



Pokoraczkyné Markos Andrea

Előkészítő tevékenységhez  
köthető berendezések és  
eszközök idegen nyelven



A követelménymodul megnevezése:

**Ételkészítés**

A követelménymodul száma: 1465-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-n72-30



## ELŐKÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEKHEZ KÖTHETŐ BERENDEZÉSEK ÉS ESZKÖZÖK IDEGEN NYELVEN

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy osztrák étteremben dolgozik szakácsként. Munkája során a legnagyobb nehézséget a kommunikáció okozza. A nehézség leküzdésére szolgál ez a tananyagegység. A mindennapi munkája során kapcsolatot kell teremtenie a munkatársaival. A munkatársai csak német nyelven tudnak kommunikálni. Önnek az a feladata ebben az egységben, hogy sajátítsa el a konyhában alkalmazható eszközöket és berendezéseket német nyelven.

Az egység első részében a konyhai eszközök, ezen belül az evőeszközök megismerése lesz a feladata.

Az egység második részében a konyhában található technikai berendezések megismerésére kerül sor. A következő rövid párbeszéd megértése és alkotása a cél.

Dialog

Chef 1: Gib mir bitte einen Topf!

Chef 2: Ein Moment! Ich gebe sofort.

Chef 1: Wo ist ein Standmixer?

Chef 2: Dort auf dem Tisch.

## DIE KÜCHENMITTEL / A KONYHAI ESZKÖZÖK/

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM



*Bild 1. Traumhochzeit in einem Restaurant/ Álomesküvő egy étteremben/*

#### 1. Text

##### Eine Traumhochzeit

Auf dem Bild sehen Sie einen schönen Tisch. Der Tisch ist oval. Die Tischdecke und die Stühle sind weiss. Die Servietten sind auch weiss und rot. Auf dem Tisch kann man Teller, Löffel und Gabeln sehen. Vor dem Teller stehen Gläser. In der Mitte steht ein Salz- und Pfefferstreuer. Auf dem Tisch gibt es keinen Platz für Krug, Vase mit Blumen und Kerzenhalter.

#### 2. Besteck und Geschirr auf dem Tisch

- der Teller-tányér
- der Holzteller- fatányér
- der Porzellanteller- porcelántányér
- der Frühstücksteller- reggeliző tányér
- der flacher Teller- lapos tányér
- der Tierteller/ Suppenteller- mélytányér
- der Servierteller- szervírtányér
- der Löffel- kanál
- der Esslöffel- evőkanál
- der Kaffeelöffel- kávéskanál
- der Teelöffel- teáskanál
- der Suppenlöffel- leveses kanál
- der Dessertlöffel- desszertkanál
- die Gabel- villa
- die Fischgabel- halvilla
- die Dessertgabel- desszervilla
- das Messer- kés
- das Fleischmesser- húskés
- das Fischmesser- halkés
- das Glas- pohár
- das Bierglas- söröspohár
- das Cognacglas- konyakospohár
- das Schnapsglas- pálinkáspohár
- das Sektklas- pezsgőspohár
- das Wasserglas- vizespohár
- das Weinglas- borospohár
- das Weissweinglas- fehérboros pohár
- das Rotweinglas- vörösboros pohár
- das Kristallglas- kristálypohár
- die Tasse- csésze
- die Kaffeetasse- kávéscsésze
- die Teetasse- teáscsésze
- die Tischdecke- terítő
- die Serviette- szalvéta
- die Stoffserviette- anyagszalvéta
- die Papierserviette- papírszalvéta
- der Kerzenhalter- gyertyatartó
- der Krug - kancsó
- der Wasserkrug- vizeskancsó
- die Vase- váza
- der Salz- und Pfefferstreuer- só- és borsszóró
- der Sektkühler- pezsgőhűtő

## Die Küchenmittel im Küchenschrank

Peter arbeitet als Koch im Restaurant. An einem Tag bekommt er eine grosse Aufgabe. Er soll im Küchenschrank Ordnung machen. Zuerst zählt er die Töpfe, in den man etwas kochen kann. Dann kommen die Schüssel. Er findet Kompottschüssel, Salatschüssel, Sossenschüssel, Suppenschüssel und Porzellschüssel. Er findet 10 Pfannen. In der Küche gibt es 3 Schnellkochtöpfe. Die Schneidebrettchen werden durch Köche benutzen. Die Backbleche sind in der Backröhre. Er findet Raspeln und Reiben. In der Schublade zählt er 5 Mehlsiebe und 3 Tee siebe in den verschiedenen Grösser. Die Trichter legen neben den Siebe. Durch den Fleischwolf dreht jetzt ein Koch Fleisch. Die Kuchenformen und Nudelhölzer legen oben im Küchenschrank. Er findet keine Nussknacker. Die Knoblauchpresse findet er auch nicht, weil sie in der Spülmaschine ist. Die Schöpflöffel und Schaumlöffel legen in der Schublade. Die Dosenöffner und Korkenzieher sind auf dem Kochplatz. Eine Kartoffelpresse liegt schmutzig auf dem Vorbereitungsplatz.

### 4. Dialog in der Küche

Gib mir bitte einen Lappen!

Bitte.

Wo ist ein Rührlöffel?

Dort auf dem Vorbereitungsplatz.

Gib mir bitte den Teigroller!

Bitte.

Danke schön.

Ich finde die Pfeffermühle nicht.

Dort liegt hinter dem Topf.

Möchtest du noch den Spiess gebrauchen?

Nein. Ich gebe sofort.

Danke schön.

Ich sehe das Messglas nicht.

Hier ist ein vor mir. Bitte.

Danke schön.

Gib mir bitte fünf Obstschale!

Bitte.

Danke schön.

Hol mir bitte den Serviertisch!

Bitte.

Danke schön.

Wo ist eine Suppenkelle?

Oben in dem Schrank findest du eine.

In Ordnung.

Gib mir bitte einen Ausguss!

Bitte.

Danke schön.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. Text

Olvassa el figyelmesen az első szöveget!

A képet is tanulmányozza át!

