

900 Übungen zur Kommunikation im Beruf	Pädagogische Hinweise	C2 / 33
übergreifendes Lernziel	C: EINE NACHRICHT VERSTEHEN	
Schwierigkeitsgrad	2	
Lernbereich	3: EINE NACHRICHT ERFASSEN	
konkretes Lernziel	3: Jemandem ein technisches Datenblatt, eine Gebrauchsanweisung, ein Rezept usw. erklären.	
Vorraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> - Etwas komplexere Sätze lesen können. - Eine einfache Nachricht von einigen Zeilen schreiben können. 	
Anzahl der Übungen	8	
Abschlussübungen	C2/33-1.8	
Anmerkungen	<p>Im Schwierigkeitsgrad 2 erfolgen die Erklärungen gegenüber dem Ausbilder oder einem anderen Lernenden der Gruppe mündlich. Die Erklärungen erfolgen im Schwierigkeitsgrad 3 (C3/33) schriftlich.</p>	

900 Übungen zur Kommunikation im Beruf	Übung	C2 / 33 – 1.1
		Eval.:



Sie leihen Ihrem Großvater Ihr Handy aus. Er kann es nicht bedienen.

Sie werden es ihm mündlich erklären.

Überlegen Sie sich, was Sie ihm sagen werden.

Erklären Sie mündlich oder sehen Sie als Anhaltspunkt in der Lösung C2/33-1.1 nach.



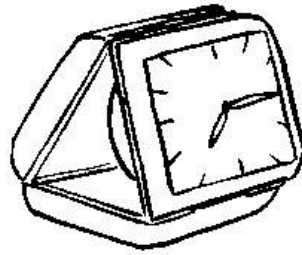
Sie leihen Ihrem Großvater Ihr Handy aus. Er kann es nicht bedienen.

Sie werden es ihm mündlich erklären.

Überlegen Sie sich, was Sie ihm sagen werden.

Hier, Opa. Schau gut zu. Du schaltest das Handy an, indem du die rote Taste so lange gedrückt hältst, bis das Display aufleuchtet. Dann musst du die PIN eingeben. Du tippst 2826 und drückst danach auf die grüne Taste. Du wartest ein bisschen. Dann wählst du, wie bei dem Telefon zu Hause, die Nummer. Schließlich drückst du auf die grüne Taste, um die Verbindung herzustellen. Nun mache ich es aus. Du bist dran. Los!

900 Übungen zur Kommunikation im Beruf	Übung	C2 / 33 – 1.2
		Eval.:



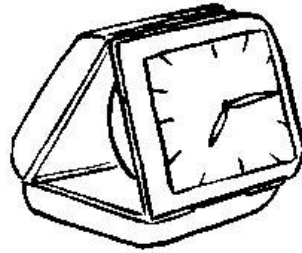
Sie leihen einer Freundin Ihren Wecker aus, weil ihrer kaputt ist.

Sie muss morgen wegen einer Prüfung sehr früh aufstehen.

Sie werden ihr (mündlich) erklären, wie der Alarm Ihres Weckers funktioniert.

Überlegen Sie, was Sie ihr sagen werden.

Erklären Sie mündlich oder sehen Sie in der Lösung C2/33-1.1 nach.



Sie leihen einer Freundin Ihren Wecker aus, weil ihrer kaputt ist.

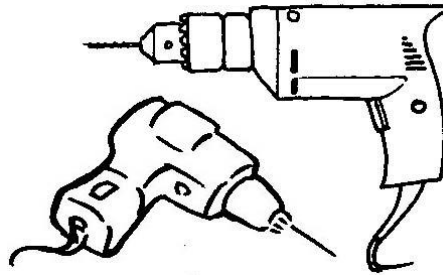
Sie muss morgen wegen einer Prüfung sehr früh aufstehen.

Sie werden ihr mündlich erklären, wie der Alarm Ihres Weckers funktioniert.

Überlegen Sie, was Sie ihr sagen werden.

