

braten
rösten
räuchern
einpökeln
dämpfen
schmoren
kochen
grillen
panieren
schneiden
klopfen

Löffel
Kaffeelöffel
Gabel
Messer
Dessertgabel
Dessertlöffel
Fischbesteck
Besteck zum Umladen



Německý jazyk Deutsch

Učebnice odborné
terminologie pro

**gastronomické
obory**





INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TATO PUBLIKACE JE SPOLUFINANCOVÁNA EVROPSKÝM SOCIÁLNÍM FONDEM
A STÁTNÍM ROZPOČTEM ČESKÉ REPUBLIKY

PROJEKT: MULTIMEDIÁLNÍ VÝUKA CIZOJAZYČNÉ ODBORNÉ
TERMINOLOGIE

PROJEKT Č. CZ.1.07/1.1.07/11.0119

Manažer projektu: Mgr. Markéta Kulhánková

Autoři učebnice: Mgr. Jiří Mačák, Mgr. Petra Seidlerová, Mgr. Martin Hanáček, Mgr. Lucie Linnertová

Konzultant: Bc. Zita Vantuláková

Grafická úprava, fotografie: Mgr. Pavel Viskup

© 2009 Střední škola společného stravování, Ostrava - Hrabůvka, příspěvková organizace

Krakovská 1095, 70030 Ostrava

O b s a h :

IM RESTAURANT – GRUNDPHRASEN	4
GETRÄNKE UND GETRÄNKEKARTE IM RESTAURANT	7
CHARAKTERISTIK VON SPEISEN UND GETRÄNKEN	11
FRÜHSTÜCK UND VORSPEISEN	15
VORSPEISE	17
DIE SUPPE IST DER GRUND	20
FLEISCH	22
WILDFLEISCH	27
OBST, GEMÜSE, GEWÜRZ	29
KÜCHENEINRICHTUNG, KÜCHENGERÄTE UND KÜCHENMASCHINEN	34
ARBEITSMITTEL UND GERÄTE IM SERVICE	37
IN DER KONDITOREI	40
MEHLSPEISENZUBEREITUNG	42



IM RESTAURANT – GRUNDPHRASEN



BEGRÜßUNG

Guten Morgen/Tag/Abend.
Haben Sie noch einige Plätze frei?
Einen Tisch für zwei Personen, bitte.
Wir setzen uns an den freien Tisch
- in der Ecke
- am Fenster
- auf der Terrasse
- in der Mitte.
Herzlich willkommen.
Hier ist schon alles besetzt.
Das Rauchen ist hier verboten/erlaubt.
Einen Augenblick, ich bringe Ihnen die
Speisekarte/Getränkekarte.

POZDRAV

Dobré ráno/den/večer.
Máte ještě nějaká volná místa?
Stůl pro dvě osoby, prosím.
Posadíme se ke stolu
- v rohu
- u okna
- na terase
- ve středu.
Srdečně Vás vítáme.
Všechno je zde už obsazeno.
Kouření je zde zakázáno/dovoleno.
Okamžik, přinesu Vám jídelní/nápojový lístek.

BESTELLUNG

Haben Sie schon gewählt?
Was darf es sein?
Was wünschen Sie?/Sie wünschen?
Wünschen Sie essen/trinken?
Haben Sie noch einen Wunsch?
Was können Sie uns empfehlen?
Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit.

OBJEDNÁVÁNÍ

Máte už vybráno?
Co to bude?
Budete si přát?/Přejete si?
Přejete si něco k jídlu/pití?
Máte ještě nějaké přání?
Co nám můžete doporučit?
Přeji Vám dobrou chuť.



ZAHLEN

Herr Ober, zahlen!
Zahlen Sie zusammen oder getrennt?
Hier ist die Rechnung.
Das macht zusammen 12,50 Euro.
Hier ist das Geld zurück. Danke.

PLACENÍ

Pane vrchní, zaplatím(e).
Platíte dohromady nebo zvlášť?
Tady je účet.
Dohromady to dělá 12,50 euro.
Zde jsou peníze zpátky. Děkuji.

ABSCHIED

Auf Wiedersehen.
Gute Nacht.
Ich danke Ihnen für Ihren Besuch.

ROZLOUČENÍ

Na shledanou.
Dobrou noc.
Děkuji Vám za návštěvu.

GASTRONOMISCHE EINRICHTUNGEN

s Restaurant
s Hotel
e Gaststätte
s Gasthaus
e Pizzeria
e Bar
e Kneipe
r Schank/Ausschank
s Lokal
e Bierstube, Weinstube
s Bufett, Imbiss
s Cafè
e Terrasse
r Biergarten
e Cafeteria
r Koch – e Köchin
r Kellner – e Kellnerin
r Konditor – e Konditorin

GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ

restaurace
hotel
hostinec
hostinec
pizzeria
bar
hospoda
výčep
lokál
pivnice, vinárna
bufet, rychlé občerstvení
kavárna
terasa
zahrádka (v restauraci)
kafeterie
kuchař, kuchařka
číšník, servírka
cukrář, cukrářka



1. Ergänzen Sie den Dialog:

Kellner:

Guten Abend.

Ja, der Tisch am Fenster ist frei.

.....

Wünschen Sie essen?

.....

Gast:

.....

.....

Kann man hier rauchen?

Nein, nur etwas zu trinken.

2. Verbinden Sie:

die Rechnung
das Rauchen
den Platz
die Speisekarte
guten Appetit
getrennt
sich an den Tisch
für den Besuch

setzen
zahlen
zahlen
frei haben
danken
wünschen
bringen
ist verboten



3. Welches Wort passt nicht?

zahlen: die Rechnung – besetzt – getrennt – zusammen

bringen: die Speisekarte – die Rechnung – den Appetit – das Essen

sitzen: am Tisch – auf der Terrasse – in der Ecke – auf Wiedersehen

danken für: den Augenblick – das Geld – den Besuch – die Bedienung

Begrüßung: Guten Morgen – Guten Tag – Guten Abend – Gute Nacht

4. Bringen Sie den Dialog in Ordnung.

- Das macht zusammen 9 Euro 20 Cent.
- Getrennt bitte.
- Danke, das stimmt so.
- Das macht zusammen 19 Euro 50 Cent.
- Wir möchten zahlen.
- Und was bezahlen Sie?
- Zahlen Sie zusammen oder getrennt?
- Und ich bezahle das Schinkenbrot und den Orangensaft.
- Die Forelle und den Rotwein.

RESTAURANT WESTPARK			
WESTENDSTRASSE 174			
80686 MÜNCHEN			
TEL.089 / 579 82 62			

* R E C H N U N G *			

Tisch: 13			
08.11.2001 Bed. 2 Rg.: 26			
1	Apfelsaftschorle 0,3	à 3.80	3.80
• 1	Mineralwasser 0,3	• à 3.00	3.00
2	Mittagsangebot	à 9.80	19.60
1	Käsespätzle	à 15.50	15.50
1	Glas Tee	à 3.00	3.00

5. Rollenspiel: Spielen Sie (zu zweit, zu dritt) einen Dialog zwischen dem Kellner und dem Gast (Gästen).

6. Beschreiben Sie die Bilder.



GETRÄNKE UND GETRÄNKEKARTE

IM RESTAURANT



K: Möchten Sie etwas trinken?

G1: Ja, bitte. Ich nehme eine Tasse Kaffee mit Milch, ohne Zucker. Und Mineralwasser.

K: ...und Mineralwasser. Ja. Und Sie?

G2: Ich möchte einen trockenen Weißwein. Was können Sie mir anbieten?

K: Wir haben einen sehr guten trockenen Ruländer, Jahrgang 2002. Dann Riesling, Traminer und Müller Thurgau.

G2: Bringen Sie uns bitte eine Flasche Traminer.

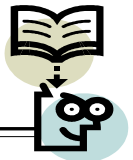
G1: Und noch ein Weinglas für mich bitte!

...

K: Hier ist Ihr Kaffee und Mineralwasser. Und wer möchte den Wein probieren?

G2: Ich bitte. Hm, ein guter Wein, in Ordnung.

K: Dann zum Wohl.



WICHTIGE WÖRTER UND REDEWENDUNGEN:

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WARME GETRÄNKE

r Tee

schwarzer, grüner Tee

r Kräutertee

Tee mit Zitrone, Honig, Milch

r Teebeutel

r Kaffee

schwarzer, türkischer Kaffee

algerischer, irischer Kaffee

r Instantkaffee

koffeinfreier Kaffee

KALTE GETRÄNKE

s Wasser

s Trinkwasser

s Tafelwasser

s Mineralwasser mit Kohlensäure

s Quellwasser

e Limonade / e Brause

r Most

r Saft (r Obstsaft)

r, s Juice

r Apfelsaft, r Erdbeerensaft

e Milch

NELKOHOLICKÉ NÁPOJE

TEPLÉ NÁPOJE

čaj

černý, zelený čaj

bylinný čaj

čaj s citronem, medem, mlékem

čajový sáček

káva

černá, turecká káva

alžírská, irská káva

instantní káva

káva bez kofeinu

STUDENÉ NÁPOJE

voda

pitná voda

stolní voda

minerální voda s bublinkami

pramenitá voda

limonáda

mošt

ovocná šťáva (džus)

džus

jablečný, jahodový džus

mléko



e Buttermilch
e Sahne
e Schlagsahne
r Eiskaffee
r Eistee
eine Tasse Kaffee

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

s Bier
helles, dunkles Bier
s Flaschenbier, s Dosenbier
s Fassbier, s Bier vom Fass
r Radler
s Hefebier
r Wein
r Weißwein, r Rotwein
r Rosé
r Schaumwein, r Sekt
r Champagner
r Glühwein
r Obstwein
r Sturm
r Heurige
e Weinschorle, Weiss gespritzt
e Weinsorte
Grüner Veltliner
Welsch-, Rheinriesling
Ruländer
Traminer
Saint Laurent
Muskalter
Frankenwein
Eiswein
Auslese
Spätlese
e Spirituose
s Destilat
r Schnaps
r Brantwein (aus Wein, Getreide, Obst)
Fruchtdestilat Marillen
Fruchtdestilat Williams
r Kräuterlikör, r Eierlikör
r Bercherlikör/Becherbitter
r Wodka, Kognak, Rum, Weinbrand

podmáslí
smetana
šlehačka
ledová káva
ledový čaj
šálek kávy

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

pivo
světlé, tmavé pivo
lahvové pivo, plechovkové pivo
točené pivo
pivo s limonádou
kvasnicové pivo
víno
bílé víno, červené víno
růžové víno
šumivé víno, sekt



šampaňské
svažené víno
ovocné víno
burčák
letošní mladé víno
vinný střík
druh vína
Veltlínské zelené
Vlašský, Rýnský ryzlink
Rulanské víno
Tramín
Svatovavřínecké víno
Muškátové víno
Frankovka
ledové víno
výběr z hroznů
pozdní sběr



lihovina
destilát
kořalka
pálenka (z vína, obilí, ovoce)
meruňkovice
hruškovice
bylinný, vaječný likér
Becherovka
vodka, koňak, rum, brandy

WAS BEDEUTEN DIESE VOKABELN? ARBEITEN SIE MIT DEM WÖRTERBUCH.

