Eintopf – metodický list a řešení

Cílovou skupinou jsou žáci 2. stupně ZŠ a SŠ s jazykovou úrovní A2–B1, kteří budou prostřednictvím tohoto pracovního listu seznámeni s tím, co vše si můžeme představit pod pojmem Eintopf. Žáci si zároveň procvičí skloňování přídavných jmen po členu určitém a během práce na pracovním listu si rozšíří slovní zásobu v souvislosti s tímto tématem.

Tento pracovní list je navržen tak, aby byl použitý ve spojení s videem, protože některá cvičení na něj přímo odkazují. Žáci mají také možnost samostatně vyhledávat další informace na internetu. Jednotlivé úkoly na sebe nemusí nutně navazovat a umožňují formulaci individuálních odpovědí.

[Jídlo z jednoho hrnce](https://edu.ceskatelevize.cz/video/7066-jidlo-z-jednoho-hrnce)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Was verstehst du unter dem Begriff *Eintopf*?

Co si představíš pod pojmem *Eintopf*?

Eintopf ist ein einfaches Gericht aus Gemüse, Kartoffeln und manchmal Fleisch. Man kocht alle Zutaten zusammen in einem Topf.

1. Erfinde dein eigenes Eintopf-Rezept und beschreibe, welche Zutaten du benutzt und wie du dein Eintopf kochst.

Vymysli si svůj vlastní recept na Eintopf. Popiš, jaké suroviny použiješ a jak svůj Eintopf uvaříš.

*Gemüseeintopf*

Zutaten:

* 1kg Kartoffeln
* 1 Karotte
* 1 Zwiebel
* Esslöffel Öl
* 500 ml Wasser oder Brühe
* Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anleitung:

* Die Kartoffeln und die Karotte schälen und in kleine Stücke schneiden.
* Die Zwiebel schälen und fein hacken und erhitze das Öl in einem Topf auf dem Herd.
* Die gehackte Zwiebel hinzufügen und leicht anbraten, bis sie glasig ist
* Die geschnittenen Kartoffeln und Karotten in den Topf geben und umrühren.
* Mit Wasser aufgießen. Dann alles zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
* Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den fertigen Eintopf warm servieren.
* Guten Apettit!

1. Schau dir das Video an und beantworte die Fragen.

Podívej se na video a odpověz na otázky.

* **Seit wann wird Eintopf gekocht?**

Od kdy se vaří Eintopf?

Die Wikinger begannen, Eintopf zu kochen.

* **Wo in der Welt ist Eintopf noch beliebt?**

Kde ve světě zůstal Eintopf v oblibě?

Deutschland, Spanien

* **Gibt es ein Universalrezept für Eintopf?**

Existuje jeden univerzální recept na Eintopf?

1. Ja
2. Nein

* **Warum meinst du, dass es gut ist, in einem Topf zu kochen?**

Proč si myslíš, že je dobré vařit z jednoho hrnce?

Individuelle Antwort

z B. Es ist einfacher. Man benutzt nur einen großen Topf und macht kein anderes Geschirr schmutzig. In einem Topf ist der Geschmack besser verbunden.

1. Übe die Flexion von Adjektiven und übersetze die Sätze! Es handelt sich um eine Flexion nach dem bestimmten Artikel.

Procvičuj skloňování přídavných jmen a přelož věty! Jedná se o skloňování po členu určitém.

1. Čerstvý salát chutná dobře. – Der frische Salat schmeckt gut.
2. Jím lahodnou polévku. – Ich esse die leckere Suppe.
3. Horký nápoj je skvělý. – Das heiße Getränk ist perfekt.
4. Kupujeme čerstvý chléb. – Wir kaufen das frische Brot.
5. Sladký dezert je lahodný. – Die süße Nachspeise ist lecker.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Maskulin  mužský rod | Feminim  ženský rod | Neutrum  střední rod | Plural  množné číslo |
| 1 | der schwarze Kaffee | die heiße Suppe | das frische Brot | die süßen Getränke |
| 2 | des schwarzen Kaffees | der heißen Suppe | des frischen Brots | der süßen Getränke |
| 3 | dem schwarzen Kaffee | der heißen Suppe | dem frischen Brot | den süßen Getränke |
| 4 | den schwarzen Kaffee | die heiße Suppe | das frische Brot | die süßen Getränke |

1. Ergänze die fehlenden Vokabeln in der Tabelle.

Doplň chybějící slovíčka v tabulce.

Co jsem se touto aktivitou naučil(a):

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Obsah obrázku kreslení

Popis byl vytvořen automaticky Autor: Barbora Martinčíková

Toto dílo je licencováno pod licencí Creative Commons [CC BY-NC 4.0]. Licenční podmínky navštivte na adrese [https://creativecommons.org/choose/?lang=cs]