Hier, Isabel, es ist ganz einfach: Auf der Rückseite des Weckers gibt es ein Rädchen zum Drehen. Du drehst, bis der Zeiger des Weckers die Uhrzeit zeigt, zu der du aufstehen willst. Sagen wir 7 Uhr. Dann schiebst du den Druckknopf, dort auf der Seite, nach oben. Wenn es morgen früh klingelt, drückst du den Druckknopf nach unten und das Klingeln hört sofort auf. Jetzt kannst du mit mir üben. Komm, stelle den Wecker auf 6.30 Uhr. Du bist dran. Los!

900 Übungen zur Kommunikation im Beruf	Übung	C2 / 33 – 1.3
		Eval.:



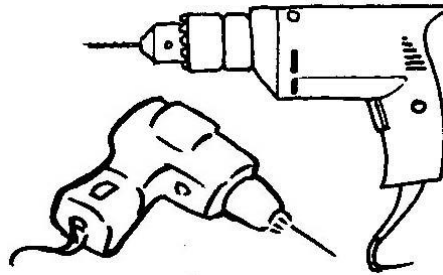
Einer Ihrer Freunde ist gekommen, um Ihnen beim Handwerken zu helfen.

Sie werden ihm mündlich erklären, wie eines Ihrer elektrischen Werkzeuge funktioniert, das er bedienen soll (Bohrmaschine, Säge usw.).

Ihre Erklärung sollte so klar und präzise wie möglich sein.

Überlegen Sie, was Sie ihm sagen werden.

Erklären Sie mündlich oder sehen Sie in der Lösung C2/33-1.1 nach.



Einer Ihrer Freunde ist gekommen, um Ihnen beim Handwerken zu helfen.

Sie werden ihm mündlich erklären, wie eines Ihrer elektrischen Werkzeuge funktioniert, das er bedienen soll (Bohrmaschine, Säge usw.).

Ihre Erklärung sollte so klar und präzise wie möglich sein.

Überlegen Sie, was Sie ihm sagen werden.

Du musst 3 Löcher bohren, um das Regal an der Betonwand anzubringen. Du nimmst die Bohrmaschine und wählst den richtigen Bohraufsatz, also einen, der der Größe des Dübels entspricht, den du in der Wand verwenden möchtest. Öffne das Bohrfutter, um den Bohraufsatz einzusetzen. Halte den Bohraufsatz gerade und ziehe das Bohrfutter fest. Überprüfe, ob der schwarze Knopf auf „Schlagbohrer“ eingestellt ist (wegen des Betons). Stecke den Stecker ein. Bringe die Bohrmaschine an der Stelle, an der du ein Loch bohren willst, in Anschlag (dort, wo du eine Markierung gemacht hast) und drücke bei leichtem Druck auf die Wand auf den roten Knopf der Bohrmaschine.

900 Übungen zur Kommunikation im Beruf	Übung	C2 / 33 – 1.4
		Eval.:



Erklären Sie Ihrer kleinen Schwester, die 14 Jahre alt ist, mündlich, wie sie sich in Ihrer Abwesenheit, ein einfaches Gericht Ihrer Wahl zubereiten kann (Spiegeleier, Nudeln, Reis, Steak usw.).

Ihre Erklärung sollte so klar und präzise wie möglich sein.

Überlegen Sie, was Sie ihr sagen werden.

Erklären Sie mündlich oder sehen Sie in der Lösung C2/33-1.4 nach.



Erklären Sie Ihrer kleinen Schwester, die 14 Jahre alt ist, mündlich, wie sie sich in Ihrer Abwesenheit, ein einfaches Gericht Ihrer Wahl zubereiten kann (Spiegeleier, Nudeln, Reis, Steak usw.).

Ihre Erklärung sollte so klar und präzise wie möglich sein.

Überlegen Sie, was Sie ihr sagen werden.

Hier die Erklärung von zwei Rezepten:

Ich schlage dir vor, dass du Spaghettis mit Tomatensauce machst.