Verben: brauen, ausschenken, einschenken, probieren, gießen, anbauen, schmecken, empfehlen

Adjektive: jung, alt, reif, schwer, leicht, trocken, süß, süffig, blumig, herb, kräftig, feurig, lieblich, elegant, mild

1. Spielen Sie ein Rollenspiel (zu zweit, zu dritt) – bestellen Sie Getränke in einem Restaurant. Die Getränkekarte hilft. Und vergessen Sie nicht zu bezahlen!

2. Welches Wort passt nicht?

- rot – rosé – weiß – schwarz
- Sahne – Most – Juice – Saft
- Whisky – Kognak – Bier – Sliwowitz
- zahlen – schmecken – ausschenken – brauen

3. Verbinden Sie.

Apfel	bier
Brannt	likör
Kräuter	wasser
Kräuter	wein
Mineral	saft
Glüh	tee
Wein	wein
Flaschen	tee
Eis	schorle
Rot	wein

4. Schreiben Sie Sätze.

- ein Glas – möchten – ich – Rotwein
- ? mir – Kaffee – können – eine Tasse – bringen – Sie
- zum – ich – einen – Fisch – Weißwein – Ihnen – trockenen – empfehlen
- bezahlen – Gläser – ich – drei – Wein – Tassen – Tee – zwei – und

5. Erklären Sie folgende Begriffe. Beschreiben Sie und empfehlen Sie Weine dem Gast.

jung, leicht, schwer, trocken, fade, alt, kräftig, herb, fruchtig, Qualitätswein, offener Wein, Flaschenwein

6. Zeigen Sie dem Gast die Weinflasche. Beschreiben Sie den Wein. Wozu passt er?

Spirituosen

					Euro
Fernet Branca	42 %	2 cl	1,80		
Kümmerling	35 %	2 cl	1,80		
Metaxa Brandy	38 %	2 cl	1,80		
Metaxa Brandy	40 %	2 cl	2,20		
Metaxa sehr alt	40 %	2 cl	3,50		
Whisky	40 %	2 cl	1,80		
Rum	40 %	2 cl	1,80		
Korn	38 %	2 cl	1,60		
Ouzo (Anis)	38 %	2 cl	1,60		
Slivowitz	40 %	2 cl	1,80		
Wodka	40 %	2 cl	1,80		
Malteserkreuz	40 %	2 cl	1,80		
Bommerlunder	40 %	2 cl	1,80		
Linie	41,5 %	2 cl	2,20		
Underberg	44 %	2 cl	1,80		
Bananenlikör*	28 %	2 cl	1,60		
Kirschlikör	27 %	2 cl	1,60		
Eierlikör	14 %	2 cl	1,30		
Rosenlikör*	25 %	2 cl	1,60		
Mandellikör	25 %	2 cl	1,60		

Sekt

Flasche Sekt	0,7 l	14,-
Pikkolo Flasche	0,2 l	4,50

Warme Getränke

Grog von Rum	40 %	2,50
Glas Tee, schwarz, Pfefferminz oder Kamille		1,60
Tasse Mokka		1,50
Glühwein		3,-
Heiße Zitrone		1,60
Tasse Kaffee		1,70
Tasse Cappuccino		2,-
Tasse Cappuccino mit Sahnehäubchen		2,10

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola**	0,2 l	1,50
Coca Cola**	0,4 l	3,-
Coca Cola light**	0,33 l	2,-
Fanta	0,2 l	1,50
Fanta	0,4 l	3,-
Sprite	0,2 l	1,50
Spezi	0,2 l	1,50
Mineralwasser	0,2 l	1,50
Apfelsaft	0,2 l	2,-
Orangensaft	0,2 l	2,-
Johannesbeernektar	0,2 l	2,-
Bitter Lemon***	0,2 l	2,-



7. Diskutieren Sie im Kurs. Was trinken die Deutschen am liebsten? Wie ist das in Tschechien?
Was trinken Sie am meisten?



8. Wie lange trinkt man Wein? Was wissen Sie über die Geschichte und den Ursprung Weins?

Aus der Geschichte des Weins - Frühe Weinkulturen

Schon vor Jahrtausenden betrieben die orientalischen Völker Weinbau. Der erste Wein der Welt wurde offenbar doch nicht in Persien, sondern in China gekeltert. Darauf deuten jedenfalls neueste Funde hin. Wissenschaftler entdeckten in 9000 Jahre alten Tongefäßen der chinesischen Provinz Henan Reste eines vergorenen Getränks, das nicht nur Reis und Honig, sondern auch Traubenrückstände enthielt. Tontafeln und Wandreliefs zeigen, dass im alten Ägypten bereits vor 6'000 Jahren der Wein bekannt war. Aus Babylon ist uns ein Gesetz über den Weinausschank überliefert, das vor 3'000 Jahren seine Gültigkeit hatte. Darin heißt es, dass der Wirt keine lärmenden Gäste zu dulden hat. Außerdem waren die Weinpreise dem Wirt vom Staat vorgeschrieben.

9. Kennen Sie dieses Rezept? Welche Cocktails können Sie vorbereiten? Schreiben Sie weitere Rezepte.

F L O R I D A M I L K

Zutaten:

6 cl Milch
1 cl Grenadinesirup
1 cl Sahne
1 cl Orangensaft
1 cl Zitronensaft
Eiswürfel

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein kleines Longdrinkglas abgießen.
Mit Trinkhalm servieren.

CHARAKTERISTIK VON SPEISEN UND GETRÄNKEN



WORTSCHATZ

kalt	studený
zart	tuhý
heiß	horký
warm	teplý
süß	sladký
trocken	suchý
halbtrocken	polosuchý
kräftig	silný
mild	jemný
beliebt	oblíbený
zu salz	příliš sláný
lau	vlažný
angebrannt	připálený
gewürzt	okořeněný
zerkocht	rozvařený
cremig	krémový



1. Lesen Sie und übersetzen Sie den Text, unterstreichen Sie die Weineigenschaften

Einen Roten oder einen Rosé?

Kellnerin: Was möchten Sie trinken?

Gast: Wir hätten gern einen Wein.

Kellnerin: Einen Roten oder einen Rosé oder einen Weißwein?

Gast: Zu den Krabben einen trockenen Weißwein, eine Flasche, wenn es geht.

Kellnerin: Ja. Da kann ich Ihnen den Pinot blanc empfehlen.

Gast: Gut, versuchen wir den. Und zum Hauptgericht einen Roten. Können Sie uns da etwas empfehlen?

Kellnerin: Ja, zum Beispiel den Croze Hermitage. Das ist ein schwerer, kräftiger Rotwein. Sehr zu empfehlen.

Gast: Gut, dann nehmen wir den.

2. Führen Sie ähnliche Gespräche. Bestellen und empfehlen Sie nach der Tabelle:

Hühnerfrikassee	schwer	Rotwein
Hummer	leicht	Weißwein
Rindsbraten	trocken	Rosé
Hasenbraten	mild	Schaumwein
Gulasch	kräftig	
Putenbraten	pikant	
Forelle	alt	

3. Teilen Sie die Weine nach der Farbe

r Rotwein

r Weißwein

Andre, Sauvignon, Zweigeltrebe, Grüner Veltliner, Traminer, Merlot, Chardonnay, Saint Laurent, Müller Thurgau, Cabernet Sauvignon, Grauburgunder, Weißburgunder, Riesling, Muskateller, Blaufränkisch, Frankenwein

4. Ordnen Sie die Antonymen zu.

weiß	heiß
schwer	süß
jung	kräftig
trocken	rot
mild	leicht
kalt	alt

5. Ist das richtig oder falsch?

England	Frankreich	Deutschland	FxR
<i>Brut</i>	<i>Brut</i>	<i>Extra trocken</i>	-----
<i>Extra Dry</i>	<i>Extra Dry</i>	<i>Halbtrocken</i>	-----
<i>Dry</i>	<i>Sec</i>	<i>Süß</i>	-----
<i>Medium Dry</i>	<i>Demi – Sec</i>	<i>Brut</i>	-----
<i>Sweet</i>	<i>Doux</i>	<i>Trocken</i>	-----

6. Bilden Sie komplettes Hauptgericht und empfehlen Sie dazu einen passenden Wein, wenn es möglich ist:

- Paniertes Schweineschnitzel, Lendenbraten, Forelle blau, Omelett, Schweineherz mit Speck, Entebraten, Hähnchenleber auf Rost
- Spinat, Sahnesauce, Tomatensalat, Sauerkraut, Garnitur
- Kartoffelsalat, Reis, Knödel, Pommes frites, Kartoffeln, Kartoffelbällchen

7. Sagen Sie, um welche Weine geht es:

Plattensee - Riesling: gut, Weißwein – Plattensee-Riesling ist ein guter Weißwein

Murfatlar: rumänisch, Dessertwein

Gamza: mild, bulgarisch, Rotwein

Prager Auslese: süß, tschechisch, Weißwein

Dimiat: herb, bulgarisch, Weißwein

Czardas: beliebt, ungarisch, Rotwein

Bergerac: süß, französisch, Weißwein

8. Auf dem Weinetikett sind viele Angaben gesetzlich vorgeschrieben. Versuchen Sie die wichtigsten Angaben ins Deutsche zu übersetzen:



9. Versuchen Sie eigene Weinkarte zu bilden:



Wir empfehlen unseren Hauswein aus Italien



Rot		0,25l	€ 3,50
Merlot	Von intensivem Rubinrot, einem vollen, durchdringenden und ätherischen Bukett nach Waldbeeren und einem charakteristischen, trockenen und feurigen Geschmack.		
	I.g.t. Alc 12 %		
Rot			
Cabernet	Glänzende, rubinrote Farbe mit intensivem, schönem Bukett, das an Kaffee und Preiselbeeren erinnert. Trocken und elegant.	0,25l	€ 3,50
	I.g.t. Alc 12 %		
Weiß			
Chardonnay	Ein typischer herber Wein, fein und elegant, sein Aroma erinnert an frische Äpfel und Brotkruste. Geschmack nach herben Früchten und Lilienblüten, sowie Akazie und Apfel.	0,25l	€ 3,50
	I.g.t. Alc 12 %		

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Gesund durch Wein

Herz:

Anfangs der 90er Jahre wurde erstmals von angesehenen Wissenschaftlern verkündet, dass mäßiger Konsum von Wein das Infarktrisiko senkt.

