

# DOWNLOAD



Anke Gruner, Isabel Pérez Cano

## En el restaurante

Spanisch-Aufgaben aus dem Berufsalltag

VORSCHAU

Downloadauszug aus  
dem Originaltitel:



Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den **Einsatz im eigenen Unterricht** zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, **nicht jedoch für** einen schulweiten Einsatz und Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte (einschließlich, aber nicht beschränkt auf Kollegen), für die Veröffentlichung im Internet oder in (Schul-)Intranets oder einen weiteren kommerziellen Gebrauch.

**Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.**

**Verstöße gegen diese Lizenzbedingungen werden strafrechtlich verfolgt.**

Download  
ZURÜCKSICHT



Os presento a Isabel. Le encanta cocinar y hacer postres. Su abuela española le enseñó a hacer comidas simples pero sabrosas.

Los fines de semana normalmente hace postres con su abuela. Su favorito es el arroz con leche.

Ahora Isabel ha empezado unas prácticas en un restaurante. El cocinero jefe es español y no habla

alemán. Isabel está entusiasmada porque tiene que hablar español con él.

1 Ayuda a Isabel a traducir el equipamiento de la cocina. Si no estás seguro, usa las palabras de la caja.



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



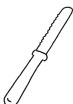
\_\_\_\_\_



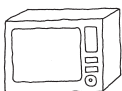
\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



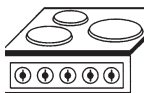
\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

la tostadora – la cuchara – la sartén – el horno – el bol – la taza – el platillo –  
la olla – el fogón – el plato – el tenedor – la cafetera – el cuchillo –  
el horno microondas – la cucharilla

**2 En la cocina se realizan muchas actividades. Une las expresiones alemanas con las españolas.**

das Essen kochen

das Fleisch braten

das Geschirr waschen

das Gemüse putzen

den Teig zubereiten

die Zutaten vermengen

das Mehl sieben

den Teig glattstreichen

das Wasser kochen

die Eier zugeben

añadir los huevos

amasar

mezclar los ingredientes

freír la carne

limpiar la verdura

cocinar

lavar los platos

preparar la masa

tamizar la harina

hervir el agua

**3 Solo algunos empleados del restaurante hablan español y el cocinero jefe se alegra de poder hablar con Isabel. Ella está contenta porque el cocinero español la entiende. Un día, un cliente francés quiere saber la receta de la sopa de queso. No habla alemán pero habla español. Apunta como preparar la sopa. Escribe frases completas.**

**Los ingredientes:**

500 gr. de carne molida

6 puerros

2 cebollas

1,5 litros de agua

6 cubitos de caldo

1 lata de champiñones

300 gr. de queso rallado

**Cómo hacer la sopa:**

- carne molida: freír (olla grande)

- puerros: lavar – cortar (pedacitos)

- cebollas: cortar (cubitos)

- puerros y cebolla: añadir + carne molida

- agua: llenar la olla – añadir cubitos de caldo

y champiñones

- todo: remover

- sopa: cocer (10 minutos)

- queso: añadir a la sopa – remover – hervir dos minutos más

---

---

---

---

---

---

---

---

**4 Completa las frases con una palabra de la caja.**

fogón – barbacoa – cocer – horno – sartén – horno microondas – remover

1. \_\_\_\_\_ significa preparar comida con agua muy caliente.
2. Con un \_\_\_\_\_ puedes calentar la comida mucho más rápido que con un horno.
3. La hornilla normalmente está formada por un \_\_\_\_\_ y un \_\_\_\_\_.
4. Para \_\_\_\_\_ la comida lo mejor es usar una cuchara de madera para que no se estropee la \_\_\_\_\_.
5. Si asas comida fuera, por ejemplo, carne, tú haces una \_\_\_\_\_.

**5 El cocinero jefe le pide a Isabel la receta del arroz con leche de su abuela. Un grupo de turistas ha reservado para la hora del café y quiere preparar un postre especial. Ayuda a Isabel a traducir la receta al español. Escribe los ingredientes y cómo hacerlo.**

- 1 l Milch \_\_\_\_\_ → in einen großen Topf geben
- 125 g Zucker \_\_\_\_\_ →
- Schale einer Zitrone \_\_\_\_\_ → dazugeben und langsam erhitzen
- 2 Zimtstangen (ca. 5 cm) \_\_\_\_\_ →
- 200 g Milchreis \_\_\_\_\_ → kurz vor dem Kochen der Milch einrühren, 40 Minuten bei geringer Hitze kochen, immer wieder umrühren

| Los ingredientes: | Cómo hacer el postre: |
|-------------------|-----------------------|
|                   |                       |

**6 El camarero necesita la ayuda de Isabel. Un cliente venezolano no entiende la carta y el camarero no habla mucho español. Habla con el cliente y ayúdale a elegir el menú. Si no sabes traducirlos puedes explicar lo que es.**

Isabel: Buenas noches. ¿En qué puedo ayudarle?

