

Unterrichtsvorschlag

Zählen – messen – wiegen – schätzen (A2)

Thema Küche und Kochrezepte

Löffel, Tassen und Gläser sind nicht nur Funktionsgeräte, sondern auch praktische Messinstrumente. Hier lernst du messen und wiegen – ganz ohne Waage und Messbecher!

1. Ordne die deutschen Wörter den italienischen Wörtern zu! Zwei passen nicht.

**Der Teller – der Esslöffel – die Dose – das Glas – die Waage –
die Tasse – der Messbecher – der Teelöffel**

la bilancia	il cucchiaino	la tazza
il piatto	il misurino	il cucchiaino

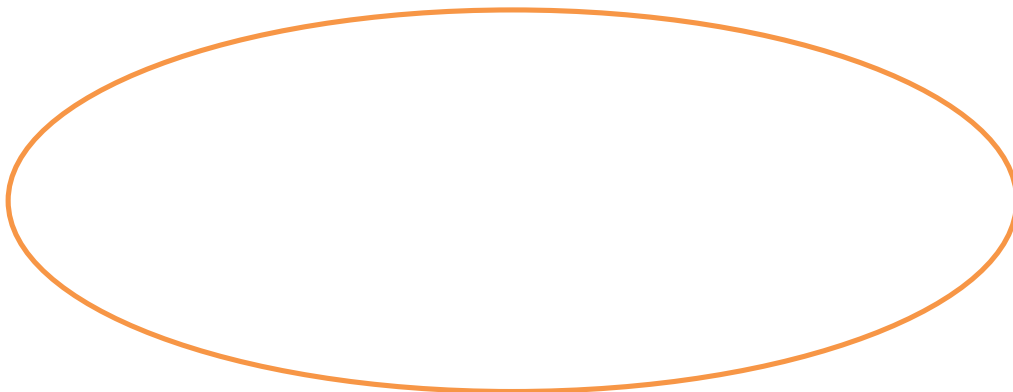
Die Cola + die Dose = **die** Coladose

Die Küche + die Waage = **die** _____n_____

Der Kaffee + die Tasse = **die** _____


Die Suppe + der Teller = **der** _____n_____

Formuliere einen Merksatz für zusammengesetzte Wörter (*parole composte*)!



2. Für verschiedene Substanzen braucht es in der Küche verschiedene Maßeinheiten. Wie heißen die Maßeinheiten auf Deutsch?

Flüssigkeiten → Volumen	Feststoffe → Gewicht, Masse
l	kg
cl	g
ml	mg

3. Richtig (**R**) oder falsch (**F**)? Arbeite bis Aufgabe 10 mit einem Partner 

Rechne! Calcola!

1 Liter ist gleich 100 Zentiliter

1 halber Liter ist gleich 500 Milliliter

33 Zentiliter sind gleich 3300 Milliliter

Schätze! Fai una stima!

1 Teelöffel sind zirka 5 ml

1 EL = ca. 30 ml = ca. 3 cl

1 Schnapsglas = 20 ml = 2 cl

1 kleine Tasse = 125-150 ml

4. Korrigiert die Sätze (Lösungen = ganz unten) und lest sie laut vor.
5. Füllt die Lücken und lest eure Ergebnisse laut in der Klasse vor.
Tipp! [Dieses Video](#) erklärt, wie man ganz einfach konvertiert.

a) 2 g = <input type="text"/> mg	f) 10 mg = <input type="text"/> t
b) 48 kg = <input type="text"/> mg	g) 21 g = <input type="text"/> kg
c) 58 kg = <input type="text"/> g	h) 84 mg = <input type="text"/> g
d) 823 t = <input type="text"/> kg	i) 712 g = <input type="text"/> kg
e) 0,027 t = <input type="text"/> mg	j) 0,7 mg = <input type="text"/> t

6. **Wusstest du, dass...** es auch alte landesspezifische Maßeinheiten gibt, die in Geschäften und Supermärkten heute noch benutzt werden? Manchmal ist das sehr witzig ☺

pf (Deutschland)

