

# Die Marktkiste

*Frische Wortspielereien für den Unterricht!*

## Ergänzungsmaterial Adjektive + Verben

Die Marktkiste wurde allen interessierten Schulen Ostfrieslands als vielseitiges, didaktisches Spielmaterial kostenfrei zur Verfügung gestellt. Dieses wurde durch die Finanzierung der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung möglich.

Das Spielmaterial der Marktkiste wurde weiterentwickelt und um weitere frische Sprachspiel-Ideen sowie um Adjektiv- und Verbkarten ergänzt. Dieses Ergänzungsmaterial wurde durch die Bildungsregion Ostfriesland finanziert.

Die Marktkiste vermittelt mithilfe der neuen Materialien spielerisch vertiefende Kenntnisse über Lebensmittel.

### Neue Zutaten

- 56 Adjektivkarten, inkl. 1 Legendenkarte
- 52 Verbkarten, inkl. 1 Legendenkarte
- 6 Spielanleitungen
- 1 Liste der Adjektive
- 1 Liste der Verben
- 1 Liste der Spiele

### Sprachen

deutsch, plattdeutsch, englisch, französisch, niederländisch, spanisch

### Allergene Zutaten

Bei häufigem Spielgenuss ergeben sich eine höhere Sprachkompetenz und eine Offenheit gegenüber der Sprachenvielfalt.

### Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Die Marktkiste – frische Wortspielereien hat kein MHD und bleibt durch Ihre Spielfreude frisch.

**Für einige Spiele benötigen Sie zusätzlich** Informationen zur Sensorik und zum Umgang mit Lebensmitteln. Nutzen Sie dafür die Lehrbücher der Hauswirtschaft und Gastronomie.

### Mehr Infos & Spielideen

Bildungsregion Ostfriesland:  
[www.bildungsregion-ostfriesland.de](http://www.bildungsregion-ostfriesland.de)  
Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung:  
[www.zne-aurich.de](http://www.zne-aurich.de)  
RPZ-AK Ernährungs- und Verbraucherbildung:  
[www.ostfriesischelandschaft.de/1887.html](http://www.ostfriesischelandschaft.de/1887.html)

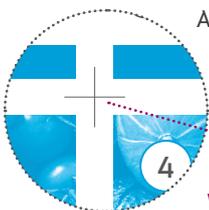
## Wichtige Hinweise!

Drucken Sie alle Seiten dieses

Dokumentes auf weißem, möglichst festem Papier aus. (250 - 400 g/m<sup>2</sup> wären gut. Je fester, je stabiler.) Für die Rückseiten der einzelnen Karten legen Sie die entsprechenden A4-Seiten (ungeschnitten) umgedreht erneut in den Drucker und wählen die passende Datei.

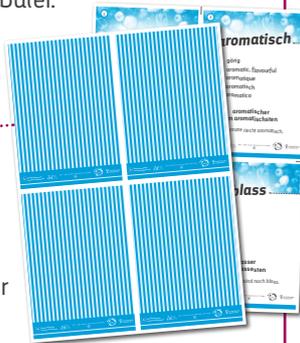
Bsp.:

Für alle Verben-Karten wählen Sie die Datei [RUECKEN\_Verben\_A4.pdf], für alle Adjektive die Datei [RUECKEN\_Adjektive\_A4.pdf] usw.



Anschließend zerschneiden Sie die Karten (idealerweise mit Hebelschneidmaschine oder Lineal und Cutter) entlang der Schnittmarkierungen.

Wir empfehlen den Ausdruck in einem **Copy-Shop** oder einer Druckerei, die auch **Digitaldruck** anbietet.



**Produktentwicklung**  
Jane Agena, Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung des Regionalen Pädagogischen Zentrums der Ostfriesischen Landschaft, Aurich  
Gerda Müller, Bildungsregion Ostfriesland

**Kooperation & fachliche Beratung**  
Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung, Hannover  
Kerstin Hoop und Maike Götz, Klaus Bahlsen Zentrum nachhaltige Ernährung/ZnE, Aurich  
Christiane Arndt, Sprachbildungszentrum Aurich – Zentrum für Sprachbildung und Interkulturelle Bildung, Nds. Landesschulbehörde

**Finanzierung**  
Bildungsregion Ostfriesland

**Gestaltung**  
REDLINE design & illustration, Emden

1

# appetitlich

-  lecker
-  delicious
-  appétissant
-  lekker
-  apetitoso

**appetitlicher  
am appetitlichsten**

Die Himbeeren sehen appetitlich aus.

2

# aromatisch

-  görig
-  aromatic, flavourful
-  aromatique
-  aromatisch
-  aromático

**aromatischer  
am aromatischsten**

Die Tomate riecht aromatisch.

3

# bitter

-  bitter
-  bitter
-  amer
-  bitter
-  amargo

**bitterer  
am bittersten**

Der Chicorée schmeckt bitter.

4

# bläss

-  bleek
-  pale
-  pâle
-  bleek
-  pálido

**blässer  
am blässesten**

Die Erdbeeren sind noch bläss.