Készítsen mini- szótárt az ismeretlen szavakból!

Törekedjen az idegen szavak memorizálására!

Gondolja végig milyen eszközökkel egészítené még ki a képen látható esküvői asztalt!

A magyar- német szótár segítségével készítsen feljegyzést az asztalra képzeletben helyezett eszközökről.

### 2. Besteck und Geschirr auf dem Tisch

Olvassa végig figyelmesen a listát!

Törekedjen az idegen szavak elsajátítására, hiszen az önellenőrző feladatoknál szüksége lesz ezekre az ismeretekre!

A listát elolvasva gondolkozzon el, hogy vannak-e még olyan eszközök, amelyek az asztalra kerülhetnek a terítés során!

Erről a kiegészítésről is készítsen a szótár segítségével feljegyzést!

### 3. Die Küchenmittel im Küchenschrank

Olvassa el figyelmesen a szöveget!

Készítsen német- magyar nyelvű szójegyzetet a vastagon kizsedett szavakból!

Törekedjen az ismeretlen szavak elsajátítására, ugyanis a későbbi feladatokban szüksége lesz ezekre az ismeretekre!

Gondolatban képzelje maga elé a saját konyhaszekrényét!

Hasonlítsa össze a szöveget és a saját konyhaszekrényét!

Amennyiben talál különbséget, írja le azokat az eszközöket mindkét nyelven, amelyek az eredeti szövegben nem szerepelnek!

### 4. Dialog in der Küche

A felsorolt mondatok a konyhában hangozhatnak el a szakácsok között.

Fordítsa le a szótár segítségével a mondatokat!

Jegyzetelje ki az ismeretlen szavakat!

Memorizálja az idegen szavakat, hiszen a későbbiekben ezekre a szavakra szüksége lesz!

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### I. Eine Traumhochzeit

#### 1/1. Aufgabe Richtig oder falsch?

Döntse el a mondatokról, hogy igazak vagy hamisak!

1. Der Tisch ist rund.

2. Die Stühle sind weiss.

3. Auf dem Tisch steht eine Vase mit Rose.

4. Der Kerzenhalter ist auch weiss.

5. Neben den Teller stehen Gläser.

6. Die Gäste tanzen imRaum.



7. Auf dem Tisch steht ein Krug mit Wasser.

---

8. Die Servietten sind weiss und rot.

---

9. Die Speisen sind auf dem Tisch.

---

10. Auf dem Tisch kann man Teller und Löffel sehen.

---

**1/2. Aufgabe Lesen Sie den Text und antworten Sie die Fragen!**

A szöveg a barátja esküvőjéről készült. Olvassa el és válaszoljon a kérdésekre!

Der Raum ist elegant eingerichtet. Die Tische stehen in U-Form. Das junge Ehepaar sitzt natürlich im zentralen Punkt. Das zeigen auch die wunderschönen grossen Blumensträusse. Die Grundfarben sind weiß und rosarot. Die Tische sind mit langen weissen Tischdecken bedeckt. Es gibt keine Teller, keine Gläser, keine Löffel, keine Gabeln, keine Messer auf den Tische.

1. Wie stehen die Tische?

---

2. Wo sitzt das Ehepaar?

---

3. Womit sind die Tische bedeckt?

---

4. Gibt es Teller und Löffel auf den Tischen?

---

5. Wie ist der Raum eingerichtet?

---

6. Wo sind die Blumensträuße?

---

7. Sind die Grundfarben rot?

---

**1/3. Aufgabe Benutzen Sie die Wörter und schreiben Sie einen Text!**

A megadott magyar szavak segítségével írjon egy 7-8 mondatos szöveget az előzőekhez hasonlóan!

- zöld asztalterítő
- sárga rózsák
- fehér szalvéták
- 10 asztal
- elegáns gyertyatartók
- fehér tányérok
- só-és borsszórók

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

---

---

**1/.Vergleichen Sie die Texte und schreiben Sie die Unterschiede!**

Hasonlítsa össze a két szöveget/Traumhochzeit és a barát esküvője/ és írja le magyarul a közöttük lévő tartalmi különbségeket!

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

## II. Besteck und Geschier auf dem Tisch

### 2/1. Aufgabe Suchen Sie die Kuckucksei!

Melyik szó nem illik a sorba?

1. der Suppenlöffel, der Teelöffel, der Kaffeelöffel, der Wasserlöffel, der Holzlöffel
2. der Holzteller, der Porzellanteller, der Suppenteller, der Mittagessenteller, der Frühstückteller
3. die Dessertgabel, die Fischgabel, die Gabel, die Holzgabel, die Gemüsegabel
4. das Sektklas, das Wasserglas, das Grossglas, das Weinglas, das Cognacglas
5. die Tasse, die Kaffeetasse, die Teetasse, die Wassertasse
6. die Serviette, der Krug, die Vase, der Salz- und Pfefferstener, die Mikrowelle

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

### 2/2. Aufgabe Machen Sie Ordnung!

Az összetett szavak tagjai összekeveredtek. Csináljon rendet! A példa szerint töltsse ki a táblázatot!

die Kaffeegabel	die Kaffeetasse oder der Kaffeelöffel	kávészsésze vagy kávéskanál
das Vaseglas		
die Fischserviette		
der Fleischkrug		
das Teemesser		
das Fischglas		
die Suppengabel		
das Rotwasserglas		
die Weissweintasse		

das Suppenmesser		
------------------	--	--

**2/3. Aufgabe Was bedeutet die Wörter?**

Húzza alá a szó megfelelő jelentését!