= Pfund (⚖ aus lat. *libra pondo*)

1 Pfund ist (regionalspezifisch in Deutschland) ein halbes Kilo, also 500g

Im Geschäft hört man Leute sagen: „Zwei Viertelpfund Butter bitte!“

Wie viel ist das ☺ ?

dag (Österreich)

= Dekagramm

1 dag sind 10g, 100dag sind 1kg

Im Supermarkt sagen Leute auch: „Zehn Dekagramm Schinken bitte!“

- Wie viel ist das ☺ ?
- Welches Wort würdest du dafür auf Italienisch benutzen? Übersetze den Satz oben (nicht wörtlich, sondern wie du ihn in einem italienischen Supermarkt hören würdest).

.....

-
7. Spielt einen Dialog im Supermarkt! Kauft Öl (*olio*), Mehl (*farina*) und Zucker (*zucchero*). Hier ein Beispiel:

K: Guten Tag!

V: Guten Tag! Bitte schön? Kann ich Ihnen helfen?

K: Haben Sie Milch?

V: Ja, wir haben Milch!

K: Einen Liter Milch, bitte! Haben Sie auch Käse?

V: Ja, wir haben Käse.

K: Ich möchte ein halbes Pfund Edamer, bitte!

V: Bitte sehr! Möchten Sie sonst noch etwas?

K: Ich möchte 300 Gramm Salami, bitte!

V: Ist das alles?

K: Ja, das ist alles. Wie viel macht das?

V: Das macht 10 EURO 20 Cent, bitte!

K: Danke, auf Wiedersehen!

V: Danke für Ihren Einkauf! Kommen Sie bald wieder!

8. Im **Anhang 1** findest du eine Tabelle mit Gleichwertigkeiten (Äquivalenzen).
Beantworte die Fragen:

Wieviel Tassen brauchst du für 500 g Zucker?

- a.) 3 Tassen b.) zweieinhalb Tassen c.) eine halbe Tasse

Wie viele Esslöffel Öl brauchst du für 40 ml?

- b.) 2 EL b.) 4 EL c.) 6 EL

Wie viele Gläser brauchst du ca. für einen halben Liter Milch?

- c.) 2 Gläser b.) 2 Gläser und ein Drittel c.) 2 Gläser und ein Viertel

9. Schreibe weiter!

$\frac{1}{3}$ ein Drittel

$\frac{1}{4}$ ein Viertel

$\frac{1}{5}$

$\frac{1}{6}$

$\frac{1}{7}$

$\frac{1}{8}$

$\frac{1}{9}$

$\frac{1}{10}$

10. **Backe einen Schokokuchen!** 

Zum Messen hast du aber nur Tassen, Gläser und Löffel - keine Waage und keinen Messbecher! Schreibe die Liste mit Hilfe der Tabelle wie im Beispiel um.

(In den Lösungen findest du dann das Rezept für die Zubereitung)

Zutaten

60 g Zucker

200 g Butter

200 g Zartbitterschokolade

300 g Zucker

300 g Mehl

25 g Backpulver

40 g Kakao

250 g Milch

3 Eier

= 1 Kaffeetasse Zucker

11. Suche ein Rezept auf Deutsch, das du toll findest und das du kochen möchtest. Schreibe die Zutaten dafür auf Deutsch wie in Aufgabe 9.

12. Schreibe alle neuen Vokabeln die du gelernt hast hier auf!



Anhang 1



Gleichwertigkeiten (Äquivalenzen)

zum Ausdrucken für deine Küche

Verschiedene Substanzen haben verschiedene Konsistenzen, so dass ein Glas Mehl einem Zucker nicht gleich ist. Die erste Substanz hat ein niedrigeres spezifisches Gewicht und ist feiner als die zweite. Das Volumen steht nicht in direktem Zusammenhang mit dem Gewicht, sondern mit der Art der Substanz!