Cliente: Tengo problemas para entender la carta. ¿Me podría explicar qué es "Hähnchengeschnetzeltes"?

Isabel: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Cliente: ¿Y qué es "Rösti"?

Isabel: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Cliente: ¿Qué me recomienda para acompañar el gratinado de espinacas?

Isabel: \_\_\_\_\_

Cliente: ¿Qué es "grüne Tomaten"? ¿Tomates verdes? ¿Cómo están cocinados?

Isabel: \_\_\_\_\_

Cliente: Muchísimas gracias por su ayuda. De primero, voy a tomar los tomates verdes fritos, de segundo quiero "Hähnchengeschnetzeltes" con "Rösti", por favor. Parece que es un buen acompañamiento.

Isabel: \_\_\_\_\_

Cliente: Sí, me gustaría probar "Mini-Käsekuchen". De beber, ¿me trae un vino blanco, por favor?

Isabel: Muy bien. Enseguida.

**Speisekarte**

**Vorspeisen**

Krabbencocktail mit Salaten der Saison  
Gebratene grüne Tomaten  
Kalbsragout

**Hauptspeisen**

Schwertfisch mit gewürfelten Zucchini  
Zartes Rumpsteak (250 g) mit Beilage und kleinem Salat  
Hähnchengeschnetzeltes mit frischem Rosenkohl  
Spinatauflauf

**Beilagen**

Ofenkartoffel  
Reis  
Rösti

**Nachtsch**

Apfelstrudel mit Vanilleeis  
Drei Mini-Käsekuchen  
Schokoladenmousse mit Orangensauce

**7 Traduce toda la carta. Diseña un nuevo menú y escríbelo. Usa tu carta con tus compañeros y haced un juego de roles. Algunos son los clientes, otros, los camareros. Intercambiad los papeles.**

**Presente: verbos irregulares de cambio vocálico**

Reglas

Sehr viele Verben weisen im Präsens folgende Vokaländerungen auf:

|                              | <b>o=ue</b>  | <b>e=i</b>   | <b>e=ie</b>   | <b>u=ue</b>  |
|------------------------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
|                              | <b>cocer</b> | <b>pedir</b> | <b>hervir</b> | <b>jugar</b> |
| <b>yo</b>                    | cuezo*       | pido         | hiervo        | juego        |
| <b>tú</b>                    | cueces       | pides        | hierves       | juegas       |
| <b>él, ella, usted</b>       | cuece        | pide         | hierve        | juega        |
| <b>nosotros/-as</b>          | cocemos      | pedimos      | hervimos      | jugamos      |
| <b>vosotros/-as</b>          | cocéis       | pedís        | hervís        | jugáis       |
| <b>ellos, ellas, ustedes</b> | cuecen       | piden        | hierven       | juegan       |

\* **Achtung:** Einige Verben haben zusätzlich zur Vokaländerung eine unregelmäßige Form der 1. Person Singular. So wird das zweite c in „cocer“ durch den Wechsel des nachfolgenden Vokals von e nach o zu einem z, um den Laut zu erhalten.

Ejercicio

**Completa las frases con los verbos.**

- Los cocineros (jugar) \_\_\_\_\_ con los sabores de los alimentos.
- Primero, usted (hervir) \_\_\_\_\_ los huevos y después usted (cocer) \_\_\_\_\_ las verduras.
- Los clientes siempre (pedir) \_\_\_\_\_ arroz con leche de postre.
- Los camareros (empezar) \_\_\_\_\_ a trabajar a las doce de la mañana.
- El cocinero (dormir) \_\_\_\_\_ la siesta en una silla en la cocina.
- Yo nunca (cocer) \_\_\_\_\_ la pasta con cubitos de caldo.
- ¿A qué hora (encontrarse/vosotros) \_\_\_\_\_ para discutir el menú del día?
- Para beber, nunca (pedir/nosotros) \_\_\_\_\_ vino blanco.
- ¿(vosotros/cocer) \_\_\_\_\_ el arroz antes de asar la carne?
- Cuando los niños (jugar) \_\_\_\_\_ con la comida, los padres se enfadan.



## En el restaurante: Ayuda y respuestas

### Ejercicio 1

Usa el diccionario o un diccionario visual para las traducciones. Puedes hablar con tus compañeros de clase.

Ayuda

### Ejercicio 2

Estas son algunas respuestas:

- das Essen kochen = cocinar
- das Fleisch braten = freír la carne
- das Geschirr waschen = lavar los platos
- das Gemüse putzen = limpiar la verdura

### Ejercicio 3

Para la sopa necesitas ...

