Kochen und Küche – Arbeitsblatt 1

Name: Klasse: Datum: Punkte: / 40

Dieses Arbeitsblatt online bearbeiten und sofort prüfen

Übung 1: Küchengegenstände

Lies jeden Satz und wähle den passenden Küchengegenstand aus dem Kasten. Zwei Wörter bleiben übrig.

Beispiel: You drink tea or coffee from it. → cup

WORTKASTEN

fridge **oven** **knife** **frying pan** **sink** **kettle** **chopping board** **saucepan** **bowl** **cupboard**

1. You keep milk and butter cold in it. → _____
2. You bake cakes and bread in it. → _____
3. You use it to cut food. → _____
4. You fry eggs in it. → _____
5. You wash the dishes in it. → _____
6. You boil water for tea in it. → _____
7. You cut vegetables on it. → _____
8. You cook soup or pasta in it. → _____

Übung 2: Verben zum Kochen

Ergänze die Sätze mit einem Verb aus dem Kasten. Verwende jedes Verb nur einmal. Zwei Verben bleiben übrig.

Beispiel: Please ___ the bread into thin pieces. → slice

WORTKASTEN

boil **fry** **bake** **chop** **peel** **mix** **pour** **stir** **grill** **taste**

9. Can you _____ the potatoes and throw the skins away?
10. First, _____ the onions into small pieces.
11. My mum always _____s a chocolate cake for my birthday.
12. Please _____ the water in a big saucepan, then add the pasta.
13. I usually _____ my eggs in a little oil.
14. Now _____ the flour, sugar and eggs together in a large bowl.
15. Can you _____ the milk into my glass, please?

© PDFTests.com – Kostenlos für den privaten Gebrauch und den Unterricht

16. Don't forget to _____ the soup with a wooden spoon so it doesn't burn.

Übung 3: Wortformen

Bilde aus dem großgeschriebenen Wort ein Wort, das in die Lücke passt.

Beispiel: Be careful – the water is ___. (BOIL) → boiling

17. This soup is too _____. Did you put a lot of salt in it? (SALT)
18. Mmm, this pizza is really _____! (TASTE)
19. I'd like two _____ eggs with toast, please. (FRY)
20. We bought fresh bread at the _____ this morning. (BAKE)
21. We have a new electric _____ in our kitchen. (COOK)
22. Fruit and vegetables are _____ food. (HEALTH)
23. We had _____ potatoes with the fish. (BOIL)
24. Oh no, I left the toast in too long and now it's _____ – it's black and we can't eat it! (BURN)

Übung 4: Finde den Fehler

Jeder Satz enthält einen Fehler. Schreibe den Satz richtig auf.

Beispiel: Can you cook a cake for the party? → Can you bake a cake for the party?

25. Can you make the washing-up after dinner?

_____

26. Please put the table – dinner is ready.

_____

27. Can I have a slice of breads?

_____

28. Put the milk back in the oven, please.

_____

29. I'd like a cup of coffee with milk and sugars.

_____

30. Can you fry some water in the kettle for tea?

_____

31. I always follow the receipt when I make a cake.

_____

32. My grandmother is a very good cooker.

_____

© PDFTests.com – Kostenlos für den privaten Gebrauch und den Unterricht

Übung 5: Sätze bilden

Bringe die Wörter in die richtige Reihenfolge, sodass Sätze entstehen.

Beispiel: a / of / glass / water → a glass of water

33. the / in / put / fridge / milk / the

34. you / table / can / the / set / ?

35. a / of / I'd / cup / like / tea

36. the / boil / pasta / for / ten / minutes

37. dad / the / does / my / washing-up / every evening

38. oven / is / cake / the / in / the

39. onions / small / chop / into / pieces / the

40. recipe / this / easy / very / is

© PDFTests.com – Kostenlos für den privaten Gebrauch und den Unterricht

Lösungen – Kochen und Küche – Arbeitsblatt 1

Übung 1: Küchengegenstände

1. **fridge**
   Ein fridge (Kühlschrank) hält Lebensmittel kalt.
2. **oven**
   In einem oven (Backofen) backen wir Speisen.
3. **knife**
   Ein knife (Messer) ist zum Schneiden da.
4. **frying pan**
   Eine frying pan (Bratpfanne) ist flach und wird zum Braten benutzt.
5. **sink**
   Im sink (Spülbecken) ist Wasser zum Abwaschen.
6. **kettle**
   Ein kettle (Wasserkocher) bringt Wasser schnell zum Kochen.
7. **chopping board**
   Auf ein chopping board (Schneidebrett) legt man Lebensmittel, um sie zu schneiden.
8. **saucepan**
   Ein saucepan (Kochtopf) ist ein tiefer Topf für Flüssigkeiten.