Nieren:

Man nimmt an, dass Alkohol ein bestimmtes Hormon (Antidiuretin) hemmt, was eine gesteigerte Harnbildung und damit eine verminderte Harnsäurekonzentration zur Folge hat.

Hormone:

Das gesamte Hormonsystem, und da sind die Sexualdrüsen nicht ausgenommen, wird durch Weinkonsum beeinflusst. Die Schilddrüse wird stimuliert, die Nebenschilddrüse, Bauchspeicheldrüse, natürlich auch die Sexualorgane.

Geist/Nerven:

„Wein macht das Gehirn sinnig, schnell und erfinderisch, voll von lebenden, feurigen und ergötzlichen Gedanken“ schrieb William Shakespeare. Die Hirnforschung kann das inzwischen belegen: Alkohol wirkt in geringen Dosen aktivierend auf das Nervensystem.

Verdauung:

Vor allem Weißwein kann Bakterien, die für Magen-Darm-Infektionen bzw. Durchfall verantwortlich sind, sehr effektiv abtöten. Selbst die Salzsäure des Magensafts zeigt nicht eine so starke desinfizierende Wirkung wie Wein.



PAROL VINI




IL Mercato Parol Vini Rathenastr. 50 95445 Bayreuth
Tel. 09 21-5 16 73 58 Fax 09 21-5 16 75 29 Handy 01 70-4 41 73 88 eMail spunton@t-online.de

10. Sie sind unzufriedener Gast im Restaurant, beschwerden Sie sich über das Essen und Trinken dem Kellner.

Polévka byla přesolená.

Měl jste málo omáčky.

Káva je vlažná.

Jídlo bylo studené.

Řízek byl tuhý.

Maso je připálené.

Salát byl příliš okořeněný.

Pivo bylo teplé.

11. Witze. Was verstehen Sie?

Gast: Herr Ober, die Karte bitte.

Ober: Von Deutschland oder von Europa?

Der Gast will zahlen: „Was hatten wir den?“

„Das weiß nur der Koch, bestellt hatte ich Forelle.“

FRÜHSTÜCK UND VORSPEISEN

Motto:

Ist das Frühstück schlecht, so misslingt der ganze Tag,
ist das Kleid schlecht, das ganze Jahr, ist die Frau schlecht,
dann misslingt das ganze Leben." - *Aus Indien*



Das **Frühstück** (schweizerisch **Morgenessen**, **Zmorge**) ist die in der Regel morgens zu sich genommene erste Mahlzeit des Tages. In Deutschland, Österreich oder der Schweiz besteht das Frühstück üblicherweise aus einem heißen Getränk (Kaffee, Tee, Milch oder Kakao) sowie aus Backwaren (vornehmlich Brot und/oder Brötchen) und verschiedenen Belägen und Aufstrichen (Butter oder Margarine, Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Quark, Nuss-Nougat-Creme), verschiedentlich auch aus einem Glas Saft, einem gekochten Ei, zunehmend überdies aus Müsli, Getreide, Joghurt oder Obst. Eine Sonderform ist der Brunch, der Frühstück und Mittagessen kombiniert, zeitlich eher zum späten Vormittag eingenommen wird und sich sprachlich aus englisch *breakfast* (Frühstück) und *lunch* (Mittagessen) zusammensetzt. Da es den Brunch häufig in Buffetform mit reicher Auswahl gibt, ersetzt er meistens Frühstück und Mittagessen und ist damit ideal für Spätaufsteher.

1. Verbinden Sie das Land mit dem Bild.



Japan

China

England

Frankreich

Deutschland

USA

2. Beschreiben Sie möglichst genau die Bilder. Was frühstückt man in Deutschland, Amerika und England?

3. Was haben Sie gewöhnlich zum Frühstück? Führen Sie die Gespräche mit den Mitschülern.

4. Vergleichen Sie die Frühstückskarten und das Essen, versuchen Sie die Speisen zu übersetzen.
Können Sie sich ein Frühstück bestellen?



Frühstück - Brunch

Sonn- und Feiertags ab 11.00 h
Buffets ab 10 Personen nach Vorbestellung.

Jedes Gedeck inkl. Kaffee,
Tee oder Kakao



Breakfast



EURO

Parisiene	
Tasse Kaffee, 1 Gauloises, 1 Aspirin	1,50
French	
Brötchen, Croissant, Toast, Ei, Honig, Marmelade, Nutella, Käse.	6,90
Continental	
Wie French, zusätzlich gek. Schinken, roher Schinken, Wurst und Salami	7,90
French Toast	
3 Toast mit Ei gebacken, Bacon, 2 Spiegeleier und Ahornsirup	8,30
Small	
Doppel Cheeseburger mit Bacon & Potatoe Wedges	7,90
Large	
3 Rühr - oder Spiegeleier mit Würstchen, Bratkartoffeln und Baguette	8,30



Omelettes

Serviert mit Toast und Butter

EURO

Cheeseomelette	5,40
Omelette mit gek. Schinkenstreifen	5,80
Omelette mit Bacon und Zwiebeln	5,80
Omelette mit Zwiebeln und Champignons	5,80
Shrimps-Omelette	6,90
Farmer-Omelette mit Speck, Tomaten und Bratkartoffeln	6,90
Steakbreakfast	
Rumpsteak, Spiegelei, Bacon, Kidneybohnen	10,80
Gourmetfrühstück	
Rührei mit Räucherlachs auf Toast, Rösti, Salat und 1 Glas Sekt	10,80



Breakfast

EURO

2 Schweinesteaks, Röstzwiebeln, Kidneybohnen (scharf), Baguette, Potatoe Wedges, Maiskolben	13,80
---	-------



Breakfast

EURO

US - Steak, 3 Spiegeleier, Bratkartoffeln und Baguette	14,80
---	-------



VORSPEISE

1. Lesen Sie den Text über Vorspeise und versuchen Sie den Text zu übersetzen.

Eine Vorspeise (franz. Entrée) ist eine kleine Speise, die vor dem Hauptgericht serviert wird und die den Appetit anregen und den größten Hunger dämpfen soll. Der Begriff Vorspeise kommt aus der klassischen Speisenfolge. Man unterscheidet zwischen warmen und kalten Vorspeisen. Im klassischen Menü kommt der erste Gang aus der kalten Küche, die warme Vorspeise stellt das Bindeglied zwischen Suppe und Fisch- bzw. Hauptgang.

Als Vorspeise werden leichte, appetitanregende Gerichte gereicht. Häufig ein kleiner Salat oder ein Toastbrot mit Fleisch- oder Fischbelag, aber auch Terrinen und Pasteten. Eine Suppe stellt sowohl im klassischen als auch im modernen Menü einen eigenen Gang dar, wird aber im weiteren Sinne dennoch oftmals als Vorspeise bezeichnet.

Die Bedeutung der Vorspeisen ist in den internationalen Küchen unterschiedlich. In der französischen Küche gibt es ein meist kaltes Hors d'œuvre, in der italienischen oft mehrere Antipasti. Die gleichzeitige Verabreichung einer großen Anzahl von Vorspeisen in Spanien (Tapas) und in der Türkei (Mezze) reicht durchaus zur Sättigung ohne ein darauf folgendes Hauptgericht.

Kennen Sie diese Wörter? Finden Sie die Wörter im Wörterbuch und versuchen Sie die Wörter zu charakterisieren.

Die Pastete

Der Hummer.....

Die Garnele.....

Der Schinken

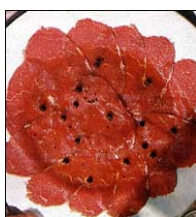
Der Meerrettich.....

Der Spargel.....

Caviar.....

Carpaccio.....

2. Welches Bild gehört zu den Wörtern aus der Übung 2?



3. Übersetzen Sie folgende Sätze:

Předkrm se podává před hlavním jídlem.

Rozlišujeme teplé a studené předkrm.

Předkrm jsou lehká jídla.

Carpaccio se připravuje ze syrového masa.

Předkrm servírujeme na malém talíři.



4. Rezept:

600	Gramm	Broccoliröschen
1-2	Esslöffel	Butter od. Margarine
1/4	Liter	Gemüsebrühe
2-3	Esslöffel	kalorienreduzierte Mayonnaise
100	Milliliter	Kefir
1	Esslöffel	mittelscharfen Senf
1-10	Tropfen	Obstessig
1	Prise	Pfeffer
2	Stück	rote Paprikaschoten
1	Prise	Salz
1	Bund	Schnittlauch
1-10	Tropfen	Tabasco
1-10	Tropfen	Zitronensaft
1	Prise	Zucker
200	Gramm	Zuckermais
1	Stück	Zwiebel



Zubereitung:

1. Die Broccoliröschen verlesen, waschen, gut abtropfen lassen und in der Gemüsebrühe bißfest garen, herausnehmen und bereitstellen.
2. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden, ebenfalls in der Brühe kurz blanchieren, herausnehmen, mit dem Zuckermais und den Broccoliröschen vermischen.
3. Die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und in feingehackte Zwiebel darin glasig schwitzen. Das Gemüse dazugeben, durchschwitzen.
4. Die Mayonnaise mit dem Senf und dem Kefir glattrühren. Mit Salz, Pfeffer, Obstessig, Zitronensaft und Tabasco würzen und mit Zucker nach Geschmack süßen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, anrichten und mit der Kefirsauce überziehen.