Fríes la carne molida en una \_\_\_\_\_. Después, lavas los \_\_\_\_\_ y los cortas en \_\_\_\_\_. Cortas las \_\_\_\_\_ en cubitos. Añades los puerros y la \_\_\_\_\_ a la carne molida. Luego, llenas la olla con \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ los cubitos de caldo y los \_\_\_\_\_. Remueves todo y \_\_\_\_\_ la sopa diez minutos. Para terminar, \_\_\_\_\_ el queso a la sopa, remueves y dejas \_\_\_\_\_ dos minutos más.

### Ejercicio 5

#### Cómo hacer el postre:

Pones la leche y ...  
Añades ... y cueces poco a poco.  
Antes de hervir la leche, añades ...  
Cueces a fuego ...  
Mueves de vez ...

### Ejercicio 7

Usa el diccionario o habla con tus compañeros de clase. En Internet también puedes encontrar la carta de muchos restaurantes. Lee la conversación entre el cliente venezolano e Isabel para encontrar expresiones que puedes necesitar.

Respuestas

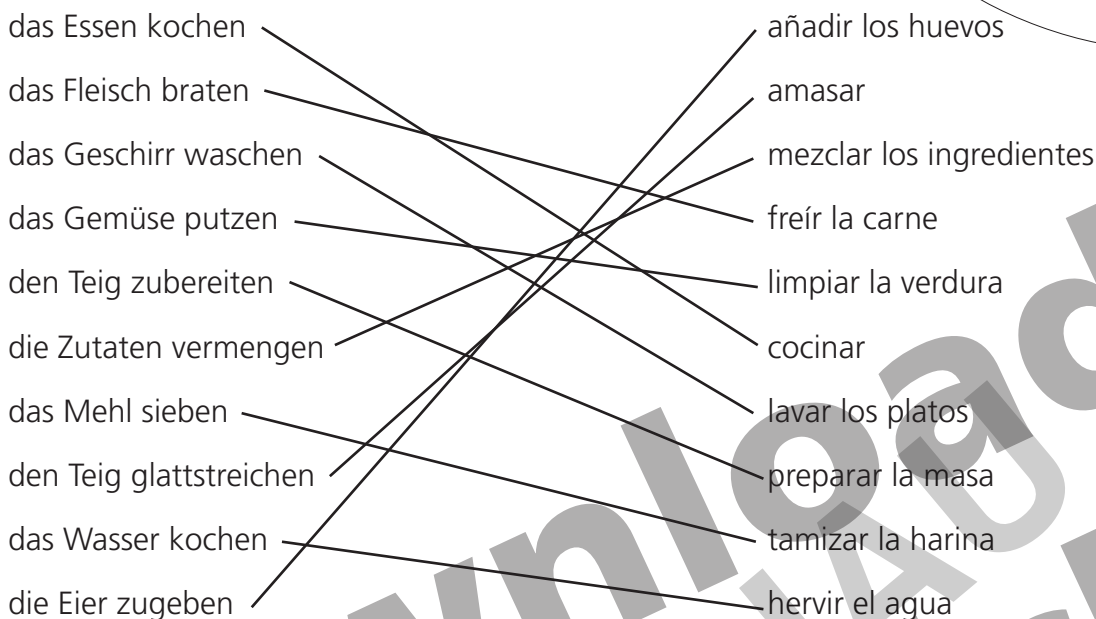
### Ejercicio 1

|           |               |            |             |                     |                        |
|-----------|---------------|------------|-------------|---------------------|------------------------|
| Teelöffel | la cucharilla | Tasse      | la taza     | Ofen                | el horno               |
| Löffel    | la cuchara    | Untertasse | el platillo | Herdplatte          | el fogón               |
| Messer    | el cuchillo   | Kochtopf   | la olla     | Toaster             | la tostadora           |
| Gabel     | el tenedor    | Pfanne     | la sartén   | Kaffee-<br>maschine | la cafetera            |
| Teller    | el plato      | Schüssel   | el bol      | Mikrowelle          | el horno<br>microondas |



## En el restaurante: Respuestas

### Ejercicio 2



Respuestas

### Ejercicio 3

Fríes la carne molida en una olla grande. Después, lavas los puerros y los cortas en pedacitos. Cortas las cebollas en cubitos. Añades los puerros y la cebolla a la carne molida. Luego, llenas la olla con el agua y añades los cubitos de caldo y los champiñones. Remueves todo y cueces la sopa diez minutos. Para terminar, añades el queso a la sopa, remueves y dejas hervir dos minutos más.