**1. der Salzstreuer**

- a, borsdaráló
- b, sószóró
- c, sótartó
- d, borstartó

**2. der Kaffeelöffel**

- a, kávéscsésze
- b, kávéskanál
- c, kávéspohár
- d, kávéskely

**3. das Rotweinglas**

- a, vörösboros pohár
- b, fehérboros pohár
- c, vörösboros kancsó
- d, vörösboros üveg

**4. die Stoffserviette**

- a, papírszalvéta
- b, papírtányér
- c, anyagterítő
- d, anyagszalvéta

**5. das Fischmesser**

- a, húskés
- b, fakanál
- c, evőkanál
- d, halkés

**6. der Sektkühler**

- a, pezsgőspohár
- b, pezsgőhűtő
- c, borospohár
- d, pezsgősüveg

**7. der Holzteller**

- a, papírtányér
- b, fatányér
- c, kristálytányér
- d, reggeliző tányér

**8. der Kerzenhalter**

- a, sótartó
- b, gyertyatartó
- c, pohártartó
- d, szalvétatartó

**9. der Tiefteller**

- a, lapostányér
- b, desszertes tányér
- c, levesestányér
- d, kistányér

## 10. das Schnapsglas

a, vizespohár

b, borospohár

c, pálinkáspohár

d, pezsgőspohár

### 2/4. Aufgabe Suchen Sie die Paare!

Keresse meg a szavak párját!

1. der Frühstückteller	a, levesestányér
2. der Salzstreuer	b, kancsó
3. die Stoffserviette	c, gyertyatartó
4. das Weinglas	d, halkés
5. der Krug	e, reggeliző tányér
6. die Teetasse	f, pezsgőspohár
7. der Kerzenhalter	g, sószóró
8. der Suppenteller	h, borospohár
9. das Fischmesser	i, teáscsésze
10. das Sektglas	j, anyagszalvéta

### III. Die Küchenmittel in dem Küchenschrank

**3/1. Aufgabe** Unterscheiden Sie die Wörter, die Sie imText nicht gelesen haben.

Húzza alá azokat a szavakat, amelyek nem fordultak elő a szövegben!

1. kompótos tál
2. reszelő
3. fokhagymaprés
4. konzervnyitó
5. citromfacsaró
6. kukta
7. sodrófa
8. vágódeszka
9. palacsintasütő
10. kávédaráló

**3/2. Aufgabe** Übersetzen Sie Wörter!

Fordítsa le azokat a szavakat németre, amelyek a szövegben előfordultak!

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

**III/3. Aufgabe** Antworten Sie die Fragen!

Válaszoljon a kérdésekre!

1. Was soll Peter machen?
2. Ist Kompottschüssel im Küchenschrank?
3. Wie viel Pfanne findet er?



4. Wo sind die Blachbleche?
5. Was legen neben den Sieben?
6. Warum findet er keine Knoblauchpresse?
7. Wo legen die Kuchenformen?
8. Wo arbeitet Peter?
9. Wo sind die Topfservietten im Küchenschrank?
10. Wie viel Mehlsiebe zählt er in der Schublade?

1.	_____
2.	_____
3.	_____
4.	_____
5.	_____
6.	_____
7.	_____
8.	_____
9.	_____
10.	_____

**3/4. Aufgabe Ergänzen Sie die Tabelle!**

Egészítse ki a táblázatot!

der Knoblauchpresse	
	kompótos tál
das Nudelholz	
der Fleischwolf	
	merőkanál
	tölcsér
die Kartoffelpresse	
	diótörő
	serpenyő
der Dosenöffner	

**3/5. Aufgabe Ergänzen Sie den Text!**

Egészítse ki a szöveget az alul felsorolt szavakkal!

**Die Küchenmittel im Küchenschrank**

Peter arbeitet als Koch im Restaurant. An einem Tag bekommt er eine grosse Aufgabe. Er soll im Küchenschrank Ordnung machen. Zuerst zählt er die ....., in den man etwas kochen kann. Dann kommen ..... Er findet....., ....., ..... **und** ..... Er findet 10 ..... In der Küche gibt es 3 ..... werden durch Köche benutzen. .... sind in der Backröhre. Er findet .....und ..... In der Schublade zählt er 5 ..... und 3 .....in den verschiedenen Grössen. .... legen neben den ..... Durch den ..... dreht jetzt ein Koch Fleisch. .... und .....legen oben im Küchenschrank. Er findet keine ..... findet er auch nicht, weil sie in der Spülmaschine ist. ....und .....legen in der Schublade. ....**und** ..... sind auf dem Kochplatz. Eine .....liegt schmutzig auf dem Vorbereitungsplatz.

tál, serpenyő, reszelő, dugóhúzó, konzervnyitó, habverő, fokhagymaprés, húsdaráló, habkanál, tölcsér, merőkanál, sodrófa, salátás tál, szószos tál, porcelán tál, diótörő, burgonyanyomó, szita, vágódeszka, tepsi, kukta, lisztes szita, teaszűrő, kompótos tál, leveses tál, fazék, mérleg, fakanál,

**3/ 6. Aufgabe Übersetzen Sie die Sätze!**

Fordítsa le a következő mondatokat!

1. Die Backbleche sind in der Backröhre.
2. Die Trichter legen neben den Siebe.
3. Durch den Fleischwolf dreht jetzt ein Koch Fleisch.
4. Peter soll im Küchenschrank Ordnung machen.
5. In der Schublade zählt er 5 Mehlsiebe.
6. A fokhagymaprés az asztalon van.
7. Péter 6 reszelőt számol.
8. A sodrófa a fiókban van.
9. A vágódeszkán van egy kés.
10. A kukta a konyhaszekrényben van.

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

9. \_\_\_\_\_

10. \_\_\_\_\_

#### IV. Dialog in der Küche

##### 4/1. Aufgabe Suchen Sie die Paare!

Keresse meg a szavak párját!

1. das Messglas	a, tésztanyújtó
2. der Serviertisch	b, fazék
3. der Ausguss	c, bárd
4. die Suppenkelle	d, mérőpohár
5. der Lappen	e, borsdaráló
6. der Topf	f, leveses merőkanál
7. der Spiess	g, szervizasztal
8. der Rührlöffel	h, kavarókanál, habarókanál
9. der Teigroller	i, kiöntő
10. die Pfeffermühle	J, rongy

---



---

##### 4/ 2. Aufgabe Ergänzen Sie die Sätze!

Egészítse ki a mondatokat!