Übung 2: Verben zum Kochen

9. **peel**
   To peel bedeutet, Obst oder Gemüse zu schälen.
10. **chop**
    To chop bedeutet, etwas in kleine Stücke zu schneiden.
11. **bake**
    Kuchen backen (bake) wir im Ofen.
12. **boil**
    Das Wasser muss sehr heiß sein (boiling), bevor man die Nudeln hineingibt.
13. **fry**
    Mit fry braten wir Lebensmittel in heißem Öl in einer Pfanne.
14. **mix**
    To mix bedeutet, Dinge zusammenzugeben und zu vermischen.
15. **pour**
    Mit pour gießen wir Flüssigkeiten von einem Gefäß in ein anderes.
16. **stir**
    To stir bedeutet, einen Löffel in einer Flüssigkeit im Kreis zu bewegen (umrühren).

Übung 3: Wortformen

17. **salty**
    Salty ist das Adjektiv zu salt.
18. **tasty**
    Tasty bedeutet, dass etwas gut schmeckt.
19. **fried**
    Fried ist die Adjektivform: Eier, die in Öl gebraten wurden.
20. **bakery**
    Eine bakery ist ein Geschäft, das Brot und Kuchen verkauft.
21. **cooker**
    Ein cooker ist ein Gerät zum Kochen (Herd), keine Person.
22. **healthy**
    Healthy ist das Adjektiv zu health.
23. **boiled**
    Boiled beschreibt Lebensmittel, die in heißem Wasser gekocht wurden.
24. **burnt**
    Richtig ist burnt: Der Toast ist bereits verbrannt, deshalb passt burning hier nicht.

Übung 4: Finde den Fehler

25. **Can you do the washing-up after dinner?**
    Man sagt do the washing-up, nicht make.
26. **Please set the table – dinner is ready.**
    Man sagt set (oder lay) the table.
27. **Can I have a slice of bread?**
    Bread ist unzählbar und hat daher keinen Plural.
28. **Put the milk back in the fridge, please.**
    Milch bleibt im Kühlschrank (fridge) kalt, nicht im Ofen (oven).
29. **I'd like a cup of coffee with milk and sugar.**
    Sugar ist hier unzählbar, deshalb hängen wir kein -s an.
30. **Can you boil some water in the kettle for tea?**
    Wasser bringen wir zum Kochen (boil); Lebensmittel braten wir in Öl (fry).
31. **I always follow the recipe when I make a cake.**
    Ein recipe (Rezept) erklärt, wie man etwas kocht; ein receipt ist ein Kassenbon aus einem Geschäft.
32. **My grandmother is a very good cook.**
    Ein cook ist eine Person (Koch/Köchin); ein cooker ist ein Gerät (Herd).

© PDFTests.com – Kostenlos für den privaten Gebrauch und den Unterricht

Übung 5: Sätze bilden

33. **Put the milk in the fridge.**
    Imperativ: Verb + Objekt + Ort.
34. **Can you set the table?**
    Fragen mit can beginnen mit Can + Subjekt.
35. **I'd like a cup of tea.**
    Man sagt a cup of tea.
36. **Boil the pasta for ten minutes.**
    Anweisungen im Imperativ beginnen mit dem Verb.
37. **My dad does the washing-up every evening.**
    Subjekt + Verb + Objekt + Zeitangabe.
38. **The cake is in the oven.**
    Subjekt + be + Ortsangabe.
39. **Chop the onions into small pieces.**
    Mit chop schneiden wir Lebensmittel in kleine Stücke.
40. **This recipe is very easy.**
    Subjekt + be + very + Adjektiv.

Hinweise für Lehrkräfte: Zeigen Sie vor Übung 1 Bilder oder echte Küchengegenstände und lassen Sie die Lernenden die Wörter nennen. Häufig verwechselt werden cook (eine Person) und cooker (ein Gerät) sowie receipt und recipe; außerdem sagen viele „make the washing-up“ statt „do the washing-up“. Gehen Sie nach Übung 3 und 4 gezielt auf diese Punkte ein. Als Anschlussaufgabe können Paare ein einfaches Rezept für ihr Lieblingsgericht schreiben und dabei mindestens fünf Verben aus Übung 2 verwenden.

© PDFTests.com – Kostenlos für den privaten Gebrauch und den Unterricht