### Ejercicio 4

1. cocer
2. horno microondas
3. fogón/horno
4. remover / la sartén
5. barbacoa

### Ejercicio 5

#### Los ingredientes:

- 1 litro de leche
- 125 gr. de azúcar
- la piel de un limón
- dos ramas de canela de unos 5 cm
- 200 gr. de arroz

#### Cómo hacer el postre:

- Pones la leche y el azúcar en una olla grande.
- Añades el limón y las ramas de canela y cueces poco a poco.
- Antes de hervir la leche, añades el arroz.
- Cueces a fuego lento cuarenta minutos.
- Remueves de vez en cuando.

## En el restaurante: Respuestas

### Ejercicio 6

- (1) "Hähnchengeschnetzeltes" es pollo frito cortado en pedacitos y se sirve con salsa. Nuestro "Hähnchengeschnetzeltes" se sirve con una salsa de nata con cebolla, hierbas frescas y un poco de panceta.
- (2) "Rösti" son patatas fritas ralladas y con forma de triángulo.
- (3) Con el gratinado de espinacas le recomiendo tomar "rösti" o una patata asada al horno.
- (4) Sí, exactamente, "grüne Tomaten" son tomates verdes. Se fríen y están deliciosos.
- (5) ¿Va a tomar algo de postre?

Respuestas

### Ejercicio 7

|   |
|---|
| <b>Carta</b>  |
| <b>Entrantes</b>  |
| Cocktail de gambas con ensalada del tiempo  |
| Tomates verdes fritos   |
| Ragù de ternera   |
| <b>Plato principal</b>  |
| Pez espada con calabacín en cuadrillos  |
| Filete de entrecot de ternera (250 gr.) con acompañamiento y una ensalada pequeña |
| Tiritas de pollo frito en salsa de nata con coles de bruselas                     |
| <b>Acompañamiento</b>   |
| Patata asada al horno   |
| Arroz cocido  |
| Patatas "rösti"   |
| <b>Postres</b>  |
| Pastel de manzana con helado de vainilla  |
| Tres tartitas de queso  |
| Mousse de chocolate con salsa de naranja  |

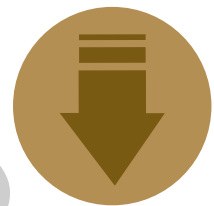
1. juegan
2. hierve/cuece
3. piden
4. empiezan
5. duerme
6. cuezo
7. os encontráis
8. pedimos
9. Cocéis
10. juegan

Respuestas:  
Reglas y ejercicios

# Engagiert unterrichten. Natürlich lernen.

Weitere Downloads, E-Books und Print-Titel des umfangreichen AOL-Verlagsprogramms finden Sie unter:

[www.aol-verlag.de](http://www.aol-verlag.de)



Hat Ihnen dieser Download gefallen? Dann geben Sie jetzt auf [www.aol-verlag.de](http://www.aol-verlag.de) direkt bei dem Produkt Ihre Bewertung ab und teilen Sie anderen Kunden Ihre Erfahrungen mit.

## Impressum

### En el restaurante

**Anke Gruner** ist seit 1983 als Lehrerin im Schuldienst. Studiert hat sie Deutsch und Russisch und in den 90er-Jahren schließlich auch Lehramt für Englisch an Gymnasien. Sie unterrichtete an der polytechnischen Oberschule, am Gymnasium sowie an der Sekundarschule. Seit 2005 ist sie mit großer Begeisterung Pädagogin im Produktiven Lernen.

Die Spanierin **Isabel Pérez Cano**, Dozentin an der International School of Management in Hamburg, hat langjährige Erfahrung in Bereich „Spanisch als Fremdsprachen“. Darüber hinaus ist sie Autorin von Lernmaterialien für die Erwachsenenbildung sowie Aus- und Fortbildnerin für Spanischlehrer am Instituto Cervantes.

**Bildnachweise:** S.1: © olly - Fotolia.com

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Sind Internetadressen in diesem Werk angegeben, wurden diese vom Verlag sorgfältig geprüft. Da wir auf die externen Seiten weder inhaltliche noch gestalterische Einflussmöglichkeiten haben, können wir nicht garantieren, dass die Inhalte zu einem späteren Zeitpunkt noch dieselben sind wie zum Zeitpunkt der Drucklegung. Der AOL-Verlag übernimmt deshalb keine Gewähr für die Aktualität und den Inhalt dieser Internetseiten oder solcher, die mit ihnen verlinkt sind, und schließt jegliche Haftung aus.

© 2013 AOL-Verlag, Hamburg  
AAP Lehrerfachverlage GmbH  
Alle Rechte vorbehalten.

Postfach 900362 · 21043 Hamburg  
Fon (040) 325083-060 · Fax (040) 325083-050  
info@aol-verlag.de · www.aol-verlag.de

Redaktion: Kristin Schimpf  
Layout/Satz: MouseDesign Medien AG, Zeven  
Illustrationen: Heribert Braun (Cover)

Bestellnr.: 10223DA3

Engagiert unterrichten. Natürlich lernen.