1. Wo ist ein .....? – Hol van egy mérőpohár?
2. Gib mir bitte einen.....!– Adj ide egy fazekat!
3. Ich möchte einen..... – Szeretnék egy bárdot.
4. Ich finde die .....nicht. – Nem találok a borsdarálót.
5. Der ..... ist im Küchenschrank. – A kiöntő a konyhaszekrényben van.
6. Wo finde ich einen.....– Hol talállok egy rongyot?
7. Auf dem ..... liegt ein .....– A szervizasztalon van egy tányér.
8. Gib mir bitte einen .....– Adj kérlek egy leveses merőkanalat!

9. Ich möchte einen..... – Szeretnék egy kavarákanalat.

10. Der..... ist im Küchenschrank. – A tésztaanyújtó a konyhaszekrényben van.

**4/ 3. Aufgabe Schreiben Sie Sätze!**

Írjon a megadott szavakból mondatokat!

- bárd

\_\_\_\_\_

- tésztaanyújtó

\_\_\_\_\_

- tál

\_\_\_\_\_

- diótörő

\_\_\_\_\_

- fazék

\_\_\_\_\_

4/4. Aufgabe Woran denke ich?

Találja ki melyik konyhai eszközre gondolok! / Ebben a feladatban az eddig tanult szavakból bármelyik előfordulhat. /

1. Frische Knoblauchzehe können damit zerdrückt werden.

---

2. Diesen Gegenstand benutzt man, um fertige Suppen in den Teller zu füllen.

---

3. Damit können die Konserven geöffnet werden.

---

4. Damit können die Flaschen geöffnet werden.

---

5. Suppen und Gemüse werden darin gedünstet oder gekocht.

---

6. Man braucht es vor allem, wenn man etwas Flüssiges aus einer Flasche in eine andere giessen möchte.

---

7. Damit kann das Fleisch gedreht werden.

---

8. Damit kann man die kochenden Speisen ümrühren.

---

9. Darin kann man den Kuchen backen.

---

10. Damit kann man Flüssigkeiten und feste Stoffe voneinander trennen.

---

## MEGOLDÁSOK

1/1. Aufgabe

1. falsch, 2. richtig, 3. falsch, 4. falsch, 5. falsch, 6. falsch, 7. falsch, 8. richtig, 9. falsch, 10. richtig

1/2. Aufgabe

1. Die Tische stehen in U-Form.
2. Das Ehepaar sitzt im zentralen Punkt.
3. Die Tische sind mit langen weissen Tischdecken bedeckt.
4. Es gibt keine Teller, keine Löffel auf den Tische.
5. Der Raum ist elegant eingerichtet.
6. Vor dem Ehepaar sind Blumensträusse.
7. Nein. Die Grundfarben sind weiss und rosarot.

1/3. Aufgabe

Auf dem Bild kann man 10 Tische sehen. Die Tische sind mit grünen Tischdecken bedeckt. Die Servietten sind weiss. Auf den Tische stehen Vasen mit gelben Rosen. Die Teller sind auch weiss. In der Mitte der Tische stehen eleganten Kerzenhalter. Sie sind grün. Ein Salz- und Pfefferstreuer steht auch in der Mitte.

1/4.

**Különbségek:**

1. Első szövegben ovális asztal van ,a másodikban U-alakú.
2. Első szövegben az uralkodó színek a fehér-piros, a másodikban fehér-rózsaszín.
3. Első szövegben vannak evőeszközök, a másodikban nincsenek.
4. Első szövegben nincs virág , a másodikban van.

2/1. Aufgabe

1. der Wasserlöffel



2. der Mittagessenteller

3. die Gemüsegabel

4. das Grossglas

5. die Wassertasse

6. die Mikrowelle

2/2. Aufgabe

<b>die Kaffeegabel</b>	<b>die Kaffeetasse oder der Kaffeelöffel</b>	<b>kávészsésze vagy kávéskanál</b>
das Vaseglas	<b>das Schnapsglas, das Sektglas</b>	<b>pálinkáspohár, pezsgőspohár</b>
die Fischserviette	<b>die Topfserviette</b>	<b>anyagszalvéta</b>
der Fleischkrug	<b>der Wasserkrug</b>	<b>vizeskancsó</b>
das Teemesser	<b>das Fischmesser</b>	<b>halkés</b>
das Fischglas	<b>das Rotweinglas</b>	<b>vörösboros pohár</b>
die Suppengabel	<b>der Suppenlöffel</b>	<b>leveseskanál</b>
das Rotwasserglas	<b>das Rotweinglas</b>	<b>vörösboros pohár</b>
die Weissweintasse	<b>die Kaffeetasse, die Teetasse</b>	<b>kávészsésze, teászsésze</b>
das Suppenmesser	<b>das Fleischmesser</b>	<b>húskés</b>

Ennél a feladatnál előfordulhatnak még más megoldások is!!

2/3. Aufgabe

1-b, 2-b, 3-a, 4-d, 5-d, 6-b, 7-b, 8-b, 9-c, 10-c,

2/4. Aufgabe

1-e, 2-g, 3-j, 4-h, 5-b, 6-i, 7-c, 8-a, 9-d, 10-f,

3/1. Aufgabe

citromfacsaró, kávédaráló, palacsintasütő,

3/2. Aufgabe

kompótos tál–die Kompottschüssel, reszelő– die Raspel, die Reibe, fokhagymaprés– die Knoblauchpresse, konzervnyitó– der Dosenöffner, kukta– der Schnellkochtopf, sodrófa– das Nudelholz

3/3. Aufgabe

1. Peter soll im Küchenschrank Ordnung machen.

2. Ja.

3. Er findet 10 Pfannen.

4. Die Backbleche sind in der Backröhre.

5. Die Trichter legen neben den Sieben.

6. Die Knoblauchpresse ist in der Spülmaschine.

7. Die Kuchenformen legen oben im Küchenschrank.

8. Peter arbeitet in der Küche. / im Restaurant/

9. Das steht im Text nicht.

10. Er zählt 5 Mehlsiebe.

3/4. Aufgabe

der Knoblauchpresse	<i>fokhagymaprés</i>
<i>die Kompottschüssel</i>	kompótos tál
das Nudelholz	<i>sodrófa</i>
der Fleischwolf	<i>húsdaráló</i>
<i>der Schöpflöffel</i>	merőkanál
<i>der Trichter</i>	tölcsér
die Kartoffelpresse	<i>burgonyanyomó</i>
der Nussknacker	diótörő
<i>die Pfanne</i>	serpenyő
der Dosenöffner	<i>konzervnyitó</i>