5. Übersetzen Sie folgende Vorspeise:

ruské vejce		uzený sýr	
míchaná vejce		sýrový koktejl	
vejce natvrdo		řecký salát s olivami	
vejce naměkko		šunkové závitky v aspiku	
vejce s kaviárem		šunková pěna	
vaječná omeleta		uherský salám s okurkou	
vejce s majonézou		šunka s křenem	
vejce s houbami		šunka s vejci	
krevetový koktejl		slanina s vejci	
humrový koktejl		anglická paštika	
ryba v aspiku		husí paštika	
sardinky s cibulí		drůbeží paštika	
tavený sýr s máslem		vepřová paštika	
třená niva s máslem		chřest s máslem	
rajčata plněná salátem		francouzský salát	
zeleninový salát		kozí sýr s olivovým olejem	

6. Ergänzen Sie die fehlenden Wörter:

Russisches
Weichgekochtes
Hartgekochtes

Englische
Geflügel.....
Ente

Nudel
Gemüse
Linsen

Gemischter
Griechischer
Gurken

Hart
Weich
Geräucherter

DIE SUPPE IST DER GRUND



DIE SUPPE

e Brotsuppe
 e Biersuppe
 e Blutsuppe
 e Blumenkohlsuppe
 e Bohnensuppe
 r Bouillon mit Ei
 r Bouillon mit Leberreis
 r Bouillon mit Einlage
 e Brühe mit Leberklößchen
 e Champignonsuppe
 e Cremesuppe
 e Erbsensuppe
 e Fischsuppe
 e Fleischbrühe
 e Frankfurter Suppe
 e Gulaschsuppe
 e Geflügelsuppe
 e Knoblauchsuppe
 e Kartoffelsuppe
 e Karottensuppe
 e Kohlsuppe
 e Krautsuppe mit Bratwurst
 e Kümmelsuppe
 e Linsensuppe
 e Nudelsuppe mit Fleisch
 e Nockensuppe
 e Lauchsuppe
 e Pilzsuppe
 e Rindbrühe
 Risi – Bisi
 e Spargelsuppe
 e Spinatcremesuppe
 e Tomatensuppe
 Wein – Kaltschale
 e Zwiebelsuppe
 dicke/gebundene/legierte Suppe

POLÉVKA

chlebová polévka
 pivní polévka
 zabíjačková polévka
 květáková polévka
 fazolová polévka
 vývar s vejcem
 vývar s játrovou rýží
 vývar se zavářkou
 vývar s játrovými knedlíčky
 žampionová polévka
 krémová polévka
 hrachová polévka
 rybí polévka
 masový vývar
 frankfurtská polévka
 gulášová polévka
 drůbeží vývar
 česneková polévka
 bramborová polévka
 mrkvová polévka
 zelná polévka
 zelná polévka s klobásou
 kmínová polévka
 čočková polévka
 nudlová polévka s masem
 polévka s noky
 pórková polévka
 hříbová polévka
 hovězí vývar
 hov. vývar s rýží a hráškem
 chřestová polévka
 špenátová krémová polévka
 rajská polévka
 vinná studená polévka
 cibulová polévka
 zahuštěná polévka



1. Welche Suppen sind klar, legiert, welche sind anders? Teilen Sie die Suppen ein.

2. Was bedeuten diese Verben? Arbeiten Sie mit dem Wörterbuch.

kochen		abschmecken	
aufkochen		servieren	
rühren		legieren	
garen		zubereiten	
abgießen		aufwärmen	

3. Ergänzen Sie die Sätze mit den Verben aus Übung 2. Es gibt mehrere Möglichkeiten.

Der Koch will eine Suppe

Er muss die Suppe mit dem Kochlöffel (vařečka).....

Er muss die Suppe bei 100 °C lassen (nechat).

Er muss die Suppe mit Mehl (mouka).....

Er muss die fertige Suppe, ob die Suppe gut ist.

Der Kellner kann die Suppe

Der Koch muss die kalte Suppe

4. Variieren Sie die Gespräche.

- Herr Ober, ich möchte zum Tagesmenü keine Brühe, ich bin Vegetarier. Welche Suppen haben Sie noch?
 - Kein Problem, wir haben noch Knoblauchsuppe, Erbsensuppe...
 - Gut, ich nehme also die Knoblauchsuppe.
 - Herr Ober, meine Suppe ist salzig.
 - Entschuldigung, ich bringe schnell neue Suppe.
 - Und meine Suppe ist zu kalt.
 - Entschuldigen Sie bitte, ich lasse sie aufwärmen
-

5. Sie kochen eine Fleischbrühe. Wie ist die Reihenfolge?

Schritt 1: ____ Schritt 2: ____ Schritt 3: ____

a) Die Brühe durch ein Sieb gießen und abschmecken. Wer sie entfetten will, lässt sie abkühlen und hebt das erstarrte Fett ab. Dann die Brühe wieder erhitzen.

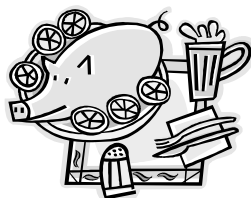
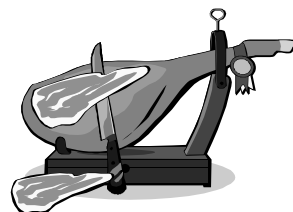
b) Die Knochen und das Fleisch kurz kalt abspülen, in einen Topf legen. Möhre und Sellerie schälen, Lauch waschen und putzen, Zwiebel mit der Schale waschen. Gemüse und Zwiebel grob schneiden. Die Kräuter waschen.

c) Gemüse, Zwiebel, Gewürze und Kräuter zum Fleisch geben. Etwa 2 l kaltes Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Alles leicht salzen und bei halb aufgelegtem Deckel etwa 2 Stunden leise köcheln lassen.

FLEISCH

DAS FLEISCH	MASO		
s Dörrfleisch	sušené maso	zartes Fleisch	jemné maso
s Rauchfleisch	uzené maso	s Geflügelfleisch	drůbeží maso
geräuchertes Fleisch	uzené maso	s Hammelfleisch	skopové maso
fettes Fleisch	tučné maso	s Kalbfleisch	telecí maso
gefrorenes Fleisch	zmražené maso	s Lammfleisch	jehněčí maso
s Hackfleisch	mleté maso	s Rindfleisch	hovězí maso
gehacktes Fleisch	mleté maso	Ss schweinefleisch	vepřové maso
mageres Fleisch	libové maso	r Braten	pečeně
s Pökelfleisch	naložené maso	r Lendenbraten	svíčková pečeně
gepökelttes Fleisch	naložené maso	s Filet	filet
rohes Fleisch	syrové maso	s Kotelett	kotleta
zähes Fleisch	tuhé maso	e Medaillons	medailónky

GEFLÜGEL	DRŮBEŽ	SCHWEINEFLEISCH	VEPŘOVÉ MASO
e Henne	slepice	s Schweinkotelett	vepřová kotleta
s Hähnchen	kuře	s Schweinerippchen	vepřové žebírko
s Huhn	kuře	s Eisbein	ovarové kolínko
e Gans	husa	r Speck	slanina
e Ente	kachna	r Schweinebraten	vepřová pečeně
r Truthahn	krocan	r Hackbraten	sekaná pečeně
e Truthe	krůta		
s Geflügelklein	drůbky		
s Brathähnchen	pečené kuře		
RINDFLEISCH	HOVĚZÍ MASO		
s Rumpsteak	hovězí plátek		
s Beefsteak	biftek		
s Steak	steak		
r Rinderbraten	hovězí pečeně		



braten	péct
rösten	opékat, péct
räuchern	udit
einpökeln	naložit
dämpfen, schmoren	dusit
kochen	vařit
grillen	grilovat
panieren/wenden	obalit
schneiden	krájet
klopfen/plattieren	naklepat



1. Diskutieren Sie im Kurs. Was essen Sie gern/nicht gern? Welches Fleisch ist fett/mager?

2. Wie ist das richtig? Ergänzen Sie auch den bestimmten Artikel.

K e a s t f e e b _____

S i e n e i b _____

P s e c k _____

T e l e k o t t _____

N e t a r b _____

A d e l l i m n o s _____

B t n c h e n h ä h r a _____

E f g e l k g l e l ü i n _____

3. Wurst-Komposita. Was bedeuten diese Wörter? Wer findet die meisten Komposita?

Leber - wurst

Schweine – braten

Blut -

.....

Press -

.....

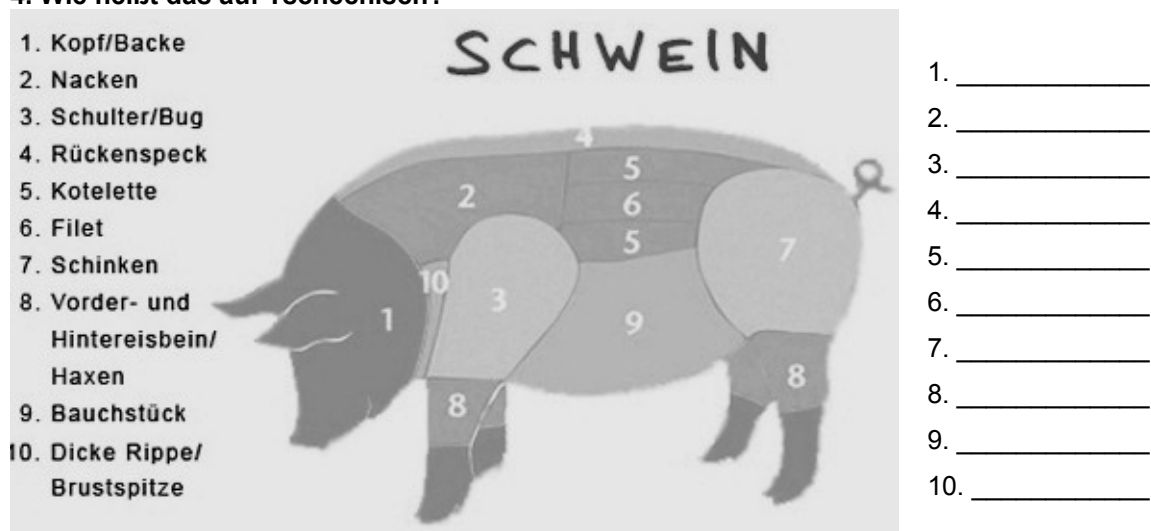
.....

.....

.....

.....