Mit dem Teelöffel wiegen

1 gestrichener (*raso*) Teelöffel entspricht (*equivalente a*) 5 ml Flüssigkeit oder 4 g festen Zutaten.

- Flüssigkeiten = 5 ml (Wasser, Milch, Saft, Sahne, Essig)
- Öl = 4 ml
- Zucker = 5 gr
- Salz = 5 gr
- Mehl = 3 g (Puderzucker, Kakao)
- Hefepulver = 3 gr
- Kakao = 3 g
- Butter = 5 gr
- Reis = 7 gr
- Honig = 7 gr
- Marmelade = 5 g
- Hefepulver = 3 gr

Mit dem Esslöffel wiegen

Im Allgemeinen entspricht ein Löffel ungefähr 10 ml flüssigen Zutaten oder 3 Teelöffeln.

- Flüssigkeiten = 12 ml (Wasser, Milch, Saft, Sahne, Essig)
- Öl = 10 ml
- Zucker = 13 gr
- Puderzucker = 5 gr
- Mehl = 12 gr
- Stärke = 8 g

- Kakao = 8 gr
- Salz = 20 gr
- Butter = 15 gr
- Reis = 20 gr
- Honig = 20 gr
- Marmelade = 20 gr

Mit dem Glas wiegen

Ein mittelgroßes Wasserglas entspricht 180 ml Flüssigkeiten, 10 Esslöffeln und 180 g festen Zutaten.

- Flüssigkeiten = 180 ml (Wasser, Milch, Saft, Sahne, Essig)
- Öl = 160 ml
- Mehl = 130 g
- Stärke = 100 g
- Zucker = 180 g
- Reis = 180 g
- Nudeln = 40 g (Penne, Fusilli, Farfalle und kurze Nudeln allgemein)

Mit der Kaffeetasse wiegen

Eine Kaffeetasse entspricht 60 ml Flüssigkeit. Man kann aber auch feste Zutaten wiegen.

- Flüssigkeiten = 60 ml (Wasser, Milch, Saft, Sahne, Essig)
- Öl = 50 ml
- Mehl = 35 gr
- Zucker = 60 g (und Salz)
- Reis = 60 g

Mit der Teetasse wiegen

In der Regel entspricht eine Teetasse 250 ml Flüssigkeit.

- Flüssigkeiten = 250 ml (Wasser, Milch, Saft, Sahne, Essig)
- Mehl = 140 gr
- Zucker = 200 g
- Stärke = 120 g
- Reis = 220 g
- Nudeln = 80 g (Penne, Fusilli, Farfalle und kurze Nudeln allgemein)

Lösungen:

Aufgabe 3: R,R,F R,F,R,F

Aufgabe 5:

a) 2 g = mg

b) 48 kg = mg

c) 58 kg = g

d) 823 t = kg

e) 0,027 t = mg

f) 10 mg = t

g) 21 g = kg

h) 84 mg = g

i) 712 g = kg

j) 0,7 mg = t

Aufgabe 6:

Im Supermarkt sagen die Leute: „Zwei Viertelfund Butter bitte!“
Wie viel ist das? 500 g Butter

Im Supermarkt sagen die Leute: „Zehn Dekagramm Schinken bitte!“
Wie viel ist das? 100 g Schinken
Welches Wort würdest du dafür auf Italienisch benutzen? *1 etto*

Aufgabe 10:

Zubereitung: Ofen auf 160 Grad vorheizen (*preriscaldare*). Butter, zerbröckelte (*sminuzzata*) Schokolade und Zucker in einer Schale über dem heißen Wasserbad (*bagnomaria*) schmelzen (*sciogliere*) lassen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Erst Milch, dann Eier nach und nach unterrühren (*incorporare*). Abgekühlte Schokoladenmasse unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 oder 26 cm Durchmesser) füllen. Im Ofen etwa 50 Minuten backen. Kuchen eventuell zwischendurch mit Backpapier abdecken (*coprire*).