3/5. Aufgabe

Die Küchenmittel im Küchenschrank

Peter arbeitet als Koch im Restaurant. An einem Tag bekommt er eine grosse Aufgabe. Er soll im Küchenschrank Ordnung machen. Zuerst zählt er die Töpfe, in den man etwas kochen kann. Dann kommen die Schüssel. Er findet Kompottschüssel, Salatschüssel, Sossenschüssel, Suppenschüssel und Porzelschüssel. Er findet 10 Pfannen. In der Küche gibt es 3 Schnellkochtöpfe. Die Schneidebrettchen werden durch Köche benutzen. Die Backbleche sind in der Backröhre. Er findet Raspeln und Reiben. In der Schublade zählt er 5 Mehlsiebe und 3 Teesiebe in den verschiedenen Grösser. Die Trichter legen neben den Siebe. Durch den Fleischwolf dreht jetzt ein Koch Fleisch. Die Kuchenformen und Nudelhölzer legen oben im Küchenschrank. Er findet keine Nussknacker. Die Knoblauchpresse findet er auch nicht, weil sie in der Spülmaschine ist. Die Schöpflöffel und Schaumlöffel legen in der Schublade. Die Dosenöffner und Korkenzieher sind auf dem Kochplatz. Eine Kartoffelpresse liegt schmutzig auf dem Vorbereitungsplatz.

Achtung! Habverő, mérleg, fakanál nem szerepel a szövegben.

3/6. Aufgabe

1. A tepsik a sütőben vannak.
2. A tölcsérek a szűrők mellett vannak.
3. Egy szakács most húst darál.
4. Péternek rendet kell raknia a konyhaszekrényben.
5. A fiókban 5 lisztszitát talál.
6. Die Knoblauchpresse ist auf dem Tisch.
7. Peter zählt 6 Reiben oder Raspeln.
8. Das Nudelholz ist in der Schublade.
9. Auf dem Schneidebrettchen ist ein Messer.
10. Der Schnellkochtopf ist im Küchenschrank.

4/1. Aufgabe

1-d, 2-g, 3-i, 4-f, 5-j, 6-b, 7-c, 8-h, 9-a, 10-e,

4/ 2. Aufgabe

1. Messbrecher, 2. Topf, 3. Spiess, 4. Pfeffermühle, 5. Ausguss, 6. Lappen, 7. Serviertisch, Teller, 8. Schöpflöffel, 9. Rührlöffel, 10. Teigroller

4/3. Aufgabe

Der Spiess ist auf dem Vorbereitungstisch.

Wo finde ich den Teigroller?

Der Schüssel steht im Küchenschrank.

Der Nussknacker ist in der Schublade.

Ich brauche einen Topf.

4/4. Aufgabe

1. die Knoblauchpresse

2. der Schöpflöffel

3. der Dosenöffner

4. der Korkenzieher

5. der Topf

6. der Trichter

7. der Fleischwolf

8. der Rührlöffel

9. die Kuchenform

10. der Sieb

## DIE KÜCHENGERÄT – UND MASCHINE / A KONYHAI BERENDEZÉSEK– ÉS GÉPEK /

### ESETFELVETÉS– MUNKAHELYZET

Milyen konyhai gépekkel találkozhat a konyhában? Ennek a kérdésnek a megválaszolását segítik a postaládába bedobott reklámok. Tanulmányozza át ezeket figyelmesen!

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A következő egységben reklámokat olvashat háztartási gépekről.

#### 1. Werbung/ reklám/

Philips Brotbackautomat HD 9040/90

Genießen Sie jeden Morgen frisches, warmes Brot, dem Sie mit diesem einzigartigen Zubehör jede beliebige Form geben können. Backen Sie Baguettes, Brötchen und beliebte Snacks wie Brezeln und Partybrötchen. Genießen Sie mit Ihrer Familie leckeres Brot, und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf

EUR 60

Marke	Philips
Produktart	Brotbackautomat
Farbe	schwarz/rot & gebürstetes Metall
Gewicht	7,7 kg
Zubehör	Praktisches Rezeptbuch, Messbecher und -löffel
Beschreibung	Backen Sie anhand der klaren Markierungen am Brotbackautomaten mittelgroße, große und extra große Brotlaibe mit 750 g, 1 kg und 1,25 kg.

Sicherheit	Integrierte rutschfeste Griffe für eine einfache und sichere Handhabung.
Besonderheiten	Spezielle Anzeige für besonderes Brot mit zusätzlichen Zutaten. 3 Bräunungsstufen für eine Kruste ganz nach Ihrem Geschmack. Multi-Brotformer für Brot in individuellen Formen.
weitere Besonderheiten	Intuitive Bedienung mit benutzerfreundlichen Tasten. Beobachten Sie durch das Sichtfenster, wie das Brot gebacken wird. Teigprogramm Pasta, Allgemein (Pizzen, Kleingebäck, Bagels usw.)

## 2. Werbung

### Kenwood Küchenmaschine KMX 51, rot

Strenge Klarheit im Look und kreative Vielseitigkeit in der Funktion – diese Kombination schafft eine Wertigkeit für höchste Ansprüche. Horizontaler Motorblock im Rührarm für mehr Stabilität. Hochglanzpolierte Edelstahl-Schüssel mit Handgriff.