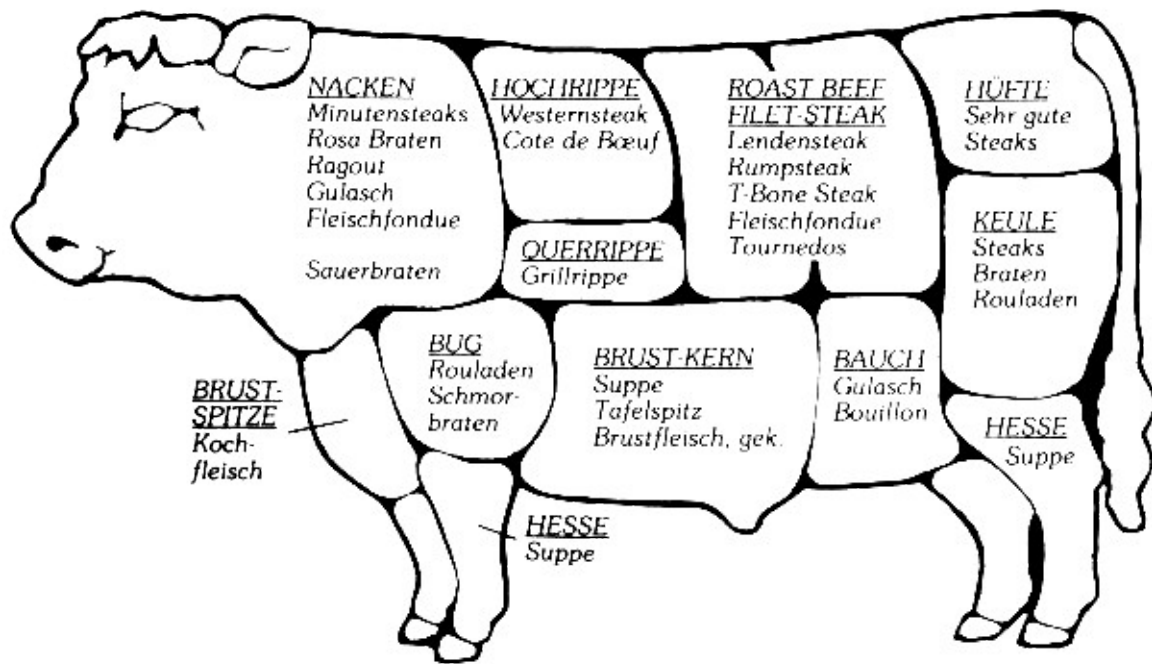
4. Wie heißt das auf Tschechisch?



5. Welche Fleischsorte essen die Deutschen am liebsten? Wie viel? Wie ist das in Tschechien?

Schweinefleisch: der Liebling der Nation

Ob gegrillt, gebraten, geschmort oder in der Wurst – Schweinefleisch ist der Deutschen liebstes Fleisch. Laut Statistik essen die Deutschen pro Person im Jahr rund 55 Kilogramm Schweinefleisch. Das sind mehr als 60 Prozent des gesamten Fleischverbrauchs.



6. Beim Metzger

- Guten Tag, ich möchte ein Stück Bauch für Grillen.
- Für Grillen? Dafür brauchen Sie eher Rippe, oder?
- Aha, ich nehme also ein Kilo Rippe.

Was brauchen Sie für Gulasch, Steaks, Braten oder Suppe?
Bilden Sie Gespräche zu zweit.

7. Ergänzen Sie den Dialog. Spielen Sie dann ähnliche Dialoge.

- Kellner: Haben Sie schon gewählt?
- Gast 1: Ja, ich nehme Knoblauchsuppe und als Hauptgericht – können Sie mir etwas empfehlen? Etwas vom Schwein?
- Gast 2: Und ich will nur etwas Leichtes, mit Gemüse, was empfehlen Sie mir?
- Kellner: ...

Zungenbrecher - jazykolam

Fischer Frisch fischt frische Fische.

8. Essen Sie Fleisch? Warum? Warum essen viele Leute kein Fleisch?



Ich esse Fleisch, denn ...
Ich esse kein Fleisch, weil ...



Leichte Gerichte	
Salatplatte mit Ei	€ 5,50
Gemüseschnitzel mit Kartoffeln und Salat	€ 6,50
Fitness Salatteller mit Putenstreifen	€ 7,50
Steaktoast mit Salatgarnierung	€ 7,50
Pfannengerichte	
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes frites und Salat ...	€ 9,00
Kotelett gebacken mit Kartoffeln und Salat	€ 9,00
Cordon bleu mit Pommes frites und Salat	€ 10,00
Naturschnitzel (vom Schwein) mit Reis und Gemüse	€ 9,00
Jägerschnitzel mit Knödel und Salat	€ 9,00
Champignonschnitzel mit Reis und Salat	€ 9,00
Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salat	€ 9,00
Putenschnitzel „Pariser Art“ mit Reis und Gemüse	€ 9,00
Dorschfilet gebacken mit Kartoffeln und Salat	€ 7,50
Zwiebelrostbraten mit Kartoffeln und Salat	€ 10,50

9. Lesen und übersetzen Sie den Artikel, suchen Sie folgend Substantive aus.

Fische sind ausschließlich im Wasser lebende Tiere, welche durch Kiemen atmen. Sie sind seit mehr als 450 Mio.-Jahren bekannt. Die Hälfte aller Wirbeltierarten auf der Welt sind Fische. Generell kann man Fische unterscheiden zwischen Knorpelfischen, wie z.B. Rochen und Haie und Knochenfischen, welche den Rest ausmachen. Fisch wird aus küchentechnischer Sicht nach seiner Herkunft (Süß- oder Salzwasserfisch), seinem Fettgehalt (Fett- oder Magerfisch), seiner Qualität (Konsum- oder Edelfisch) und seiner Körperform (Rund- oder Plattfisch) unterschieden.

10. Markieren Sie bitte, den richtigen Artikel.

Ich bin für Reise nach Norwegen, will dort angeln.

Wir gehen zum Fischmarkt durch Stadt.

Ich mag Karpfen mit Kartoffelsalat.

Wir gehen am besten um Teich herum.

Viele Jugendliche magen Meerfrüchte.

Die Fische sind reich an Phosphor.

Der Donaulachs lebt in Donau.

11. Bilden Sie Sätze.

- 1) Karpfen – servieren – den Gästen – zum Abendessen – der Kellner
- 2) Braten – Fische – am – Grill – auf der Party – wir
- 3) Ich – angeln – am – Teich – am – Wochenende
- 4) Mein – Hobby – die – Fische – fangen
- 5) Der Lachs – die Spezialität – ist – in diesem – Restaurant
- 6) Weltbekannt – der – Karpfen – aus – ist – Wittingau (Třeboň)



- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)



WILDFLEISCH

1. Lesen und übersetzen Sie den Artikel.

Der Hase



Der Feldhase, wie er auch benannt wird, ist ein Tier der freien Landschaft. Durch die Umstellung der Landwirtschaft auf Großflächenbewirtschaftung wurde der Hase in seinem Lebensraum stark eingeschränkt. Vor dem zweiten Weltkrieg war der Hase die jagdliche Nahrungsgrundlage der östlichen Gebiete Deutschlands.

Er kann auch in unseren Wäldern leben. Gern bevorzugt er die Wald-Feld-Kante. Das bedeutet, er ruht tagsüber im Wald und zieht abends in die Feldflur zur Nahrungsaufnahme.

Die Jagdzeit des Hasen ist Oktober bis Ende Dezember.

2. Mithilfe des Wörterbuches finde die Zutaten.

Hase mit Steinpilzen

... für vier Personen

Zutaten:

Küchenfertig zerteilter Hase · 200 g fetter Speck
Salz · Pfeffer aus der Mühle · einige Senfkörner
einige Pfefferkörner · einige Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt · 1 EL Kräuter der Provence
2 EL Butterschmalz · 1 gehäufter EL Mehl
500 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie)
1 Rosmarinzweig · 500 ml Wildbrühe
250 ml Rotwein · 100 g Johannisbeergelee
1 EL Butter · 300 g Steinpilze · 1-2 EL Obstessig
2 EL Orangengelee · 4 cl Orangenlikör
Rosmarin und Johannisbeeren zum Garnieren

Der Fasan



3. Bilden Sie die Sätze

1. Rehulasch – kochen – der Koch – mit – Knödel – Zwiebel – und
2. Rebhühner – leben – auf – in Paaren – Feld – dem
3. Bestellen – wir – einen – Hasen – auf – die Art – wienerische
4. Zu – Flasche – Wildfleisch – trinken- Rotwein – eine –wir
5. Die – sind – eine – Schnepfen – teure – Spezialität
6. Das – ist – fein – Wildfleisch – sehr – und - rot

4. Bob und Bobek als Köche. Beschreiben Sie das Bild.

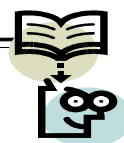


5. Ergänzen Sie die richtige Form des Verbs:

servieren	ich	backen	ihr	panieren	ihr
kaufen	er	räuchern	r Junge	schneiden	du
suchen	sie	angeln	Mutti	zubereiten	er
braten	du	bestellen	wir	dünsten	sie
grillen	wir	trinken	s Kind	zahlen	ihr
rosten	Sie	essen	sie	kosten	du
kochen	ich	jagen	du	schmecken	sie

Wildfleisch

r Hase	zajíc	e Gemse	kamzík
s Wildkaninchen	divoký králík	r Fuchs	liška
r Hirsch	jelen	r Wolf	vlk
s Rehwild	srnčí zvěř	r Bär	medvěd
s Wildschwein	divoké prase	r Dachs	jezevec
e Wildente	divoká kachna	s Eichhörnchen	veverka
s Rebhuhn	koroptev	s Wildschwein	divoké prase
r Damhirsch	daněk	s Wildgeflügel	divoká drůbež
r Muffel	muflon	e Wachtel	koroptev
e Taube	holub	e Wildente	divoká kachna
r Fasan	bažant	e Wildtaube	divoký holub



OBST, GEMÜSE, GEWÜRZ



1. Ordnen Sie die Namen den Bildern zu. Ergänzen Sie den Artikel und Pluralform.



1



2



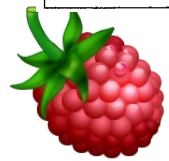
3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16

17



18



19



20

..... Pfirsich,

..... Melone,

..... Erdbeere,

..... Banane,

..... Zitrone,

..... Birne,

..... Himbeere,

..... Apfel,

..... Pflaume,

..... Kirsche,

..... Ananas,

..... Blaubeere,

..... Kiwi,

..... Mango,

..... Apfelsine,

..... Brombeere,

..... Weintraube,

..... Grapefruit,

..... Feige,

..... Avocado,

2. Welche Obstsorten kennen Sie noch?

.....

3. Wortschatzliste bilden. Arbeiten Sie mit dem Wörterbuch und ergänzen Sie die Namen der Gemüsesorten.



.....



.....



.....



.....



.....

4. Welche Gemüsesorten kennen Sie noch?

.....

5. Ergänzen Sie:

Zu den Hülsefrüchten gehört:

Zu dem Kohlgemüse gehört:

Zu dem Wurzelgemüse gehört:

Zu dem Blattgemüse gehört:

6. Wir essen gern Obst.

Ergänzen Sie die fehlenden Anfangsbuchstaben der Wörter.

_pfel, _irne, _eintraube, _flaume, _itrone, _elone, _pfelsine, _irsche, _imbeere

7. In der Wörterschlange haben sich verschiedene Gemüsesorten versteckt. Finden Sie sie?

Schreiben Sie sie auf und sortieren Sie sie nach dem Alphabet.

