden Wochen bekommst du eine ganz besondere Aufgabe von mir – wir kochen! Beziehungsweise du kochst! Du kannst alleine kochen, deine Eltern um Hilfe bitten oder deine Geschwister zu Schnippel-hilfen verdonnern. Was du kochst bleibt ganz dir überlassen und backen darfst du natürlich auch. Während du kochst, solltest du die einzelnen Arbeitsschritte notieren und wenn du möchtest/kannst parallel Fotos davon machen. Ziel ist es, aus all euren Lieblingsrezepten ein kleines Kochbuch für unseren Kurs zu erstellen – so könnt ihr während der Krise zu wahren „chefs de cuisine“ werden und eure Rezepte gegenseitig nachkochen und bewerten. Damit unser Kochbuch ein richtiger Erfolg wird, muss jeder einzelne von uns einige Dinge beachten. All diese Dinge findest du auf der angehängten Checkliste. Wenn du Fragen hast oder Hilfe brauchst, kannst du mir jederzeit per Mail und WhatsApp (0152-29771331) schreiben, Sprachnachrichten senden und natürlich auch anrufen! Wochentags zwischen 8-12 antworte ich umgehend, am Wochenende oder nachmittags dauert es vielleicht ein bisschen.

Aber jetzt erst einmal – aux cuillères les amis!

P.S.: Ich freue mich unglaublich auf eure Ergebnisse und den besten Beitrag erwartet eine kleine Überraschung!

## Checkliste für deinen Rezeptbeitrag

- Wiederhole die Vokabeln zum Modul B „Chefs de cuisine“ in deinem Buch auf der Seite 62 und auf deinem Wortnetz (wahlweise mit deinem Vokabelheft/Wortnetz oder Karteikarten).
- Lege dir eine Tabelle mit den Konjugationen der folgenden Verben an:
  - verser
  - mélanger
  - éplucher
  - mettre
  - ajouter
  - casser
  - couper
- Notiere dir zu jedem Verb die deutsche Übersetzung.
- Wähle dein Lieblingsrezept aus, es sollte nicht zu schwer sein! Gerne darfst du auch eines der Gerichte/Rezepte aus dem Buch, S.59-63 wählen.
- Sieh dir das Rezept „Taboulé“ auf Seite 61 genau an und nutze es als Beispiel.
- Erstelle jetzt deinen Rezeptbeitrag! 😊 Du kannst die Vorlage nutzen, musst du aber nicht.

Deiner Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

Achte jedoch darauf, dass folgende Punkte auf jeden Fall vorhanden sind:

1) *temps de préparation*, 2) *personnes*, 3) *ingrédients* und 4) *préparation*.

Gerne darfst du den Punkt 4) *préparation* auch als eine Art „Fotoroman“ gestalten.

Ein Beispiel dazu findest du auf Seite 63. Schreibe auf jeden Fall in der „Je“-Form.

Du kannst deinen Beitrag bei Word am PC erstellen oder auf einem Blatt Papier.

Gerne kannst du mir auch getrennt den Text und die Bilder schicken – bei WhatsApp oder per Mail, wie es dir lieber ist.

Du musst das Rezept nicht selbst ausprobiert haben und die Fotos sind keine Pflicht.

Auf Internetseiten wie beispielsweise dieser hier:

<https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte> findest du leichte Rezepte, aus denen du deinen Beitrag basteln kannst ohne eure Küche betreten zu haben. 😊

- Sende mir deinen Beitrag bis zum **08. Mai**.

### WICHTIG:

**SPRICH JEDEN ARBEITSSCHRITT BEIM KOCHEN/BACKEN MIT DEINEN ELTERN AB UND  
NUTZE KEIN KÜCHENGERÄT ALLEINE!!!!!!**



Mon plat préféré:

\_\_\_\_\_

Pour \_\_ personnes.

Temps de préparation: \_\_\_\_\_ minutes

Ingrédients:

Préparation:

