



## 1) Käsekuchen Rezept สูตรชีสเค้ก

Partnerarbeit/Gruppenarbeit กิจกรรมคู่/กิจกรรมกลุ่ม

- So könnt ihr einen Käsekuchen selbst backen.

เธอสามารถใช้สูตรนี้ไปอบชีสเค้กได้ด้วยตนเอง

Zutaten - Das braucht ihr für den Kuchen: ส่วนผสมที่จำเป็นในการอบเค้ก

200 Gramm (g) Margarine	มาร์การีน 200 กรัม
250 g Zucker	น้ำตาล 250 กรัม
1 Packung Vanillezucker	น้ำตาลวนิลา 1 ห่อ
6 mittelgroße Eier	ไข่ไก่ขนาดกลาง 6 ฟอง
1 Kilogramm (kg) mageren Quark	ควาร์ก 1 กิโลกรัม
1 Esslöffel (El) Zitronensaft	น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
100 g Mehl	แป้ง 100 กรัม
1 Teelöffel (TL) Backpulver	ผงฟู 1 ช้อนชา
Etwas Fett für die Backform	ไขมันเนยหรือน้ำมันสำหรับแม่พิมพ์อบขนม

- Gebt die Margarine, den Zucker, den Vanillezucker und die Eier in eine Schüssel.

ใส่มาร์การีน น้ำตาล น้ำตาลวนิลาและไข่ไก่ลงในชาม

- Alles mit einem Mixer gut mischen.

ใช้เครื่องผสมผสมทุกอย่างให้เป็นเนื้อเดียวกัน

- Gebt den mageren Quark, das mit dem Backpulver gemischte Mehl und den Zitronensaft hinzu und rührt alles mit dem Mixer durch.

ใส่ควาร์ก พร้อมกับแป้งที่ผสมกับผงฟูแล้ว และน้ำมะนาวลงไป ผสมทุกอย่างด้วยเครื่องผสม

- Bestreicht eine Backform mit Fett.

ทาแม่พิมพ์อบขนมด้วยไขมันเนยหรือน้ำมัน

- Füllt den Teig in die gefettete Form.

ใส่แป้งที่ผสมเสร็จแล้วลงในแม่พิมพ์

- Heißt den Backofen auf 170 Grad an.

ตั้งความร้อนเตาอบอยู่ที่ 170 องศา

- Lasst den Kuchen ungefähr eine Stunde backen.

อบขนมในเตาอบประมาณหนึ่งชั่วโมง

- Wenn der Kuchen zu dunkel wird, könnt ihr ihn mit Alufolie abdecken.

หากขนมมีสีเข้มจนเกินไป สามารถห่อขนมด้วยแผ่นฟอยล์อลูมิเนียมได้





## 2) Kuchen und Süßspeisen เค้กและขนมหวาน

### Gruppenarbeit กิจกรรมกลุ่ม

Alina und Kawin essen in dem Kapitel Vielfalt in Deutschland Käsekuchen. Das ist eine Spezialität aus Quark oder Frischkäse. In Deutschland wird der Käsekuchen oft nachmittags gegessen. Dazu trinken die Leute Kaffee oder Tee.

ในบทเรียนเรื่อง "ความหลากหลายในประเทศเยอรมนี" อาลีนากับกาวินไปกินชีสเค้ก ชีสเค้กเป็นขนมเยอรมันที่ทำจากควาร์กหรือชีสสด ในประเทศเยอรมนีคนมักจะกินชีสเค้กในช่วงบ่าย พร้อมกับดื่มชาหรือกาแฟ

- Welche Kuchen oder süßen Spezialitäten essen die Leute in Thailand gern?

ในประเทศไทย คนชอบกินเค้กหรือของหวานแบบไหน

- Findet Beispiele dazu.

หาตัวอย่างประกอบ

- Beschreibt den Kuchen oder die Spezialität genauer:

อธิบายเค้กหรือของหวานท้องถิ่นให้ละเอียดยิ่งขึ้น

Name des Kuchens/der Spezialität:

ชื่อเค้ก/ของหวาน

.....

.....

Zutaten:

วัตถุดิบ :

.....

.....

.....

Wo und wann essen die Leute diesen Kuchen oder die Süßspeise?

คนมักจะกินเค้กหรือของหวานดังกล่าวเมื่อไรและที่ไหน

.....

.....

.....



### 3) Wortschatzarbeit zum Thema Liebe *ฝึกฝนและพัฒนาคลังคำศัพท์ในหัวข้อเรื่องความรัก* Gruppenarbeit *กิจกรรมกลุ่ม*

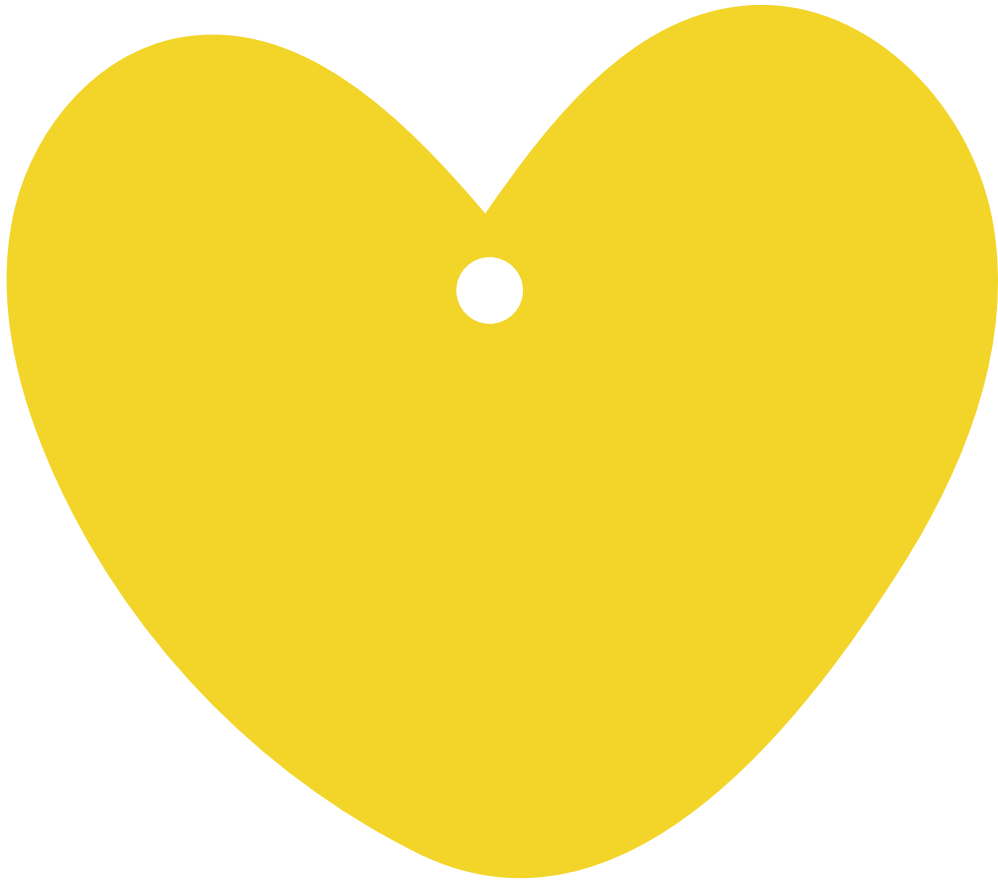
In diesem Kapitel sehen Alina und Kawin ein Ehepaar, das gerade geheiratet hat.  
*ในบทนี้กวินและอลิน่าได้เห็นคู่รักที่เพิ่งแต่งงานกัน*

- Was fällt euch zum Thema Liebe ein? Welche Wörter verbindet ihr damit?  
*รู้จักคำศัพท์คำไหนที่เกี่ยวข้องกับความรักบ้าง คำไหนที่ทำให้เราคิดถึงความรัก*
- Tragt alle positiven Merkmale der Liebe in das rote Herz ein.  
*ใส่คุณสมบัติแง่บวกของความรักลงในหัวใจสีแดง*
- In das gelbe Herz tragt ihr alle Probleme ein, die mit der Liebe verbunden sind.  
*เขียนปัญหาต่างๆ ที่เกี่ยวกับความรักลงในหัวใจสีเหลือง*
- Die Beispiele helfen euch dabei.  
*ใช้ตัวอย่างด้านล่างให้เป็นประโยชน์*



Glück

*ความสุข*



### Liebeskummer

อกหัก

- Bohrt ein Loch in jedes Herz und hängt alle Herzen mit euren Wörtern an einer Wäscheleine im Klassenzimmer aus.  
*เจาะรูรูปหัวใจและแขวนรูปหัวใจทั้งหมดพร้อมคำศัพท์ที่เลือกที่ซึ่งในห้องเรียน*
- Lest euch alle Wörter auf den Herzen der anderen Schüler\*innen bei einem Klassenspaziergang durch.  
*เดินไปรอบห้องเพื่ออ่านคำศัพท์ทั้งหมดบนรูปหัวใจของนักเรียนคนอื่น*



#### 4) Liebe ist *ความรักคือ*

##### **Einzelarbeit** *กิจกรรมเดี่ยว*

- Schreibe deine Gedanken zu dem Satzanfang Liebe ist ... auf.  
*เขียนแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับประโยคที่ขึ้นต้นว่า **ความรักคือ** ...*

Beispiel: *ตัวอย่าง*

Liebe ist, gemeinsam einen Kuchen zu backen.

*ความรักคือ การอบขนมร่วมกัน*

...

- Lest eure Beispiele in der Klasse vor.

*อ่านตัวอย่างความคิดเห็นให้เพื่อนๆ ในห้องฟัง*