TOMATENGZTGURKENSTUMÖHRENÖGIOERBSENDRZPAPRIKAMHWWWEIßKOHLARTROTKOHLCH
WZIEBELNOKGKOHLRABI

DIE GEWÜRZE	KOŘENÍ	DIE KÜCHENKRÄUTER	BYLINKY
r Anis	anýz	s Basilikum	bazalka
r/s Curry	kari	r Dill	kopr
e Gewürznelke	hřebíček	r Knoblauch	česnek
r Ingwer	zázvor	r/s Liebstöckel	libeček
r Koriander	koriandr	r Majoran/Wurstkraut	majoránka
r Kümmel	kmín	r Meerrettich	křen
r Safran	šafrán	e Petersilie	petržel
s Lorbeerblatt	bobkový list	e Pfefferminze	máta peprná
e Muskatnuss	muškátový oříšek	r Rosmarin	rozmarýn
r Paprika	paprika	r Salbei	šalvěj
r Pfeffer (weiß, schwarz)	pepř (bílý, černý)	r Schnittlauch	pažitka
r/s Piment	nové koření	r Thymian	tymián
s Salz	sůl	e Kresse	řeřicha
s Senfkorn	hořčičné semínko	r Fenchel	fenykl
e Vanille	vanilka	e Peperoni	feferonka
e Wacholderbeere	jalovec	r/s Oregano	oregáno
r Zimt	skořice	e Melisse	meduňka



8. Wie soll das richtig sein?

f f f r e e p	
r i n m a r o s	
l i d l	
r y c u r	
s s u n k a t m u s	
r e e b r e i d c h a w o	
l i i e s r p e t e	
b e i l a s	
b a m u s i k i l	
e l m ü m k	

9. Rezept

Wie nennt man diese typische deutsche Suppe?

650 g geräucherte Gänsebrust	5 Wacholderbeeren
500 g Kartoffeln	3 Gewürznelken
400 g braune Linsen	2 Lorbeerblätter
150 g Porree	2 Petersilienwurzeln
1 Bund Suppengrün	4 EL Weißweinessig
1 Bund Majoran	1 EL Zucker
1 Bund Petersilie	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel	

10. Ergänzen Sie die Lücken mit den Verben.

aufkochen, spicken, abschmecken, geben, schälen, putzen, geben, schneiden, garen, hacken, waschen, lassen

..... Sie die Zwiebel und sie mit den Gewürznelken und den Lorbeerblättern. Sie 2 L kaltes Wasser in einen Topf und geben die Gänsebrust mit der Zwiebel und den Wacholderbeeren hinein. Lassen Sie das Ganze einmal, geben dann die Linsen dazu und lassen alles bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten im offenen Topf

In der Zwischenzeit Sie das Suppengrün und schneiden es in Würfel. Die Petersilienwurzel und die Kartoffeln ebenfalls, schälen und in Würfel Geben Sie alles zu den Linsen und lassen es 25 Minuten mitgaren.

Entfernen Sie nun den Schaum von den Linsen und holen die Zwiebel und die Gewürze heraus. Schneiden Sie den Porree in feine Ringe, Majoran und Petersilie grob, alles zum Linseneintopf und ihn weitere 10 Minuten garen.

Nehmen Sie nun die Gänsebrust heraus und schneiden sie in schmale Scheiben. Den Eintopf mit Pfeffer, Essig und Zucker



11. Das Gespräch auf dem Markt

Ordnen Sie diese Sätze ein und versuchen Sie ein ähnliches Gespräch auszudenken.

Was sagt dazu der Verkäufer?

Guten Morgen.
Haben Sie heute Birnen?
Wie viel kosten sie?
Geben Sie mir zwei Kilo bitte.
Ja, noch fünf Stangen Porree.
Hier haben Sie vier Euro.
Auf Wiedersehen.

12. Apfelsalat

Rezept für 4 Personen

200 ml saure Sahne

2-3 Esslöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Rosinen

4 Äpfel

gehackte Haselnüsse

Zubereitung: Halbrahm, Zucker, Zitronensaft und Rosinen zu einer Sauce verrühren. Die Äpfel waschen und mit der Schale direkt in die Sauce reiben. Sofort umrühren und anrichten. Mit etwas Haselnüssen garnieren.

Das Gedicht

*In einem kleinen Apfel,
da sieht es niedlich aus.
Es sind darin fünf Stübchen,
grad wie in einem Haus.*



13. Was ist richtig (r) und was falsch (f)?

R F

1. Der Apfel wächst in einem Glashaus.
2. Zu einem Desert trinken wir Apfelsaft.
3. Pfannkuchen sind oft mit Obstmarmelade gefüllt.
4. Alle tropischen Obstarten sind „die“.
5. Weintrauben pflücken wir bei uns in Südmähren.
6. Obst erfrischt uns besser als Limonade.
7. Auf dem Bauernhof kann man fast immer frisches Obst und Gemüse bekommen.
8. Obstsalate kann man als Beilage servieren.

Etwas Gutes zu lernen, ist es nie zu spät.

Naučit se něco dobrého, není nikdy pozdě.

KÜCHENEINRICHTUNG, KÜCHENGERÄTE UND KÜCHENMASCHINEN



e Abtropfplatte	odkapávač	r Tiefkühlschrank	mražák
r Bratenwender	obracečka	r Mülleimer	odpadkový koš
r Backofen	pečicí trouba	r Nussknacker	louskáček na ořechy
e Bratröhre	pečicí trouba	s Nudelholz	váleček
e Bratenplatte	pečicí deska	e Pfanne	pánev
r Dosenöffner	otvírák na konzervy	r Pizzaofen	trouba na pizzu
r Dampfkochtopf	varný kotel	e Raspel	struhadlo
r Entsafter	odšťavňovač	e Schaumkelle	pěnovačka
r Fleischwolf	mlýnek na maso	r Schrank	skříň
e Form	forma	r Oberschrank	vrchní skříňka
e Friteuse	fritéza	r Unterschrank	spodní skříňka
e Geflügelschere	nůžky na drůbež	e Schublade	šuplík
r Gefrierschrank	lednice	r Seiher	cedník
e Gefriertruhe	mražák	s Sieb	sítko
s Geschirr	nádobí	s Spülbecken	dřez
r Geschirrspüler	myčka na nádobí	r Dampftopf	tlakový hrnec
e Spülmaschine	myčka na nádobí	r Schöpflöffel	naběračka
r Grill	gril	r Schneebeesen	šlehací metla
r Herd	sporák	e Teigrolle	váleček
r Induktionherd	indukční sporák	r Toaster	toaster
e Kaffeemaschine	kávovar	r Topf	hrnec
e Kaffeemühle	mlýnek na kávu	e Wasserkanne	rychlouarná konvice
e Kasserolle	kastrol	e Mikrowelle	mikrovlná trouba
r Kartoffelschäler	škrabka na brambory	e Küchenwaage	kuchyňská váha
r Kochlöffel	vařečka	e Schälmaschine	elektr. škrabka
r Kühlschrank	chladnička	e Spülmaschine	myčka

1. Unterstreichen Sie die Dinge, die Sie in der Küche finden, und übersetzen Sie die Wörter mit dem Wörterbuch.

A)

Kannst du, bitte, das schmutzige Geschirr im Spülbecken abwaschen?

Ja, mache ich. Wohin soll ich die Töpfe und Pfannen stellen?

Die Töpfe und die Pfannen gehören in den Unterschrank links.

Und wohin gehören die tiefen und flachen Teller mit den Tassen und Gläsern?

Alle Teller habe ich im Oberschrank und die Tassen und Gläser stelle, bitte, auf die Regale über dem Geschirrspüler.

B)

Sie müssen das Fleisch zuerst von beiden Seiten braten. Der Bratenwender hängt über dem Herd.

Wo finde ich dann die Transchiergabel und das Transchiermesser?

Die Transchiergabel und das Transchiermesser befinden sich in der Schublade. Holen Sie noch die Gewürze aus dem Gewürzständer, Salz und Pfeffer finden Sie im Oberschrank.

2. Beschreiben Sie die Bilder.

































3. Ordnen Sie die folgenden Verben zu den Bildern aus der Übung 2.

Kaffe zubereiten, backen, ausrollen, wiegen, verrühren, schlagen, braten, schneiden, schälen, dämpfen, raspeln, kochen, durchseihen, braten, backen, kochen, durchdrehen, mixen

4. Buchstabensalat. Finden sie die Wörter?

OFÖFCLKHEL

.....

FEMLULSAÖCHF

.....

APDFMOFTP

.....

AKBOFNCFE

.....

CNBEEHESEN

.....

PLEEBNCKSÜ

.....

LDOUHNEZ

.....

HLCHAÜSRNKK

.....

5. Ist das richtig oder falsch?

Das schmutzige Geschirr kann ich im Spülbecken abwaschen.	R	F
Mit dem Schneebeesen kann ich nicht Eisschnee schlagen.	R	F
Das Essen serviere ich im Mülleimer.	R	F
Das Schweinekotelet braten wir in der Pfanne von beiden Seiten.	R	F
Den Kuchen dürfen wir nicht im Backofen backen.	R	F
Die Teller und die Bestecke gehören nicht auf den Tisch.	R	F

6. Um welche Geräte handelt es sich?

Ein Gerät zum Öffnen von Konserven	
Eine Maschine, die das Geschirr automatisch spült.	
Ein Gerät zum Kochen, Braten und Backen	
Ein elektrisches Gerät für die Zubereitung von Kaffee	
Ein Holzlöffel mit langem Stiel	
Ein Gerät, mit dem man Speisen in wenigen Minuten erhitzt, auftaut, gart.	
Ein flacher, runder Löffel mit Löchern	
Ein großer, tiefer Löffel zum Schöpfen von Suppe	
Ein elektrisches Gerät zum Rösten von Brot	

7. Beschreiben Sie das Bild.

.....

.....

.....

.....

.....

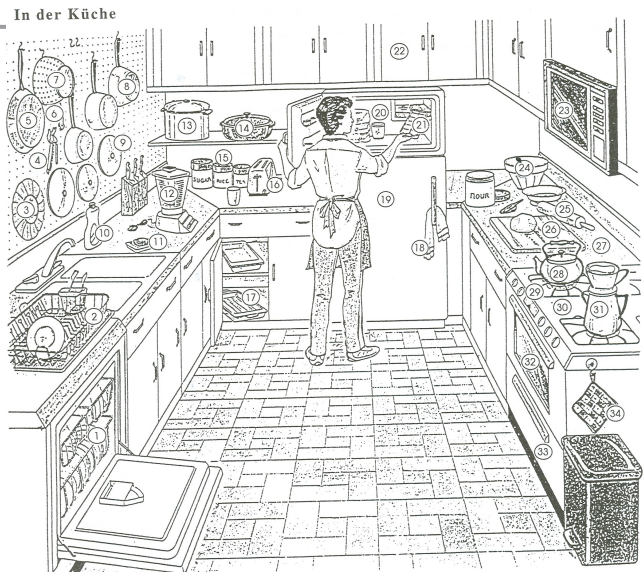
.....