EUR 499,00\*

Marke	Kenwood
Produktart	Küchenmaschine
Leistung (Watt)	500
Farbe	rot
Zubehör	Dreiteiliges Patisserie-Set bestehend aus: Schneebesen, K-Haken und Knethaken.
Beschreibung	2,5 kg Teigkapazität, 680 g Mehl plus Zutaten für Hefeteig, 12 Eiweiß. Mit 2 Zubehöran schlüssen.
Funktionen	Softanlauf mit stetiger Geschwindigkeitssteigerung.
Sicherheit	Sicherheitssystem "Safe-Use" – Automatische Abschaltung beim Hochklappen des Rührarms während des Betriebs und Überlast-Schutz.

Besonderheiten

Niedrigdrehzahl-Anschluß für mehr Vielseitigkeit durch zusätzliches Zubehör.



*Bild 2. Küchenmaschine / Konyhai robotgép/*

### 3. Werbung

Philips Kaffeemaschine HD7692/90

Möchten Sie feinen Kaffee zum Frühstück trinken? Wählen Sie unsere Kaffeemaschiene!

EUR 99,99\*



Bild 3. Kaffeemaschine/ Kávéfőzőgép/

Marke	Philips
Produktart	Kaffeeautomat
Produkttyp	Kaffeemaschine
Leistung (Watt)	1400
Farbe	schwarz/edelstahl
Fassungsvermögen	1,2 Liter
Anzahl Tassen	10 – 15
Kanne	Thermokanne
Wasserbehälter	abnehmbar
Wasserstandsanzeige	ja
Beschreibung	Herausnehmbarer Filterhalter, Filtergröße 1 x 4, Kabelstauraum, Tropfstop und Hochleistungspumpe. Erinnerungsfunktion: "Entkalken".
Besonderheiten	Brühzeit: < 10 Minuten. Alle abnehmbaren Teile spülmaschinenfest. Kaffeedosiersystem "MyAroma" für ein

#### 4. Werbung



Philips Standmixer HR 2094/00

Mixer aus Eloxaluminium mit sehr leistungsstarkem 750-Watt-Motor, Spezialfunktionen (Eis und Milchshake), Dieser Mixer von Philips wurde für das perfekte Mixen von Milchshakes konzipiert – so wie Sie sie mögen. Mehrere Geschwindigkeitsstufen und genaue Funktionen ermöglichen das Zerkleinern von Eis und Mixen extra leckerer Milchshakes mit nur einem einzigen Knopfdruck. Mit dem Fruchtfilter können Sie klaren Saft ohne Schalen und Kerne herstellen. Nach dem Gebrauch können das abnehmbare Messer und der Fruchtfilter in den Geschirrspüler gestellt werden.

EUR 119,99\*

Marke	Philips
Produktart	Mixer
Produkttyp	Standmixer
Fassungsvermögen	1,5 Liter Saftbehälter
Leistung (Watt)	750
Farbe	aluminium
Zubehör	Fruchtfilter. Einmaliges Zubehör, das Schalen und Kerne aus Ihren frisch gepressten Säften heraushält. Ein toller, leicht zu reinigender Assistent für die Cocktail-Zubereitung.
Geschwindigkeiten	Mehrere Geschwindigkeitsstufen und genaue Funktionen.
Beschreibung	Der Mixer von Philips ist aus Eloxaluminium und hat eine moderne, fleckenfreie Lackierung, bei der auch nach häufigem Verwenden keine Abnutzung sichtbar ist.
Funktionen	Spezielle Eis-, Milchshake- und Turbofunktionen für die Zerkleinerung von Eis, das Mixen Ihres Lieblingsmilchshakes oder anderer Zutaten durch einen einzigen Knopfdruck.

5. Werbung

Wollen Sie ohne Fett und Öl zu Hause schnell Pommes frites backen? Kaufen Sie Philips Friteuse!

Philips Friteuse HD 6158/55

EUR 70

Marke	Philips
Produktart	Friteuse
Leistung (Watt)	2000
Farbe	weiß/gelb
Fettfüllmenge	2,5 L
Beschreibung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherheitsknopf zur autom. Deckelöffnung</li> <li>- Stufenloser Temperaturregler 150°-190° C</li> <li>- Ein-Aus-Schalter mit Kontrollleuchte</li> <li>- Temperatur Kontrollleuchte</li> <li>- Griff mit autom. Korblift</li> <li>- Kabelfach</li> </ul>
Besonderheiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frittierbehälter, Deckel und Korb spülmaschinengeeignet</li> <li>- Herausnehmbarer Metallfilter</li> <li>- Großes Sichtfenster</li> </ul>



Bild 4. Friteuse/ Fritőz/

## 6. Werbung

Möchten Sie feine Speisen zu Hause kochen und backen? Kaufen Sie Gorenje Einbauherd!

Gorenje Einbauherd-Set BASIS-SET, braun

EUR 200

Marke	Gorenje		
Produktart	Einbauherd-Set		
Energieeffizienzklasse	A		
Erklärung Energieeffizienzklasse	Energieeffizienzklasseneinteilung: A bis G – Geräte der Klasse A sind besonders sparsam, Geräte der Klasse G haben einen hohen Stromverbrauch		
Energieverbrauch	0,87 0,79 kWh (mit Lüfter)	kWh	(konventional)

Geräusch	46 db(A) re 1pW
Farbe Kochfeld	edelstahl
Farbe Backofen	braun
Maße Kochfeld (BxT)	49 x 594 x 510 mm (H x B x T) Erforderliche Ausschnittsmaße: 43 x 560 x 490 mm (H x B x T)
Nischenmaße	600 x 560 x 550 mm (H x B x T)
Maße Backofen (HxBxT)	595 x 597 x 565 mm (H x B x T)
Kochfeldart	Glaskeramik

## 7. Werbung

Wollen Sie den nicht ganzen Tag in der Küche spülen? Dann wählen Sie Siemens Geschirrspüler! Damit kann man sehr schnell und ohne Mühe spülen.