5

**blau**

-  blau
-  blue
-  bleu
-  blauw
-  azul

**blauer  
am blau(e)sten**

Die Heidelbeeren sind blau.

6

**braun**

-  bruun
-  brown
-  marron
-  bruin
-  marrón

**brauner  
am braunsten**

Die Haselnuss sieht braun aus.

7

**dunkel**

-  dunkel
-  dark
-  sombre
-  donker
-  oscuro

**dunkler  
am dunkelsten**

Die Vollkornnudeln sind dunkel.

8

**erdig**

-  eerdig
-  earthy
-  terreux
-  gronderig
-  terroso

**erdiger  
am erdigsten**

Die Rote Bete riecht erdig.

9

**fade**

-  laff
-  tasteless
-  fade
-  saai
-  soso

**fader  
am fade**

Der Reis schmeckt fade.

10

**faserig**

-  draherg
-  fibrous
-  filandreux
-  vezelig
-  fibroso

**faseriger  
am faserigsten**

Die Mango kann faserig sein.

11

**faulig**

-  rötterg
-  rotten
-  pourri
-  rottend
-  podrido

**fauliger  
am fauligsten**

Diese Erdbeere riecht faulig.

12

**fest**

-  fast
-  firm
-  ferme
-  vast
-  sólido

**fester  
am festesten**

Die Mohrrübe ist fest.

13

# fettig

-  smerig
-  greasy
-  gras
-  vet, vettig
-  grasoso

## fettiger am fettigsten

Die Nüsse sind fettig.

14

# flaumig

-  samtweek
-  fluffy
-  duveté
-  donzig
-  plumoso

## flaumiger am flaumigsten

Der Pfirsich hat eine flaumige Haut.

15

# frisch

-  frisk
-  fresh
-  frais
-  vers
-  fresco

## frischer am frisch(e)sten

Der Salat ist frisch.

16

# fruchtig

-  fruchtig
-  fruity
-  fruité
-  fruitig
-  afrutado

## fruchtiger am fruchtigsten

Der Obstsalat schmeckt fruchtig.

17

**gar**

-  gaar
-  done
-  cuit
-  gaar
-  cocido

**garer  
am garsten**

Die Reis ist gar.

18

**gelb**

-  geel
-  yellow
-  jaune
-  geel
-  amarillo

**gelber  
am gelbsten**

Die Zitrone ist gelb.

19

**gern**

-  geern
-  with pleasure
-  avec plaisir
-  graag
-  con mucho gusto

**lieber  
am liebsten**

Ich esse gern Tomaten.

20

**glänzend**

-  gleichig
-  shiny
-  brillant
-  glanzend
-  brillante

**glänzender  
am glänzendsten**

Der Apfel sieht glänzend aus.

21

# glitschig

-  glidderg
-  slippery
-  glissant
-  glibberig, glad
-  escurridizo

**glitschiger  
am glitschigsten**

Die geschälte Kiwi ist glitschig.

22

# grün

-  gröön
-  green
-  vert
-  groen
-  verde

**grüner  
am grünsten**

Die Gurke ist grün.

23

# gut

-  good
-  good
-  bon
-  goed
-  bueno

**besser  
am besten**

Das Brot schmeckt mir gut.

24

# hart

-  hard
-  hard
-  dur
-  hard
-  duro

**härter  
am härtesten**

Die Nuss ist hart.

25

**heiß**

-  heet
-  hot
-  chaud
-  heet
-  caliente

**heißer  
am heißesten**

Der Gemüseintopf ist heiß.

26

**herb**

-  struuv
-  bitter
-  âpre
-  zachtzuur, bitter, pittig
-  acerbo

**herber  
am herbsten**

Der Chicoréesalat schmeckt herb.

27

**holzig**

-  holterg
-  stringy
-  filandreux
-  houten
-  lleno de hebras

**holziger  
am holzigsten**

Der Spargel ist holzig.

28

**kalt**

-  kold
-  cold
-  froid
-  koud
-  frío

**kälter  
am kältesten**

Die Kartoffeln sind kalt.

29

# knackig

-  knackig
-  crisp
-  croquant
-  knapperig
-  fresco

**knackiger  
am knackigsten**

Der Kohlrabi ist knackig.

30

# knusprig

-  kröss
-  crunchy
-  croustillant
-  knapperig
-  crujiente

**knuspriger  
am knusprigsten**

Das Toastbrot ist knusprig.

31

# körnig

-  körrelig
-  granular, grainy
-  granuleux
-  korreilig
-  granulado

**körniger  
am körnigsten**

Der Reis ist körnig.

32

# länglich

-  lang
-  oblong
-  oblong
-  lang
-  oblongo

**länglicher  
am länglichsten**

Die Gurke ist länglich.

33

# lecker

-  smakelk
-  tasty
-  délicieux
-  lekker
-  rico

**leckerer  
am leckersten**

Die Früchte sind lecker.

34

# lila

-  vigelett, sangen
-  purple
-  lilas
-  paars
-  purpura

-  
-

Die Aubergine ist lila.

35

# matt

-  duff
-  dull
-  mat
-  dof, glansloos
-  mate

**matter  
am mattesten**

Die Nussschale ist matt.

36

# mehlig

-  mehlig
-  floury
-  enfariné
-  melig, meelachtig
-  harinoso

**mehliger  
am mehligsten**

Diese Kartoffelsorte ist mehlig.

37

# orange

-  geelrood
-  orange
-  orange
-  oranje
-  naranja

-  
-

Die Orange ist orange.

38

# oval

-  eirund
-  oval, egg shaped
-  ovale
-  ovaal
-  oval

ovaler  
am ovalsten

Die Avocado ist oval.

39

# ranzig

-  galsterg
-  rancid
-  rance
-  ranzig
-  rancio

ranziger  
am ranzigsten

Diese Nüsse riechen ranzig.

40

# rau

-  ruug
-  coarse
-  rugueux
-  rauw
-  áspero

rauer  
am rau(e)sten

Die Walnuss fühlt sich rau an.

41

**roh**

-  rau
-  raw
-  cru
-  ruw
-  crudo

**roher  
am roh(e)sten**

Die Kartoffel ist roh.

42

**rot**

-  rood
-  red
-  rouge
-  rood
-  rojo

**roter (röter)  
am rotesten (am rötesten)**

Die Kirsche ist rot.

43

**rund**

-  rund
-  round
-  rond
-  rond
-  redondo

**runder  
am rundesten**

Die Pampelmuse ist rund.

44

**saftig**

-  saftig
-  juicy
-  juteux
-  sappurig
-  jugoso

**saftiger  
am saftigsten**

Die Apfelsine ist saftig.

45

**salzig**

-  solterg
-  salty
-  salé
-  zouten
-  salado

**salziger  
am salzigsten**

Diese Kartoffeln sind salzig.

46

**sauer**

-  suur
-  sour
-  acide
-  zuur
-  ácido

**saurer  
am sauersten**

Der Zitronensaft schmeckt sauer.

47

**scharf**

-  scharp
-  hot
-  fort
-  scherp
-  picante

**schärfer  
am schärfsten**

Die Peperoni schmeckt scharf.

48

**schimmelig**

-  schimmelig
-  mouldy, mildewy
-  moisi
-  schimmelig, beschimmeld
-  enmohecido

**schimmeliger  
am schimmeligsten**

Das Brot sieht schimmelig aus.

49

# schwarz

-  swart
-  black
-  noir
-  zwart
-  negro

**schwärzer  
am schwärzesten**

Die Kiwikerne sind schwarz.

50

# spitz

-  spitz
-  pointed
-  pointu
-  puntig
-  agudo

**spitzer  
am spitzesten**

Der Spitzkohl hat eine spitze Form.

51

# süß

-  süß
-  sweet
-  sucré
-  zoet
-  dulce

**süßer  
am süßesten**

Die Erdbeeren schmecken süß.

52

# umami

-  -
-  umami
-  umami
-  umami
-  umami

-  
-

Das Fleischgericht schmeckt umami.

53

# wässrig

-  waterg
-  watery
-  claiRET
-  waterig
-  aguado

**wässriger  
am wässrigsten**

Die Suppe ist wässrig.

54

# weich

-  week
-  soft
-  doux
-  week
-  blando

**weicher  
am weichsten**

Gekochte Nudeln sind weich.

55

# würzig

-  krüderg
-  spicy
-  épiciÉ
-  pittig, kruidig
-  condimentado

**würziger  
am würzigsten**

Die Gemüsesuppe schmeckt würzig.

0

# Adjektiv Grundform

-  plattdeutsch
-  englisch
-  französisch
-  niederländisch
-  spanisch

**Steigerungsform: Komparativ  
Steigerungsform: Superlativ**

Beispielsatz im Präsens

1

# backen

-  backen
-  to bake
-  cuire au four
-  bakken
-  hornear

Ich backe den Kuchen.  
Ich habe die Kartoffeln gebacken.  
Back(e) ...!

2

# braten

-  braden
-  to fry
-  faire cuire
-  braden
-  asar

Ich brate die Kartoffeln.  
Ich habe die Zwiebeln gebraten.  
Brat(e) ...!

3

# grillen

-  grillen
-  to barbecue
-  faire griller
-  barbecueën
-  asar a la parilla

Ich grille das Fleisch.  
Ich habe das Gemüse gegrillt.  
Grill(e) ...!

4

# kochen

-  koken
-  to cook
-  bouillir
-  koken
-  cocinar

Ich koche die Suppe.  
Ich habe die Nudeln gekocht.  
Koch(e) ...!

5

# dämpfen

-  stoven
-  to steam
-  cuire à la vapeur
-  stoven, smoren
-  cocinar al vapor

Ich dämpfe den Blumenkohl.  
Ich habe den Brokkoli gedämpft.  
Dämpf(e) ...!

6

# dünsten

-  dünsten
-  to stew
-  étuver
-  stoven
-  cocer al vapor

Ich dünste den Blumenkohl.  
Ich habe das Gemüse gedünstet.  
Dünste ...!

7

# erhitzen

-  heetmaken
-  to heat sth. up
-  faire chauffer
-  verhitten
-  calentar

Ich erhitze die Suppe.  
Ich habe das Wasser erhitzt.  
Erhitz(e) ...!

8

# frittieren

-  in Fett backen
-  to deep-fry
-  faire frire
-  frituren
-  freir

Ich frittiere die Pommes.  
Ich habe den Blumenkohl frittiert.  
Frittier(e) ...!

9

# garen

-  garen
-  to cook
-  mijoter
-  garen
-  cocer

Ich gare die Lebensmittel.  
Ich habe den Blumenkohl gegart.  
Gar(e) ...!

10

# quellen lassen

-  quellen laten
-  to soak
-  faire gonfler
-  laten opwellen
-  poner a remojo

Ich lasse die Hirse quellen.  
Ich habe den Reis quellen lassen.  
Lass(e) ... quellen!

11

# schmoren

-  smoren
-  to stew
-  faire braiser
-  smoren
-  asarse

Ich schmore das Gulasch.  
Ich habe den Kohl geschmort.  
Schmor(e) ...!

12

# fühlen

-  föhlen
-  to feel
-  sentir
-  voelen
-  sentir

Ich fühle die Kälte.  
Ich habe die Wärme gefühlt.  
Fühl(e) ...!

13

# hören

-  hören
-  to hear
-  écouter
-  horen
-  escuchar

Ich höre das Wasser sprudeln.  
Ich habe das Knacken des Gemüses  
gehört.  
Hör(e) ...!

14

# riechen

-  ruken
-  to smell
-  sentir
-  ruiken
-  oler

Ich rieche an der Zitrone.  
Ich habe an der Zwiebel gerochen.  
Riech(e) ...!

15

# schmecken

-  smecken
-  to taste
-  goûter
-  smaken
-  saber

Ich schmecke die Kräuter.  
Ich habe den Zucker geschmeckt.  
Schmeck(e) ...!

16

# sehen

-  sehn
-  to see
-  voir
-  zien
-  ver

Ich sehe die Nüsse.  
Ich habe den Salat gesehen.  
Sieh ...!

17

# abschmecken

-  ofsmecken
-  to season
-  goûter
-  op smaak brengen
-  sazonar

Ich schmecke die Suppe ab.  
Ich habe das Dressing abgeschmeckt.  
Schmeck(e) ... ab!

18

# essen

-  eten
-  to eat
-  manger
-  eten
-  comer

Ich esse die Pampelmuse.  
Ich habe das Brot gegessen.  
Iss ...!

19

# genießen

-  geneten
-  to enjoy
-  savourer
-  genieten
-  disfrutar

Ich genieße die Melone.  
Ich habe den Fenchel genossen.  
Genieß(e) ...!

20

# mögen

-  mögen
-  to like
-  aimer
-  houden van
-  querer

Ich mag das Essen.  
Ich habe das Getränk gemocht.  
-

21

# trinken

-  trinken
-  to drink
-  boire
-  drinken
-  beber

Ich trinke den Kirschsafft.  
Ich habe das Wasser getrunken.  
Trink(e) ...!

22

# abmessen

-  ofmeten
-  to measure
-  mesurer
-  afmeten
-  medir

Ich messe die Flüssigkeit ab.  
Ich habe das Wasser abgemessen.  
Miss ... ab!

23

# anrichten

-  anrichten
-  to serve
-  servir
-  klaarmaken
-  servir

Ich richte die Speisen an.  
Ich habe das Gemüse angerichtet.  
Richte ... an!

24

# auftauen

-  updeien
-  to defrost
-  décongeler
-  ontdoeien
-  descongelar

Ich taue das Brot auf.  
Ich habe die Himbeeren aufgetaut.  
Tau(e) ... auf!

25

# ein fetten

-  infetten
-  to grease
-  graisser
-  invetten
-  engrasar

Ich fette die Auflaufform ein.  
Ich habe das Backblech eingefettet.  
Fett(e) ... ein!

26

# ein frieren

-  infresen
-  to deep-freeze
-  congeler
-  invriezen
-  congelar

Ich friere das Brot ein.  
Ich habe die Erdbeeren eingefroren.  
Frier(e) ... ein!

27

# entfernen

-  wegmaken
-  to remove, to take sth. off
-  enlever
-  verwijderen
-  sacar

Ich entferne die trockenen Blätter.  
Ich habe die Schale entfernt.  
Entfern(e) ...!

28

# garnieren

-  garneren
-  to garnish
-  garnir
-  garneren
-  adornar

Ich garniere die Gemüseplatte  
mit Petersilie.  
Ich habe den Salatteller garniert.  
Garnier(e) ...!

29

# kühlen

-  köhlen
-  to cool
-  rafraîchir
-  koelen
-  refrescar

Ich kühle die Speisereste.  
Ich habe das Dessert gekühlt.  
Kühl(e) ...!

30

# mischen

-  misken
-  to mix
-  mélanger
-  mengen, mixen
-  mezclar

Ich mische die Früchte.  
Ich habe die Zutaten gemischt.  
Misch(e) ...!

31

# panieren

-  paneren
-  to bread sth.
-  paner
-  paneren
-  empanar

Ich paniere das Fleisch.  
Ich habe das Gemüse paniert.  
Panier(e) ...!

32

# portionieren

-  updelen
-  to portion
-  diviser en portions
-  in porties verdelen
-  porcionar

Ich portioniere die Speisen.  
Ich habe das Obst portioniert.  
Portionier(e) ...!

33

# putzen

-  putzen
-  to clean
-  nettoyer
-  schoonmaken
-  limpiar

Ich putze das Obst.  
Ich habe die Pilze geputzt.  
Putz(e) ...!

34

# rühren

-  rühren
-  to stir
-  remuer
-  roeren
-  revolver

Ich rühre die Suppe.  
Ich habe den Teig gerührt.  
Rühr(e) ...!

35

# schälen

-  schillen
-  to peel
-  éplucher
-  schillen
-  pelar

Ich schäle die Kartoffel.  
Ich habe den Spargel geschält.  
Schäl(e) ...!

36

# sieben

-  seien
-  to sieve, to sift
-  tamiser
-  zeven
-  tamizar

Ich siebe das Mehl.  
Ich habe das Mehl gesiebt.  
Sieb(e) ...!

37

# unterheben

-  unnerheven
-  to fold in
-  incorporer délicatement
-  spatelen
-  mezclar (con cuidado)

Ich hebe den Eischnee vorsichtig unter.  
Ich habe das Obst untergehoben.  
Heb(e) ... unter!

38

# waschen

-  wasken
-  to wash
-  laver
-  wassen
-  lavar

Ich wasche den Salat in kaltem Wasser.  
Ich habe die Kartoffeln gewaschen.  
Wasch(e) ...!

39

# wiegen

-  wegen
-  to weigh
-  peser
-  wegen
-  pesar

Ich wiege den Hafer.  
Ich habe die Zutaten gewogen.  
Wieg(e) ...!

40

# filetieren

-  fileteren
-  to fillet sth.
-  lever des filets
-  fileren
-  filetear

Ich filetiere den Fisch.  
Ich habe die Orangen filetiert.  
Filetier(e) ...!

41

# halbieren

-  mitteln
-  to cut into halves
-  partager en deux
-  halveren
-  partir por la mitad

Ich halbiere die Zutaten.  
Ich habe den Apfel halbiert.  
Halbier(e) ...!

42

# hobeln

-  höveln
-  to slice
-  émincer
-  schaven
-  rallar

Ich hob(e)le die Gurke.  
Ich habe den Rettich gebobelt.  
Hoble/Hobel/Hobele ...!

43

# mahlen

-  mahlen
-  to grind
-  moudre
-  malen
-  moler

Ich mahle den Weizen.  
Ich habe den Roggen gemahlen.  
Mahl(e) ...!

44

# passieren

-  dörsejen
-  to strain through a sieve
-  mouliner
-  passeren
-  pasar

Ich passiere die Brühe.  
Ich habe das Apfelmus passiert.  
Passier(e) ...!

45

# pressen

-  pressen
-  to squeeze (Zitrone)
-  presser
-  persen
-  exprimir

Ich presse den Knoblauch.  
Ich habe die Kartoffeln gepresst.  
Press(e) ...!

46

# pürieren

-  dörstampfen
-  to mash sth.
-  réduire en purée
-  pureren
-  hacer puré

Ich püriere die Tomaten.  
Ich habe die Aprikosen püriert.  
Pürier(e) ...!

47

# raspeln

-  raspeln
-  to shred
-  râper
-  raspen
-  rallar

Ich rasp(e)le die Äpfel in grobe Stücke.  
Ich habe die Möhren geraspelt.  
Rasple/Raspel/Raspele ...!

48

# reiben

-  rieven
-  to grate
-  râper
-  raspen
-  rallar

Ich reibe die Äpfel in feine Stücke.  
Ich habe die Möhren in feine Stücke  
gerieben.  
Reib(e) ...!

49

# schneiden

-  snieden
-  to cut
-  couper
-  snijden
-  cortar

Ich schneide die Paprika in Stifte.  
Ich habe die Radieschen geschnitten.  
Schneid(e) ...!

50

# vierteln

-  viddeln
-  to quarter
-  couper en quatre
-  in vieren delen
-  dividir en 4 partes

Ich viert(e)le die Pflaume.  
Ich habe den Apfel geviertelt.  
Viertel/Viertel/Viert(e)le ...!

51

# zerkleinern

-  grusen
-  to cut up
-  couper en petits morceaux
-  fijnhakken
-  desmenuzar

Ich zerkleinere die Kräuter.  
Ich habe den Dill zerkleinert.  
Zerkleiner/Zerkleinere/Zerkleinre ...!

0

# Verb Infinitiv

-  plattdeutsch
-  englisch
-  französisch
-  niederländisch
-  spanisch

Beispielsatz im Präsens  
Beispielsatz im Perfekt  
Imperativ

# Liste der Verben

## GARVERFAHREN

- 1 backen
- 2 braten
- 3 grillen
- 4 kochen
- 5 dämpfen
- 6 dünsten
- 7 erhitzen
- 8 frittieren
- 9 garen
- 10 quellen lassen
- 11 schmoren

## MIT ALLEN SINNEN

- 12 fühlen
- 13 hören
- 14 riechen
- 15 schmecken
- 16 sehen
- 17 abschmecken
- 18 essen
- 19 genießen
- 20 mögen
- 21 trinken

## KÜCHENTECHNIK VORBEREITEN

- 22 abmessen
- 23 anrichten
- 24 auftauen

- 25 einfetten
- 26 einfrieren
- 27 entfernen
- 28 garnieren
- 29 kühlen
- 30 mischen
- 31 panieren
- 32 portionieren
- 33 putzen
- 34 rühren
- 35 schälen
- 36 sieben
- 37 unterheben
- 38 waschen
- 39 wiegen

## KÜCHENTECHNIK ZERKLEINERN

- 40 filetieren
- 41 halbieren
- 42 hobeln
- 43 mahlen
- 44 passieren
- 45 pressen
- 46 pürieren
- 47 raspeln
- 48 reiben
- 49 schneiden
- 50 vierteln
- 51 zerkleinern
- 0 Legende

# Liste der Adjektive

- 1 appetitlich
- 2 aromatisch
- 3 bitter
- 4 blass
- 5 blau
- 6 braun
- 7 dunkel
- 8 erdig
- 9 fade
- 10 faserig
- 11 faulig
- 12 fest
- 13 fettig
- 14 flaumig
- 15 frisch
- 16 fruchtig
- 17 gar
- 18 gelb
- 19 gerne
- 20 glänzend
- 21 glitschig
- 22 grün
- 23 gut
- 24 hart
- 25 heiß
- 26 herb
- 27 holzig
- 28 kalt
- 29 knackig
- 30 knusprig

- 31 körnig
- 32 länglich
- 33 lecker
- 34 lila
- 35 matt
- 36 mehlig
- 37 orange
- 38 oval
- 39 ranzig
- 40 rau
- 41 roh
- 42 rot
- 43 rund
- 44 saftig
- 45 salzig
- 46 sauer
- 47 scharf
- 48 schimmelig
- 49 schwarz
- 50 spitz
- 51 süß
- 52 umami
- 53 wässrig
- 54 weich
- 55 würzig
- 0 Legende



# Liste der Spiele für Adjektive + Verben

- 21 Farben, Formen, Geschmack
- 22 Mit allen Sinnen genießen
- 23 Küchentechnik - Zerkleinern
- 24 Garverfahren für Einsteiger\_innen
- 25 Garverfahren für Fortgeschrittene
- 26 Küchentechnik - Vorbereiten

## Die Marktkiste

Frische Spielideen für den Unterricht!



# 21 Farben, Formen, Geschmack...

## Material

Bildkarten, Adjektivkarten, evtl. Ampel- und Smileykarten

## So wird gespielt

Die Bildkarten liegen gemischt und offen auf dem Tisch. Folgende Aufgabenstellungen können bearbeitet werden:

- „Sortiere die Lebensmittel nach Farben.“
- „Sortiere die Lebensmittel nach Formen.“
- „Sortiere die Lebensmittel nach Geschmack.“

„Sprich mit den Mitspielenden über deine Sortierung. Begründe deine Auswahl.“

## Spielvarianten

**Meisterklasse:** Es werden die Wortkarten statt der Bildkarten genutzt.

**Lieblingseigenschaft:** Die Sortierung wird durch Smileykarten unterstützt. Es können Aussagen über Lieblingsfarbe oder -geschmack getroffen werden.

**Lecker – leckerer – am leckersten:** Mit den Ampelkarten können die Steigerungsformen der Adjektive den Lebensmitteln zugeordnet werden. Z. B.:

- **grün:** Die Stachelbeere ist weich. (Positiv)
- **gelb:** Die Blaubeere ist weicher. (Komparativ)
- **rot:** Die Himbeere ist am weichsten. (Superlativ)

**Ich packe meine Marktkiste:** Gespielt werden kann nach den Regeln von ‚Ich packe meinen Koffer‘: „Mona packt die roten Erdbeeren ein, Kevin packt die saure Zitrone ein und ich packe die runde Melone ein...“

Diese Spielvariante fällt leichter, wenn die Bildkarten, ggf. die Wortkarten und die Adjektivkarten dazu genutzt werden.

**Sauer – zuur – sour:** Es wird während des Spiels mit Hilfe der Wortkarten nur in einer Fremdsprache gesprochen.

**Memory:** Es werden Bildkarten mit passenden Adjektivkarten ausgewählt und verdeckt auf einem Tisch ausgebreitet. Die Mitspielenden versuchen Paare durch das Aufdecken von jeweils zwei Karten zu finden. Wer die meisten Paare gefunden hat, hat gewonnen. Möhre – orange, Zitrone – sauer, Melone – rund.

## Die Marktkiste

Frische Spielideen für den Unterricht!



# Mit allen Sinnen genießen.

22

## Material

- Verbkarten: hören, fühlen, riechen, schmecken, sehen (Nr. 12-16), Legendenkarte der Adjektive
- Verbkarten: abschmecken, essen, genießen, mögen, trinken (Nr. 17-21)
  - Adjektivkarten
  - Bild- oder Wortkarten

## So wird gespielt

a) **Mit allen Sinnen wahrnehmen:** Die Bildkarten liegen gemischt und offen auf dem Tisch. Die Mitspielenden ziehen je eine Lebensmittelkarte und beschreiben, wie das Lebensmittel aussieht, riecht, sich anfühlt, schmeckt und ob es z. B. beim Kauen etwas zu hören gibt. Die Adjektivkarten können den Verbkarten ‚fühlen‘, ‚hören‘, ‚riechen‘, ‚schmecken‘, ‚sehen‘ (Nr. 12-16) zugeordnet werden.

In der Gruppe wird über die Beschreibung diskutiert und ggf. ergänzt.

Im zweiten Schritt wird geklärt, mit welchem Sinn und welchem Organ Riechen, Sehen, Fühlen, Hören und Schmecken stattfindet.

b) **Essen und trinken mit Genuss:** Die Begriffe auf den Verbkarten werden besprochen. Mit Hilfe von ausgewählten Bildkarten werden Aussagen getroffen. „Ich schmecke die Kartoffeln mit Salz ab.“ „Ich mag die Mango.“

## Spielvarianten

**Vertiefung:** Die Adjektivkarten werden unterstützend zur Verfügung gestellt.

**Vorlieben:** Die Sortierung kann durch die Smileykarten unterstützt werden. Es können Aussagen über persönliche Vorlieben getroffen werden.

**Meisterklasse:** Schwieriger wird dieses Spiel, wenn die Wortkarten statt der Bildkarten verwendet werden.

**schmecken, to taste, goûter:** Es wird während des Spiels mit Hilfe der Wortkarten nur in einer Fremdsprache gesprochen.

## Die Marktkiste

Frische Spielideen für den Unterricht!



# Küchentechnik-Zerkleinern...

23

## Material

- Verbkarten: filetieren, halbieren, hobeln, mahlen, passieren, pressen, pürieren, raspeln, reiben, schneiden, vierteln, zerkleinern (Nr. 40-51)
- Bildkarten
- Küchengeräte, wie (unterschiedliche) Messer, Pürierstab, Vierkantreibe, Zitronenpresse ...
- evtl. Informationsmaterial, z. B. Lehrbücher des Faches Hauswirtschaft

## So wird gespielt

**Für Einsteiger\_innen:** Alle Mitspielenden wählen vier Lebensmittelkarten aus und ordnen sie der Zerkleinerungstechnik zu. Über das Ergebnis wird in der Gruppe diskutiert und ggf. wird auch korrigiert.

**Für Fortgeschrittene:** Die Verbkarten werden auf die Mitspielenden verteilt. Es werden Definitionen für die Zerkleinerungstechniken entwickelt und die Unterschiede (Mehl, Raspel, Ringe, Scheiben, Stifte, Würfel, Julienne, ...) besprochen. Die Küchengeräte werden der Zerkleinerungstechnik zugeordnet.

## Spielvarianten

**Alles sicher?** Die Sicherheitshinweise zum Umgang mit den Geräten werden in Kleingruppen erarbeitet. Die Teilnehmenden stellen pantomimisch den sicheren Umgang mit den Küchengeräten vor.

**to cut, snijden, snieden:** Es wird während des Spiels mit Hilfe der Wortkarten nur in einer Fremdsprache gesprochen.

**Marktschreier\_innen:** Die Mitspielenden finden sich zu Dreier-Gruppen zusammen und entwickeln anhand einer Bild-, einer Verb-, einer Adjektivkarte und eines Küchengerätes einen Werbeslogan für ihr Zerkleinerungsgerät.

**Achtung:** Wer nicht die Sicherheitshinweise mitteilt, kann von verletzten Kund\_innen verklagt werden!

**Infomaterial:** z. B. Lebensmittel-Infoblätter des BLE-Medien-service; Lehrbücher zur Hauswirtschaft, je nach Schulstufe; evtl. Gebrauchs- und Betriebsanweisungen der Küchengeräte

## Die Marktkiste

Frische Spielideen für den Unterricht!



# Gar- verfahren

24 für  
Einsteiger\_innen

## Material

- Verbkarten: backen, braten, grillen, kochen (Nr. 1-4)
- Bildkarten, z. B. Gemüsekarten (Nr. 29-77)
- evtl. Informationsmaterial

## So wird gespielt

Die Verbkarten werden auf die Mitspielenden verteilt. Es werden Definitionen für die Gartechniken erarbeitet und die Unterschiede besprochen.

Alle Mitspielenden wählen je vier Lebensmittelkarten aus und ordnen sie den Gartechniken zu. Über das Ergebnis wird in der Gruppe diskutiert und ggf. wird auch die mögliche Gartechnik korrigiert.

Sätze können nach folgendem Muster gebildet werden:  
*„Ich koche die getrockneten Bohnen in viel Wasser.“*

## Spielvarianten

**koken, cuisiner, cocer:** Es wird während des Spiels mit Hilfe der Wortkarten nur in einer Fremdsprache gesprochen.

**Infomaterial:** z. B. Broschüre „Einfach kochen lernen - Basiswissen Küche“ und Lehrtafel „Garverfahren“ des BLE-Medien-service; Lehrbücher zur Hauswirtschaft, je nach Schulstufe

## Die Marktkiste

*Frische Spielideen für den Unterricht!*



# Gar- verfahren für Fortgeschrittene

25

## Material

- Verbkarten: backen, braten, dämpfen, dünsten, erhitzen, frittieren, garen, grillen, karamellisieren, kochen, quellen lassen, schmoren (Nr. 1-11)
- Bildkarten
- Küchengeräte, wie Backform, Pfanne, Topf, Litermaß, etc.
- evtl. Informationsmaterial

## So wird gespielt

Die Verbkarten werden auf die Mitspielenden verteilt. Es werden Definitionen für die Gartechniken erarbeitet und vorgestellt. Die Unterschiede werden besprochen. Alle Mitspielenden wählen vier Lebensmittelkarten aus und ordnen sie den Gartechniken zu. Über das Ergebnis wird in der Gruppe diskutiert und ggf. auch korrigiert.

Sätze können nach folgendem Muster gebildet werden:  
*„Ich dünste die Möhren mit wenig Wasser.“*

## Spielvarianten

**Achtung, heiß!** Die Sicherheitshinweise zur Arbeit an Kochstellen, Backöfen, Mikrowelle, ... und zum Umgang mit heißen Flüssigkeiten und Lebensmitteln werden in Kleingruppen erarbeitet. Die Teilnehmenden stellen pantomimisch den sicheren Umgang mit den Küchengeräten vor.

**Internationale Küche:** Es wird während des Spiels mit Hilfe der Wortkarten nur in einer Fremdsprache oder wie in vielen gastronomischen Betrieben mit einem Sprachengemisch gesprochen.

**Infomaterial:** z. B. Broschüre „Einfach kochen lernen - Basiswissen Küche“ und die Lehrtafel „Garverfahren“ des BLE-Medienservice; Lehrbücher zur Hauswirtschaft, je nach Schulstufe; evtl. Fachraumordnung

## Die Marktkiste

*Frische Spielideen für den Unterricht!*



# Küchentechnik- Vorbereiten

26

## Material

- Verbkarten Nr. 22-39
- Bildkarten
- Küchengeräte, wie Eiskugelportionierer, Messbecher, Messer, Sparschäler, Waage, Sieb ...
- evtl. Informationsmaterial

## So wird gespielt

Die Verbkarten werden auf die Mitspielenden verteilt. Es werden Definitionen für die Vorbereitungstechniken entwickelt und die Unterschiede besprochen.

Die Küchengeräte werden den Vorbereitungstechniken zugeordnet.

Alle Mitspielenden wählen z. B. vier Lebensmittelkarten aus und ordnen sie einer Vorbereitungstechnik zu. Über das Ergebnis wird in der Gruppe diskutiert und ggf. auch korrigiert.

Sätze können nach folgendem Muster gebildet werden:

„Ich wiege die Erbsen mit der Waage ab.“

## Spielvarianten

**Alles klar?** Der Umgang mit der Waage und dem Messbecher wird in Kleingruppen erarbeitet. Eine Person erklärt der gesamten Gruppe mit Hilfe der erarbeiteten Sätze das Messen und Wiegen. Eine zweite Person demonstriert begleitend den richtigen Umgang mit Hilfe der Küchengeräte. Eine dritte Person steht für Fragen zur Verfügung.

**Alles sicher?** Die Sicherheitshinweise zum Umgang mit gefährlichen Geräten werden in Kleingruppen erarbeitet. Die Teilnehmenden stellen pantomimisch den sicheren Umgang mit den Küchengeräten vor.

**wegen, peser, pesar:** Es wird während des Spiels mit Hilfe der Wortkarten nur in einer Fremdsprache gesprochen.

**Infomaterial:** z. B. Lebensmittel-Infoblätter des BLE-Medien-service; Lehrbücher zur Hauswirtschaft, je nach Schulstufe; evtl. Fachraumordnung

## Die Marktkiste

*Frische Spielideen für den Unterricht!*