.....

.....

.....

.....



ARBEITSMITTEL UND GERÄTE IM SERVICE



TISCHWÄSCHE	LÁTKOVÝ INVENTÁŘ	DIE TELLER	TALÍŘE
r Molton	molton	r Teller	talíř
r Tischtuch	ubrus	r Platzteller	klubový talíř
r Decktuch	napron	r Fleischteller	masový talíř
e Serviette	ubrousek	r Suppenteller	polévkový talíř
		r Dessertteller	desertní talíř
		r Brotteller	pečivový talíř
			
DAS BESTECK	PŘÍBOR	DIE GLÄSER	SKLENICE
r Löffel	lžíce	s Glas	sklenice
r Eislöffel	lžička na zmrzlinu	s Sektklas	sklenice na sekt
r Kaffeelöffel	kávoá lžička	e Sektschale	miska na sekt
r Mokka-Löffel	mokka-lžička	s Flipglas	flétna
e Gabel	vidlička	s Coblerglas	špička
s Messer	nůž	s Weinglas	sklenice na víno
s Fleischbesteck	masový příbor	s Rotweinglas	na červené víno
s Dessertbesteck	desertní příbor	s Weißweinglas	na bílé víno
e Dessertgabel	desertní vidlička	s Bierglas	sklenice na pivo
r Dessertlöffel	desertní lžička	r Bierbecher	pohár na pivo
s Fischbesteck	příbor na ryby	e Biertulpe	sklenice na stopce
s Coctailbesteck	koktejlóv příbor	r Bierseidel	krýgl
s Besteck zum Umladen	příbor k překládání (bajlag)	r Bierkrug	tuplák (z keramiky)
s Kognakglas	koňakovka	e Tasse	šálek
s Whiskyglas	whiskovka	e Untertasse	podšálek
s Schnapsglas	šťampile	e Kaffeekanne	konvička na kávu
r Stamperl	šťampile	e Teekanne	konvička na čaj
Großer und kleiner	velký a malý tumbler	s Milchkännchen	konvička na mléko
Tumbler		e Zuckerdose	cukřenka
s Wasserglas	sklenice na vodu	r Pfefferstreuer	pepřenka
		s Salzstreuer	solnička
		r Zahnstocher-Behälter	párátka
		r Aschenbecher	popelník

ARBEITSMITTEL UND GERÄTE IM SERVICE

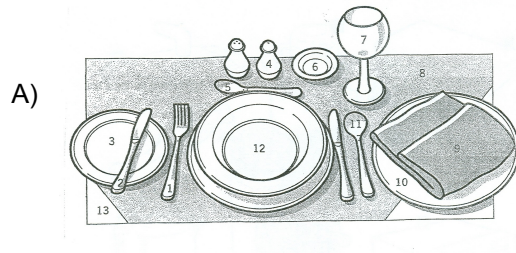
1. Was passt nicht in die Reihe? Sagen Sie warum.

- SUPPENTELLER – TRANSCIHERMESSER – BROTTELLER – DESSERTTELLER
- SALZSTREUER – ZUCKERDOSE – UNTERTASSE – PFEFFERSTREUER
- TISCHTUCH – HANDTUCH –SERVIETTE – DECKTUCH – MOLTON
- SEKTSCHALE – FLIPGLAS – COBLERGLAS – BIERTULPE
- STAMPERL – GABEL – DESSERTÖFFEL – FISCHMESSER – SUPPENLÖFFEL

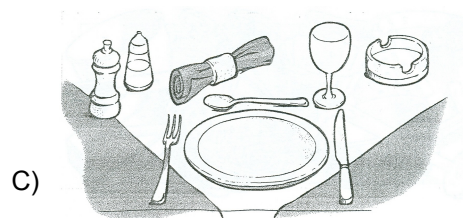
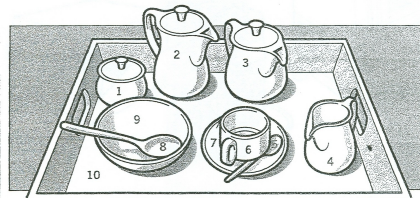
2. Bilden Sie möglichst viele Wörter.

-teller
-glas
-gabel
-besteck

3. Beschreiben Sie die Bilder und sagen Sie, zu welcher Mahlzeit der Tisch bedeckt ist.



B)



4. Zeichnen Sie die Gläser.

Flipglas

Bierseidel

Biertulpe

Rotweinglas

Kognacklgas

Tumbler

Coblerglas

Sektschale

Bierkrug

Wissen Sie, was das ist?

Es ist eine Unterlage, die wir auf die Tischplatte legen. Sie schonen die Tischplatte und verhindern das Verrutschen der Tischtücher.

Sie sind entweder aus dem Papier oder aus dem Stoff und sie dienen dem Gast zum Abwischen des Mundes.

Was für ein Teller wird für Suppen, Eintöpfe und italienische Teigwarenspezialitäten benutzt?

.....

Was für ein Teller benutzt man zum Servieren von Hauptspeisen, verschiedenen Vorspeisen und flambierten Süßspeisen, als Unterteller mit Papierserviette für gratinierte Speisen und für Speisen, die im Suppenteller serviert werden – Eintöpfen Teigwarenspezialitäten?

.....

5. Lesen Sie den Text, übersetzen Sie ihn ins Tschechische und beantworten Sie die Fragen unter dem Text.

Die Rechauds

Mit den Rechauds werden die Teller vorgewärmt, auf denen serviert wird. Auch Speisen werden damit warm gehalten. Es werden verschiedene Rechauds benutzt: Plattenrechauds, elektrische Rechauds, Kerzenrechauds, Fondurechauds, Gasrechauds, Flambierrechauds mit Brennsprit.

Zum Flambieren am Gästetisch oder um höhere Temperaturen zu erzielen, z.B. für Käsefondue, werden Gas- oder Brennspritrechauds eingesetzt.

*Sprit ist kurze Form für Spiritus

- a) Erklären Sie mit eigenen Wörtern den Begriff Rechauds.
- b) Welche Typen von Rechauds kennen Sie?
- c) Verwenden Sie die Rechauds?





e Konditorei	cukrárna
r Konditor	cukrář
s Eis	zmrzlina
s Gefrorene	zmrzlina
s Kaffeeeis	kávová zmrzlina
s Fruchteis	ovocná zmrzlina
gemischtes Eis	míchaná zmrzlina
s Erdbeereis	jahodová zmrzlina
s Schokoladeneis	čokoládová zmrzlina
s Pistazieneis	pistáciová zmrzlina
s Eis am Stiel	nanuk
s Treibeis	ledová tříšť
s Eistütchen	kornout (zmrzliny)
eine Portion Eis	kopeček (porce)
	zmrzliny
r Becher	pohár
r Eisbecher mit Obst	zmrzlinový pohár
	s ovocem
r Pudding	puding



DESSERTS, TORTEN	ZÁKUSKY, DORTY
(BEISPIELE)	(PŘÍKLADY)
e Schokokugel	čokoládová koule
s Dessert	zákusek (dezert)
r Mohrenkopf	indiánek
r Indianer	indiánek
s Erdbeerkölbchen	jahodový košíček
r Pariser Spitz	pařížská špička
s Eidottersärglein	rakvička
e Kremrolle	kremrole (krémová
e Cremerolle	trubička)
r Eidottering	žlutkový věneček
e Torte	dort
e Hochzeitstorte	svatební dort
e Biskuittorte	piškotový dort
e Sachertorte	Sachrův dort
r Windbeutel	větrník
e Schnitte	řez
e Kremschnitte	krémový řez
r Kuchen	koláč
r Apfelkuchen	jablečný koláč
e Rolle	roláda
e Biskuitrolle	piškotová roláda
r Auflauf	bublanina
r Kirschaufwurf	třešňová bublanina
r Strudel	závin
r Apfelstrudel	jablečný závin
r Napfkuchen	bábovka
r Topfkuchen	bábovka

1. Kennen Sie noch Desserts, Torten, Mehlspeisen? Suchen Sie im Wörterbuch.

2. Gespräch in der Konditorei

K: Guten Tag, was wünschen Sie?

G1: Guten Tag, ich nehme Milchkaffee und einen Eisbecher mit Obst. Was können Sie mir anbieten?

K: Ich empfehle Ihnen einen Becher mit Fruchteis (Erdbeer-, Orangen- und Zitroneneis) und mit Ananas- und Bananenstückchen. Möchten Sie auch Schlagsahne?

G1: Ja, Schlagsahne und Überguss.

G2: Und ich möchte etwas Süßes, vielleicht dieses Dessert.

K: Das ist Kirschenauflauf.

G2: Gut, ich nehme ein Stück. Und dazu noch einen Pariser Spitz.

K: Ja. Ich bringe es Ihnen gleich.

Führen Sie zu zweit oder zu dritt ähnliche Gespräche.

Das Dessertangebot hilft.

3. Verbinden Sie. Ergänzen Sie auch den bestimmten Artikel.

Napf	kugel
Eis	strudel
Frucht	kuchen
Kirschen	eis
Apfel	becher
Erdbeer	auflauf
Schoko	rolle
Biskuit	körbchen

„HAUSGEBACKENE“ KUCHEN & NACHTISCHE

031	hauseigene hefe-, butter- oder streuselkuchen	1,80
032	cremetorte	2,60
033	sahnetorte	2,60
034	obstkuchen/himbeer	2,40
035	marmor- oder nuss-sandkuchen	1,80
036	käsekuchen	2,10
037	käse-obstkuchen	2,40
038	saisonkuchen	2,50

wissen sie?
alle kuchen & strudel selbstverständlich auch zum mitnehmen

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

039	bad kroizinger taler	1,90
040	apfelstrudel	2,60
041	quarkstrudel	2,60
042	obststrudel (je nach saison)	2,80
043	mohnstrudel	2,90
044	portion kaiserschmarren mit apfelmus	3,80
045	warmes schokoküchle mit frischem obstsalat	4,50
046	auch mit vanillesoße	0,90
047	schlagsahne	0,70
048	vanilleeis je kugel	0,50

4. Schokoladegeschichte. Was bedeuten die fettgedruckten Wörter? Arbeiten Sie mit dem Wörterbuch. Beantworten Sie dann die Fragen. Aus welchem Land kommt Schokolade? Wann kam Schokolade nach Europa?