Siemens Geschirrspüler SE 24E245 EU, weiß

EUR 120€



Bild 5. Geschirrspüler/ Mosogatógép/

Marke	Siemens
Produktart	Geschirrspüler
Energieeffizienzklasse	A
Erklärung Energieeffizienzklasse	Energieeffizienzklasseneinteilung: A bis G – Geräte der Klasse A sind besonders sparsam, Geräte der Klasse G haben einen hohen Stromverbrauch
Energieverbrauch	1,05 kWh
Geschätzter Jahresverbrauch (Strom) in kWh	231*
Info Jahresverbrauch (Strom)	* durchschnittlicher Energieverbrauch ausgehend von 220 Standardprogrammzyklen, ausgedrueckt als geschaetzter Jahresverbrauch (220 Standardprogrammzyklen)
Wasserverbrauch	13 Liter
Geschätzter Jahresverbrauch (Wasser) in Liter	2860*
Info Jahresverbrauch (Wasser)	* durchschnittlicher Wasserbrauch ausgehend von 220 Standardprogrammzyklen, ausgedrueckt als geschaetzter Jahresverbrauch (220 Standardprogrammzyklen)

Az előzőekben 7 konyhai gépről olvashat 1-1 reklámfelhívást.

Olvassa el figyelmesen a reklámokat!

Szótár segítségével fordítsa le a gépek nevét!

Gondolja végig milyen konyhai gép található meg az Ön otthonában illetve a gyakorlati helyén!

Készítsen ezekről a gépekről német- magyar mini szótárt!

Sajátítsa el a konyhai gépek nevét németül, ugyanis az önellenőrző feladatokban szüksége lesz ezekre a szavakra!

MUNKANYELVI

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

## 1/1. Aufgabe Übersetzen Sie die Wörter!

Egy modern konyha

Napjainkban a **hűtőszekrény és fagyaszó** nem hiányozhat a konyhából. A hűtőből kivett ételeket a **mikrohullámú sütőben** melegítjük meg. A **gáztűzhely- és sütő** finom ételek elkészítését teszi lehetővé, mely fölött egy **páraelszívó** tünteti el a kellemetlen szagokat. A **konyhai robotgéppel** tésztát gyúrhatunk és habot is verhetünk. A reggelihez a **gyümölcscentrifuga** segítségével készíthetünk friss narancslét. Ha gyorsan akarunk egy teát főzni ebben a **vízforraló** segít. A konyhaszekrényben vagy a konyhaszekrényen a helyet foglalja még a **kenyérpirító**, a **kenyérsütő**, a **kávéfőző**, a **mosogatógép**, a **kenyérszeletelő**, a **mixer**.

Fordítsa le németre a vastaggal jelölt szavakat!


**2. Aufgabe Antworten Sie die Fragen!**

Válaszoljon a kérdésekre!

1. Was kostet der Geschirrspüler?

2. Warum soll ich diese Maschine wählen?

3. Wie viel Liter Wasser verbraucht pro Spülen?

4. Kann man mit dem Einbauherd zu Hause backen?

5. Wie viel Liter Öl kann man ins Friteuse einfüllen?

6. Kann man den Friteusekorb in der Spülmaschine spülen?

7. Was kostet ein Standmixer?



8. Kann ich mit dem Standmixer Coctail machen?

---

9. Kann man damit das Eis zerkleinern?

---

10. Wie viel Liter Wasser kann man in die Kaffeemaschine einfüllen?

---

11. Hat die Kaffeemaschine Wasserstandzeige?

---

12. Wie viel Tasse Kaffee kann man damit kochen?

---

13. Hat die Küchenmaschine Schneebesenfunktion?

---

14. Wie viel Kilo Mehl kann man in die Küchenmaschine einfüllen?

---

15. Was gehört zum Brotbackautomat?

### 3. Aufgabe Ergänzen Sie bitte die Sätze!

Egészítse ki a mondatokat a megadott szavakkal!

1. Ich kann mit dem ..... frische Orangensaft pressen.
2. Man kann mit dem..... am schnellsten heissen Wasser für einen Tee bekommen.
3. In der ..... kann man die Speisen schnell aufwärmen.
4. Die Hausfrau kann mit der..... zu Hause Brot backen.
5. Wenn ich einen Kaffee trinken möchte, koche ich mit der ..... einen Kaffee.
6. Mit der Hilfe der ..... kann man schnell spülen.
7. Mit der ..... kann man die unangenehme Dünste und Gerüche beim Kochen und Braten loswerden.

Kaffeemaschine, Entsafter, Mikrowelle, Brotbackmaschine, Wasserkocher, Geschirrspüler, Dunstabzugshaube,

### 4. Aufgabe Lesen Sie den Text! Entscheiden Sie, ob die Sätze richtig oder falsch sind!

Olvassa el a kávégép használati utasítását!

Döntse el az állításokról, hogy igazak vagy hamisak!

*Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde! Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch! Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise!*

## 1. Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung, Stromart und Frequenz mit den Angaben auf dem Typschild übereinstimmen!
- Kinder nie unbeaufsichtigt das Gerät bedienen lassen.
- Nur kaltes Wasser in den Wassertank einfüllen, kein heißes Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten.

### Vor der Kaffeezubereitung

Wassertank füllen . Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Wassertank am Tragegriff. Bitte nur mit kaltem, klarem Wasser und nicht über die Markierung MAX befüllen.

Anschließend den Wassertank wieder in das Gerät einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet, so daß das Ventil an der Unterseite geöffnet wird. Um immer einen aromatischen Kaffee zu erhalten, sollten Sie:

- das Wasser im Wassertank täglich wechseln
- kein Mineralwasser oder destilliertes Wasser verwenden
- den Wassertank mindestens einmal pro Woche in normalem Spülwasser (nicht im Geschirrspüler) reinigen. Anschließend mit Frischwasser nachspülen.

### Bohnenbehälter füllen

Öffnen Sie den Deckel des Bohnenbehälters und befüllen Sie den Behälter mit gerösteten Kaffeebohnen (keine gefrorenen und karamelisierten Bohnen). Achten Sie darauf, daß keine Fremdkörper in den Bohnenbehälter gelangen. Schließen Sie den Deckel wieder.

### Eine Tasse starker Kaffee

Das Gerät ist bereit, wenn die Anzeige „1 Tasse normal“ leuchtet. Stellen Sie eine leere Tasse zentral unter die Auslaufrohre. Drücken Sie nun die Taste „1 Tasse“ solange, bis die Anzeige „1 Tasse stark“ leuchtet und „1 Tasse normal“ blinkt. So erhalten Sie eine Tasse starken Kaffee.