Zunächst füllst du einen großen Topf etwa $\frac{3}{4}$ voll mit Wasser. Du fügst Salz hinzu (etwa ein halber Teelöffel). Den Herd anmachen und den Topf mit Deckel bei großer Flamme darauf stellen. Das Wasser muss sprudelnd kochen. Während du wartest, nimmst du die Spaghettis und gibst eine halbe Packung auf einen Teller. Wenn du willst, kannst du sie entzwei brechen, damit sie besser in den Topf passen, aber es ist nicht unbedingt notwendig. Danach nimmst du eine Dose Tomatensauce. Du öffnest sie und gießt den Inhalt in einen kleinen Topf. Jetzt sollte das Wasser anfangen zu kochen. Wenn du siehst, dass es brodelt, nimmst du den Deckel endgültig ab und gibst die Spaghettis in kochendes Wasser, wobei du aufpassen solltest, dich nicht zu verbrennen. Wenn du willst, kannst du sie mit einer Gabel in den Topf hineinschieben. Dann rührst du die Spaghettis mit einem langen Holzlöffel um, damit sie nicht zusammenkleben. Du stellst den Herd auf kleinere Stufe, damit das Wasser nur leicht vor sich hin köchelt. Du schaust auf der Packung, wie lange die Spaghettis kochen müssen. So um die 10 Minuten. Du musst in der Küche bleiben, um sie von Zeit zu Zeit umzurühren, damit sie nicht verkleben, so in etwa alle 3 Minuten, vor allem am Anfang des Kochvorgangs. Währenddessen stellst du den kleinen Topf mit der Tomatensauce auf kleiner Stufe und mit Deckel auf den Herd (sonst spritzt die Tomatensauce und du machst die ganze Küche dreckig!). Du nimmst das große Sieb und stellst es in die Spüle. Wenn die Nudeln gar sind, machst du den Herd aus, auch unter dem Topf mit Tomatensauce. Du gießt die Spaghettis vorsichtig in das Sieb. Dann machst du die Spaghettis wieder in den Topf und gibst die Tomatensauce hinzu. Nun kannst du sie essen und wenn du willst, geriebenen Käse hinzugeben.

Du kannst auch Spiegeleier machen, was einfacher ist. Du kannst sie mit ein paar Scheiben Brot essen. Du nimmst eine kleine Pfanne und gießt etwas Öl hinein, so in etwa einen Teelöffel. Du stellst sie bei mittlerer Flamme auf den Herd. Während die Pfanne sich erhitzt, etwa 20 Sekunden, nimmst du die Eier aus dem Kühlschrank und eine Gabel. Mit einem flachen Holzlöffel verteilst du das Öl ein wenig in der Pfanne. Du nimmst ein Ei und schlägst es mit der Seite der Gabel in der Mitte auf, dann öffnest du es vorsichtig und es fällt in die Pfanne. Du machst schnell dasselbe mit dem zweiten Ei, damit das erste Ei nicht länger kocht als das nächste. Du lässt sie etwa eine Minute kochen. Wenn das Eiweiß eine Blase bildet, durchstichst du sie mit dem Holzlöffel. Es ist ganz normal, dass sie beim Kochen Geräusche von sich geben. Wenn das Eiweiß der Eier nicht mehr durchsichtig sondern weiß ist, sind die Eier gar. Du machst den Herd aus und gibst sie mit Hilfe des Holzlöffels auf deinen Teller.

900 Übungen zur Kommunikation im Beruf	Übung	C2 / 33 – 1.5
		Eval.:

Das ist die Anweisung für die Zubereitung von „Instant“-Couscous (Hartweizengrieß):

Couscous medium

„Instant“

4 Kochbeutel à 125g

Zubereitung für 2 Personen:
125g Couscous entsprechen einem Kochbeutel

1. Den Beutel in ein Liter kochendes und gesalzenes Wasser geben. Eine Minute kochen lassen.
2. Kochbeutel herausnehmen und kurz abtropfen lassen.
3. Kochbeutel mit einer Schere aufschneiden. Den Couscous mit einer Gabel vorsichtig unterheben.

Ihr Freund / Ihre Freundin will keinen Couscous zubereiten, weil es scheinbar zu viel Zeit in Anspruch nimmt.

Dennoch mögen sie beide Couscous!

Sie haben gerade im Supermarkt die Anweisung für die Zubereitung von Couscous gelesen.

Sie werden ihm / ihr mündlich erklären, dass es mit den Kochbeuteln nicht schwer ist. Sie werden ihm / ihr erklären, was man machen muss.

Überlegen Sie sich, was Sie ihm / ihr sagen werden.

Erklären Sie mündlich oder sehen Sie in der Lösung C2/33-1.5 nach.

Das ist die Anweisung für die Zubereitung von „Instant“-Couscous (Hartweizengrieß):

Couscous medium

„Instant“

4 Kochbeutel à 125g

Zubereitung für 2 Personen:

125g Couscous entsprechen einem Kochbeutel

1. Den Beutel in ein Liter kochendes und gesalzenes Wasser geben. Eine Minute kochen lassen.
2. Kochbeutel herausnehmen und kurz abtropfen lassen.
3. Kochbeutel mit einer Schere aufschneiden. Den Couscous mit einer Gabel vorsichtig unterheben.

Ihr Freund / Ihre Freundin will keinen Couscous zubereiten, weil es scheinbar zu viel Zeit in Anspruch nimmt.

Dennoch mögen sie beide Couscous!

Sie haben gerade im Supermarkt die Anweisung für die Zubereitung von Couscous gelesen.

Sie werden ihm / ihr mündlich erklären, dass es mit den Kochbeuteln nicht schwer ist. Sie werden ihm / ihr erklären, was man machen muss.

Mit den Kochbeuteln ist es sehr leicht, Couscous zuzubereiten. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Kochbeutel ins kochende Wasser geben und nach einer Minute herausnehmen. Du lässt den Beutel kurz abtropfen. Dann den Kochbeutel mit einer Schere aufschneiden und den Inhalt in eine Schüssel oder deinen Teller schütten. Zu guter Letzt den Couscous mit einer Gabel unterheben.

900 Übungen zur Kommunikation im Beruf	Übung	C2 / 33 – 1.6
		Eval.:

Das sind die technischen Daten von 4 verschiedenen Waschmaschinen. Sie werden Ihrem Bruder helfen, eine Wahl zu treffen. Er achtet auf den Energieverbrauch und ist sehr umweltbewusst. Auf welche Merkmale werden Sie ihn besonders hinweisen? Welches Modell könnte am besten zu ihm passen?

Modell 1

Mit einer Trommel aus Edelstahl und einem herausnehmbaren Waschmittelfach ausgestattet. Toplader. Höhe 90 x Breite 40 x Tiefe 60cm. Füllmenge : 5 kg. 18 Waschprogramme. Schleuderdrehzahl: 500 U / Min. Wasserverbrauch: 59 Liter. Energieverbrauch: 1,15 kWh. Garantie 2 Jahre, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten.

Modell 2

Schnelle Wäsche 32 Min., Wollwäsche, Handwäsche. Taste Leichtbügeln. Wasserschutzsystem: Auslaufstopp, Tür und Schaumkontrolle. Regulierbares Thermostat von 0 bis 90 °C. Intensivspülen. Garantie 2 Jahre. Füllmenge: 5,5 kg. 19 Programme. Schleuderdrehzahl: von 0 bis 800 U / Min. Wasserverbrauch: 56 Liter. Energieverbrauch: 1,04 kWh. Maße : Höhe 85, Breite 40, Tiefe 60 cm.

Modell 3

Schnelle Wäsche 32 Min. Extra-Spülung, Leichtbügeln. Wasserschutzsystem: Auslaufstopp, Tür und Schaumkontrolle. Programme für Wolle, Handwäsche. Füllmenge: 5 kg. Programme: 19. Schleuderdrehzahl: variabel von 0 bis 900 U / Min. Wasserverbrauch: 48 Liter. Energieverbrauch: 1,15 kWh, Tiefe : 60 cm.

Modell 4

Mit einer Trommel aus Edelstahl und einem herausnehmbaren Waschmittelfach ausgestattet. Toplader. Taste 1/2 Füllung und Mengenautomatik. Regulierbares Thermostat. Schleuderdrehzahl variabel und spezielles Programm für Kaltwäsche. Wollprogramm. Unwucht-Kontroll-System. Höhe 90 x Breite 40 x Tiefe 60 cm. Füllmenge 5 kg. 19 Programme. Schleuderdrehzahl: von 0 bis 850 U / Min. Wasserverbrauch: 49 Liter. Energieverbrauch 0,93 kWh. Garantie 2 Jahre, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten.

Überlegen Sie sich, was Sie ihm sagen werden.

Erklären Sie mündlich oder sehen Sie in der Lösung C2/33-1.6 nach.

Das sind die technischen Daten von 4 verschiedenen Waschmaschinen. Sie werden Ihrem Bruder helfen, eine Wahl zu treffen. Er achtet auf den Energieverbrauch und ist sehr umweltbewusst. Auf welche Merkmale werden Sie ihn besonders hinweisen? Welches Modell könnte am besten zu ihm passen?

Modell 1

Mit einer Trommel aus Edelstahl und einem herausnehmbaren Waschmittelfach ausgestattet. Toplader. Höhe 90 x Breite 40 x Tiefe 60cm. Füllmenge : 5 kg. 18 Waschprogramme. Schleuderdrehzahl: 500 U / Min. Wasserverbrauch: 59 Liter. Energieverbrauch: 1,15 kWh. Garantie 2 Jahre, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten.

Modell 2

Schnelle Wäsche 32 Min., Wollwäsche, Handwäsche. Taste Leichtbügeln. Wasserschutzsystem: Auslaufstopp, Tür und Schaumkontrolle. Regulierbares Thermostat von 0 bis 90 °C. Intensivspülen. Garantie 2 Jahre. Füllmenge: 5,5 kg. 19 Programme. Schleuderdrehzahl: von 0 bis 800 U / Min. Wasserverbrauch: 56 Liter. Energieverbrauch: 1,04 kWh. Maße : Höhe 85, Breite 40, Tiefe 60 cm.

Modell 3

Schnelle Wäsche 32 Min. Extra-Spülung, Leichtbügeln. Wasserschutzsystem: Auslaufstopp, Tür und Schaumkontrolle. Programme für Wolle, Handwäsche. Füllmenge: 5 kg. Programme: 19. Schleuderdrehzahl: variabel von 0 bis 900 U / Min. Wasserverbrauch: 48 Liter. Energieverbrauch: 1,15 kWh, Tiefe : 60 cm.

Modell 4

Mit einer Trommel aus Edelstahl und einem herausnehmbaren Waschmittelfach ausgestattet. Toplader. Taste 1/2 Füllung und Mengenautomatik. Regulierbares Thermostat. Schleuderdrehzahl variabel und spezielles Programm für Kaltwäsche. Wollprogramm. Unwucht-Kontroll-System. Höhe 90 x Breite 40 x Tiefe 60 cm. Füllmenge 5 kg. 19 Programme. Schleuderdrehzahl: von 0 bis 850 U / Min. Wasserverbrauch: 49 Liter. Energieverbrauch 0,93 kWh. Garantie 2 Jahre, Ersatzteile, Arbeitszeit und Fahrtkosten.

Überlegen Sie sich, was Sie ihm sagen werden.

Das Modell 3 hat den Vorteil, wenig Wasser zu verbrauchen, nur 48 Liter aber der Energieverbrauch beträgt 1,15 kWh. Das Modell 4 verbraucht einen Liter mehr als das Modell 3 (49 Liter) aber es verbraucht weniger Energie (0,93 kWh), vielleicht, weil die Schleuderdrehzahl geringer ist (850 U / Min., anstatt 900 U / Min. beim Modell 3). Jedenfalls scheinen es die beiden Modelle zu sein, die in Frage kommen.

900 Übungen zur Kommunikation im Beruf	Übung	C2 / 33 – 1.7
		Eval.:

Sie und Ihr(e) Freund(in) suchen ein schnurloses Telefon. Sie schauen zusammen das technische Datenblatt von drei Modellen an, die einen vergleichbaren Preis haben. Sie machen Ihren / Ihre Freund(in) darauf aufmerksam, dass eines der Modelle gegenüber den anderen Vorteile hat. Was sagen Sie ihm/ihr?

1	2	3
Schnurloses Telefon mit integriertem Anrufbeantworter. Reichweite in Gebäuden max. 50m und im Freien max.300m. Beleuchtetes 5-zeiliges Farbdisplay. Telefonbuch bis zu 200 Namen / Nummern. SMS-Funktion bis 612 Zeichen. Standby-Betrieb bis 150 Stunden, Gesprächsbetrieb bis 10 Stunden.	Schnurloses Telefon. Reichweite in Gebäuden max. 50m und im Freien max. 300m. Beleuchtetes 5-zeiliges Farbdisplay (4096 Farben). Telefonbuch bis zu 200 Namen / Nummern. SMS-Funktion bis 612 Zeichen. Standby-Betrieb bis 150 Stunden, Gesprächsbetrieb bis 10 Stunden.	Schnurloses Telefon mit integriertem Anrufbeantworter. Reichweite in Gebäuden max. 50m und im Freien max. 300m. Beleuchtetes 5-zeiliges Farbdisplay. Telefonbuch bis zu 200 Namen / Nummern. SMS-Funktion bis 612 Zeichen. Standby-Betrieb bis 150 Stunden, Gesprächsbetrieb bis 10 Stunden. 1 zusätzlicher Apparat.

Erklären Sie mündlich oder sehen Sie als Anhaltspunkt in der Lösung C2/33-1.7 nach.

Sie und Ihr(e) Freund(in) suchen ein schnurloses Telefon. Sie schauen zusammen das technische Datenblatt von drei Modellen an, die einen vergleichbaren Preis haben. Sie machen Ihren/Ihre Freund(in) darauf aufmerksam, dass eines der Modelle gegenüber den anderen Vorteile hat. Was sagen Sie ihm/ihr?

1	2	3
Schnurloses Telefon mit integriertem Anrufbeantworter. Reichweite in Gebäuden max. 50m und im Freien max. 300m. Beleuchtetes 5-zeiliges Farbdisplay. Telefonbuch bis zu 200 Namen / Nummern. SMS-Funktion bis 612 Zeichen. Standby-Betrieb bis 150 Stunden, Gesprächsbetrieb bis 10 Stunden.	Schnurloses Telefon. Reichweite in Gebäuden max. 50m und im Freien max. 300m. Beleuchtetes 5-zeiliges Farbdisplay (4096 Farben). Telefonbuch bis zu 200 Namen / Nummern. SMS-Funktion bis 612 Zeichen. Standby-Betrieb bis 150 Stunden, Gesprächsbetrieb bis 10 Stunden.	Schnurloses Telefon mit integriertem Anrufbeantworter. Reichweite in Gebäuden max. 50m und im Freien max. 300m. Beleuchtetes 5-zeiliges Farbdisplay. Telefonbuch bis zu 200 Namen / Nummern. SMS-Funktion bis 612 Zeichen. Standby-Betrieb bis 150 Stunden, Gesprächsbetrieb bis 10 Stunden. 1 zusätzlicher Apparat.

An deiner Stelle würde ich das Modell 2 ausschließen, da es keinen integrierten Anrufbeantworter besitzt. Zwischen den Modellen 1 und 3 hat das Modell 3 den Vorteil, einen zusätzlichen Apparat für einen vergleichbaren Preis anzubieten, was praktisch sein kann. Ansonsten sind die Leistungen der beiden Telefone gleich.

900 Übungen zur Kommunikation im Beruf	Abschlussübung	C2 / 33 – 1.8
		Eval.:

Das sind zwei Arten, Kartoffelpüree im Beutel zuzubereiten.

<p style="text-align: center;">In der Mikrowelle (850 Watt)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ½ Liter Wasser (500 ml) und ¼ Liter kalte Milch (250 ml) in eine mikrowellentaugliche Schüssel geben. 2. Salzen, die Püreeflocken hinzufügen und gut mischen. 3. In der Mikrowelle 4 Minuten bei maximaler Leistung erhitzen, Püree umrühren. Fertig!
<p style="text-align: center;">Im Topf</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. In einem Topf ½ Liter Wasser (500 ml) und ¼ Liter Milch (250 ml) erhitzen. 2. Kochtopf von der Kochstelle nehmen. Salzen. 2 bis 3 Minuten abkühlen lassen, um die optimale Temperatur zu erreichen. 3. Püreeflocken unter Rühren auf einmal hineinschütten. Einen Moment quellen lassen. Umrühren. Fertig!
<p style="text-align: center;"><i>Praktische Dosierhilfe</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Beispiel für 2 Teller:</i></p> <p><i>2 Gläser Wasser, 1 Glas Milch, 1 Glas Kartoffelpüreeflocken (1 Senfglas = 20 cl)</i></p>

Erklären Sie ihrem 12-jährigen Neffen mündlich, wie er sich Kartoffelpüree in Beuteln zubereiten kann. Wählen Sie die Zubereitungsart, die Sie in seinem Alter für einfacher halten.

Ihre Erklärung sollte einfach und deutlich und dem Alter Ihres Neffen entsprechend sein.

Überlegen Sie sich, was Sie ihm sagen werden.

Erklären Sie mündlich oder sehen Sie in der Lösung C2/33-1.8 nach.

Das sind zwei Arten, Kartoffelpüree im Beutel zuzubereiten.

In der Mikrowelle (850 Watt)

1. ½ Liter Wasser (500 ml) und ¼ Liter kalte Milch (250 ml) in eine mikrowellentaugliche Schüssel geben.
2. Salzen, die Püreeflocken hinzufügen und gut mischen.
3. In der Mikrowelle 4 Minuten bei maximaler Leistung erhitzen, Püree umrühren. Fertig!

Im Topf

1. In einem Topf ½ Liter Wasser (500 ml) und ¼ Liter Milch (250 ml) erhitzen.
2. Kochtopf von der Kochstelle nehmen. Salzen. 2 bis 3 Minuten abkühlen lassen, um die optimale Temperatur zu erreichen.
3. Püreeflocken unter Rühren auf einmal hineinschütten. Einen Moment quellen lassen. Umrühren. Fertig!

Praktische Dosierhilfe

Beispiel für 2 Teller:

2 Gläser Wasser, 1 Glas Milch, 1 Glas Kartoffelpüreeflocken (1 Senfglas = 20 cl)

Erklären Sie ihrem 12-jährigen Neffen mündlich, wie er sich Kartoffelpüree in Beuteln zubereiten kann. Wählen Sie die Zubereitungsart, die Sie in seinem Alter für einfacher halten.

Ihre Erklärung sollte einfach und deutlich und dem Alter Ihres Neffen entsprechend sein.

Überlegen Sie sich, was Sie ihm sagen werden.

Du wirst dir Kartoffelpüree in der Mikrowelle zubereiten. Es ist praktisch und du kannst dich nicht verbrennen. Ich werde es dir zeigen.

Du nimmst eine mikrowellentaugliche Schüssel. Du nimmst 2 Gläser Wasser mit einem Glas wie diesem da. Dann fügst du ein Glas Milch hinzu (sie ist im Kühlschrank). Du salzt, in dem du den Salzstreuer dreimal über die Schüssel schwenkst. Du gibst die Püreeflocken in die Schüssel. Dafür öffnest du den Beutel mit einer Schere und schüttest die Püreeflocken vorsichtig in die Schüssel. Du rührst mit einer Gabel gut um, damit Flüssigkeit und Püreeflocken gut durchmischt sind. Du stellst die Schüssel in die Mikrowelle. Du schließt die Tür und stellst auf 4 Minuten und maximale Leistung, so. Wenn die Mikrowelle piept, ist es fertig! Du öffnest die Tür, holst die Schüssel heraus, nimm dafür einen Topflappen, damit du dir die Finger nicht verbrennst (die Schüssel ist heiß). Du rührst noch mal ein wenig mit der Gabel um. Dann servierst du. Es gibt zwei schöne Teller mit Püree!