Nähren, versöhnen, belohnen, trösten – Schokolade kann (fast) alles. Ihre Geschichte geht zurück bis zu den **Mayas** und **Azteken**. Heute liegen exotische **Zutaten** wie Chili im Trend.

Die Ureinwohner Mittelamerikas nutzten **Kakaobohnen** lange bevor die erste Tafel Schokolade in Europa hergestellt wurde. Aus den **Samen** des Kakaobaumes bereiteten sie **berauschende Getränke** zu. Außerdem verwendeten sie die Bohnen als **Zahlungsmittel**.

Der spanische Eroberer Hernando Cortez erkannte den Wert, den die Bohnen in ihrer Heimat hatten. Er brachte 1528 die ersten Kakaobohnen mit nach Europa. 1544 wurde Schokolade erstmals als Getränk am **spanischen Hof** getrunken.

Erst im 19. Jahrhundert wurde die Schokolade auch bei der **breiten Masse** bekannt.



DAS MEHL	MOUKA	DAS BACKEN	PEČENÍ
glattes Mehl	hladká mouka	ausstreichen	vytřít máslem
grobes Mehl	hrubá mouka	die Form mit dem Schlagteig füllen	nalít těsto do formy
halbgrobes Mehl	polohrubá mouka	mit Ei bestreichen	potřít vejci
die Form mit Mehl ausstreuen	vysypat formu moukou	mit Streuseln überstreuen	posypat drobenkou
in Mehl umwandeln/wälzen	obalit v mouce	stürzen aus der Form	vyklopit z formy
ins Mehl mischen	smíchat s moukou	mit Zucker bestreuen	posypat cukrem
DER TEIG	TĚSTO	Eiweiß zu Schnee schlagen	šlehat bílek na sníh
r Tortenteig	dortové těsto	verzieren	zdobit
r Kuchenteig	koláčové těsto	füllen	plnit
r Mürbeteig	křehké těsto	zusammen setzen	slepit k sobě
r Hefeteig	kynuté těsto	einrollen	zavinout
r Linzerteig	linecké těsto	KÜCHENGERÄTE	KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ
r Blätterteig	listové těsto	e Schüssel	mísa
r Spritzmürbeteig	odpalované těsto	s Backblech	plech na pečení
r Brandteig	pálené těsto	r Nussknacker	louskáček ořechů
r Biskuitteig	piškotové těsto	e Küchenkelle	naběračka
r Schlagteig	šlehané těsto	s Tortenmesser	nůž na dorty
r Rührteig	třené těsto	r Dosenöffner	otvírač konzerv
r Teigboden	korpus	r Büchsenöffner	otvírač konzerv
r Tortenboden	dortový korpus	s Küchenbrett	kuchyňský vál
DIE TEIGGÄRUNG	KYNUTÍ TĚSTA	s Räderl	radýlko
s Aufgehen	kynutí	r Rührlöffel	vařečka
e Hefe	kvasnice	e Verzierung	zdobení
gären	kvasit, kynout	DER GESCHMACK	PŘÍCHUŤ
s Backpulver	prášek do pečiva	bittere Schokolade	hořká čokoláda
DIE TEIGBEARBEITUNG	ZPRACOVÁNÍ TĚSTA	fein	jemný
kneten	mísit	lecker	lahodný
vermischen	smísit	süß	sladký
rasten lassen	nechat odpočinout	süßen, zuckern	sladit
stocken lassen	nechat ztuhnout	r Hagelzucker	cukr krystal
formen	tvarovat	r Sandzucker	cukr písek
schlagen	šlehat	r Vanillezucker	vanilkový cukr
den Teig abrühren	utřít těsto	e Zitronenschale	citronová kůra
(aus)rollen, wälzen	válet	r Honig	med
ausstechen	vykrajovat	mit Geschmack	s příchutí
durchkneten	vypracovat	mit Aroma	s aroma
Teig schlagen	šlehat těsto	schmecken	chutnat
rädeln	vykrajovat		
e Mischung	směs		



kosten	ochutnat
bestreichen	namazat
mit Mandelsplittern bestreuen	posypat sekanými mandlemi
mit gemahlenen Nüssen bestreuen	posypat mletými ořechy
mit Zucker umhüllen	obalit v cukru

1. Was ist das? Wie heißt das auf Deutsch? Was braucht man für die Zubereitung?



2. Was passt zusammen?

die Form	wälzen
die Hefe	gären
das Salz	süßen
mit Ei	salzen
der Zucker	schlagen
der Teig	bestreichen
in Mehl	füllen



3. Bringen Sie den Text in Ordnung.

schnellerbiskuitbodenfürkuchenodertorten
zimmerwarmeeiermitdemzuckerschaumigschlagen(6-8minuten)dannmehlsiebenund-
unterhebenineineformstreichenundbeica.175°C25bis30minutenbackeninderformerkaltenlassenunddann
urchschneidenundfüllen

4. Bilden Sie Sätze.

- einen – backe – Kuchen – ich
- Torte – Konditor – mit bestreut – der – die Zucker
- mischt – Backpulver – Die – Zucker – Konditorin – und – Vanillezucker – ins – Mehl
- rasten – Minuten – Teig – lasse – den – ich – zwanzig
- sie – Teig – dem – Küchenbrett – den – auf – rollt

5. Kirsch - Joghurtkuchen mit Choco Crossies

Für den Teig:

100 g Butter oder Margarine
150 g Mehl
2 TL gestr. Backpulver
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Ei(er)
4 EL Milch

Für den Belag:

4 Blätter Gelatine
300 g Joghurt (Kirschjoghurt)
150 g Schlagsahne
1 EL Puderzucker
1 Pck. Konfekt (Choco Crossies, ca. 200 g) zum
Garnieren

Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in eine verschließbare Schüssel geben und mischen. Nun Eier, Butter und Milch hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel verschließen und das ganze ca. 30 Sekunden kräftig schütteln. Alles mit einem Schneebesen nochmals sorgfältig durchrühren. Den Teig in eine vorbereitete Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Danach erkalten lassen.

Für den Belag die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und in einem Topf auflösen. Danach mit etwa 2-3 EL vom Joghurt verrühren. Die Mischung unter den restlichen Joghurt rühren und kalt stellen. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, die Sahne mit Puderzucker steif schlagen und unterheben. Die Joghurtcreme auf den Teig streichen und den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen. Nach der Kühlzeit den Kuchen in Stücke schneiden und mit Choco Crossies verziert servieren.

Welche Wörter verstehen Sie nicht? Suchen Sie im Wörterbuch.

Deutsch



Tschechisch

6. Sagen Sie Ihrem Freund, wie er die Torte zubereiten muss.

Zuerst musst du Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen.

Dann musst du ...

Nachdem musst du ...



7. Wie bereitet man eine andere Torte zu? Schreiben Sie selbst ein Rezept.

Zdroje:

- Str. 10 http://www.tetrapak.de/imperia/md/content/deutschland/fuer_experten/marktdaten/2007_wein.pdf
- Str. 13 <http://www.znovin.cz/article.asp?ArticleID=267&nDepartmentID=238&nLanguageID=1>
<http://www.pizzeria-pegasus.de/bilder/pegasus-speisekarte.pdf>
- Str. 15 http://images.google.cz/imgres?imgurl=http://www.espresseria.cz/gfx/i6.jpg&imgrefurl=http://www.espresseria.cz/o-kave/druhy-avy.aspx&usg=__qypU6IHmH8_s6-8BHE7HjN5N18s=&h=474&w=320&sz=27&hl=cs&start=6&um=1&tbnid=MAU9kxp6txah-M:&tbnh=129&tbnw=87&prev=/images%3Fq%3Dk%25C3%25A1va%2Bobr%25C3%25A1zek%26ndsp%3D18%26hl%3Dcs%26lr%3D%26sa%3DN%26um%3D1
http://images.google.cz/imgres?imgurl=http://www.dietland.eu/domain/dietlandbyznyswebcz/files/food2.jpg&imgrefurl=http://www.dietland.eu/priklad-jidelnicku/&usg=__31I9JhA-5mpALiZ1YXGijVvScKA=&h=342&w=504&sz=195&hl=cs&start=32&um=1&tbnid=KsgTbKoDveUvQM:&tbnh=88&tbnw=130&prev=/images%3Fq%3Doblo%25C5%25BEen%25C3%25A9%2Bhousky%26ndsp%3D18%26hl%3Dcs%26lr%3D%26sa%3DN%26start%3D18%26um%3D1
- Str. 16 <http://www.cafe-ozon.de/>
- Str. 17 http://www.kocicaci.cz/recepty/images/krevety_na_misce.jpg
<http://www.viviente.cz/images/clanky/chrest.jpg>
<http://img.ella.centrum.cz/photos/2008/04/23/1021-202623-kaviar.jpg>
http://muj.labuznik.com/obrazky/bedla/upravene_obrazky/topinky%20001.jpg
- Str. 20 <http://www.bctree.com/images/photos/apple-acorn-soup.jpg>
- Str. 23 <http://www.kochatelier.de/images3/schweinefleisch.gif>
- Str. 24 http://www.bewusst-leben-mit-globus.de/uploads/tx_templavoila/BL_rind_neu_03.jpg
- Str. 25 <http://www.tierschutzpartei.de/Bilder/MeinFleisch.jpg>
- Str. 27 <http://www.priroda.cz/pozadi/bazant.jpg>
- Str. 28 http://mm.denik.cz/56/19/bob_boobek_sip-300.bmp
- Str. 29 <http://ovoce.navajo.cz/ovoce.jpg>
- Str. 30 http://i.idnes.cz/09/022/gal/VES290f35_zelenina_01a.jpg
- Str. 35 <http://kava-kava.cz/images/kavovar-jura-impresa-z5-alu.jpg>
<http://www.elektrohome.cz/fotocache/bigorig/MORMG51102GW1.jpg>
<http://www.tescoma.es/pic/881007.jpg>
<http://www.domacky.cz/data/vyrobky/kuchynske-doplanky/mlynky/87534.jpg>
<http://www.resortsupply.com/images/photos/KT/whisk.jpg>
http://www.freedigitalphotos.net/image/s_wooden-spoon.jpg
http://www.nakupuj.com/file.phtml/70913/814331_velky.jpg
- Str. 43 <http://www.cukrarnaubrouka.cz/products/indianek.JPG>
<http://www.cukrarna-senomaty.com/fotky/mini-kremrole.JPG>
http://files.valasske-cukrarstvi.cz/system_preview_detail_200000374-42385442b7-pblic/lineck%C3%A9%20kole%C4%8Dko.jpg
<http://www.cukrarna-cherry.cz/img/cookies/full/venecsek-se-slehackou.jpg>