A, A k ev g p tart ly ba csak hideg vizet lehet  nteni.

---

B, A kávégépet csak a megfelelő hálózatba lehet csatlakoztatni.

---

C, A kávégép víztartályába tejet is önthetünk.

---

D, A kávégép víztartályát hetente egyszer desztilláltvízzel kell kitisztítani.

---

E, A víztartályt nem lehet mosogatógépben tisztítani.

---

F, A víztartályban naponta kell a vizet cserélni.

---

G, A kávégépbe szemes kávékat kell önteni.

---

H, A kávégéphez erős feketét főzni.

---

I, A "Tasse 1" gombot 10 másodpercig kell nyomni.

---

J, A maximum kávéfőző gépbe 1 liter vizet lehet tölteni.

---

### 5. Aufgabe Numieren Sie die Sätze!

Számozza meg a mondatokat a helyes sorrendnek megfelelően!

- .....Die Anzeige "1 Tasse" drücken.
- .....Den Deckel des Bohnenbehälters öffnen.
- ..... Den Deckel des Wassertankes öffnen.
- ..... Den Bohnenbehälters mit gerösteten Kaffeebohnen füllen.
- ..... Den Wassertank mit dem Wasser füllen.
- ..... Den Deckel des Wassertankes schliessen.
- ..... Den Deckel des Bohnenbehälters schliessen.

### 6. Aufgabe Ergänzen Sie die Sätze!

Egészítse ki mondatokat!

1. Nur kaltes ..... in den Wassertank einfüllen.
2. Das Wasser im Wassertank..... wechseln.
3. Kein ..... oder ..... Wasser in den Wassertank einfüllen.
4. Den Wassertank mindestens ..... in normalen Spülwasser .....
5. Das Gerät ist ....., wenn die Anzeige „1 Tasse normal“ .....

## MEGOLDÁSOK

### 1. Aufgabe

hűtőszekrény– der Kühlschrank

fagyasztó– der Tiefkühlschrank

mikrohullámú sütő– die Moikrowelle

gáztűzhely–és sütő– der Gasherd

páraelszívó– die Dunstabzugshaube

konyhai robotgép– die Küchenmaschine

gyümölcscentrifuga– der Entsafter

vízforraló– der Wasserkocher

kenyérpirító– der Toaster

kenyérsütő– die Brotbackmaschine

kávéfőző– die Kaffeemaschine

mosogatógép– der Geschirrspüler

kenyérszeletelő– die Brotschneidemaschine

mixer– der Standmixer

### 2. Aufgabe

1. Der Geschirrspüler kostet 120 Euro.
2. Man kann damit schnell und ohne Mühe spülen.
3. Das Gerät verbraucht 13 Liter pro Spülen.
4. Ja. Man kann mit dem Einbauherd zu Hause backen.
5. 2,5 Liter Öl kann man ins Friteuse einfüllen.

6. Ja. Man kann den Friteusekorb in der Spülmaschine spülen.

7. Der Standmixer kostet 119,99 Euro.

8. Mit dem Standmixer kann man Cocktail machen.

9. Ja. Damit kann man Eis zerkleinern.

10. 1,2 Liter Wasser kann man in die Kaffeemaschine einfüllen.

11. Ja. Die Kaffeemaschine hat Wasserstandanzeige.

12. 10–15 Tasse Kaffee kann man damit kochen.

13. Ja. Die Küchenmaschine hat Schneebesenfunktion.

14. 680g Mehl kann man in die Küchenmaschine einfüllen.

15. Zur Brotbackmaschine gehört Rezeptbuch, Messbecher- und Löffel.

### 3. Aufgabe

1. Ich kann mit dem Entsafter frischen Orangensaft pressen.

2. Man kann mit dem Wasserkocher am schnellsten heißes Wasser für einen Tee bekommen.

3. In der Mikrowelle kann man die Speisen schnell aufwärmen.

4. Die Hausfrau kann mit der Brotbackmaschine zu Hause Brot backen.

5. Wenn ich einen Kaffee trinken möchte, koche ich mit der Kaffeemaschine einen Kaffee.

6. Mit der Hilfe des Geschirrspülers kann man schnell spülen.

7. Mit der Dunstabzugshaube kann man die unangenehme Dünste und Gerüche beim Kochen und Braten loswerden.

### 4. Aufgabe

A, igaz

B, igaz

C, hamis

D, hamis

E, igaz

F, igaz

G, hamis

H, igaz

I, hamis

J, hamis

5. Aufgabe

7. Die Anzeige "1 Tasse" drücken.

4. Den Deckel des Bohnenbehälters öffnen.

1. Den Deckel des Wassertankes öffnen.

5. Den Bohnenbehälters mit gerösteten Kaffeebohnen füllen.

2. Den Wassertank mit dem Wasser füllen.

3. Den Deckel des Wassertankes schliessen.

6. Den Deckel des Bohnenbehälters schliessen.

6. Aufgabe

1. Nur kaltes Wasser in den Wassertank einfüllen.

2. Das Wasser im Wassertank täglich wechseln.

3. Kein Mineralwasser oder destilliertes Wasser in den Wassertank einfüllen.

4. Den Wassertank mindestens einmal pro Woche in normalen Spülwasser reinigen.

5. Das Gerät ist bereit, wenn die Anzeige „1 Tasse normal“ leuchtet.



## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

-Lőrincz Zsolt: Német nyelv az idegenforgalomban, a vendéglátásban , a szállodaiparban

-Becze Ákosné- Fischerné Jelik Zsuzsanna: Deutsch in der Gastronomie

-www. google.de / Gebrauchsanweisungen/

### AJÁNLOTT IRODALOM

-Lőrincz Zsolt: Német nyelv az idegenforgalomban, a vendéglátásban, a szállodaiparban

A(z) 1465–06 modul n72–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 1000 00 00	Szakács

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
25 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató