



! Synonymer: en fest – ett kalas

14



Tack för hjälpen!

ÖB 15, 16

a Du hör fem röstmeddelanden. Vilka uttryck hör du. Sätt kryss. 42

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Tack för maten! | <input type="checkbox"/> Tack för igår! | <input type="checkbox"/> Tack för fikat! |
| <input type="checkbox"/> Tack för senast! | <input type="checkbox"/> Tack för inbjudan! | <input type="checkbox"/> Tack för hjälpen! |
| <input type="checkbox"/> Tack för idag! | <input type="checkbox"/> Tack för i kväll! | <input type="checkbox"/> Tack för teet! |

b Gå omkring i kurslokalen och tacka varandra.

Tack för maten!

Tack, tack!

15



Ord i fokus - laga mat och baka

Para ihop varje ord med en bild.



- | | |
|------------------------------|------------------------------------|
| <input type="radio"/> steka | <input type="radio"/> en bakplåt |
| <input type="radio"/> skala | <input type="radio"/> grädda |
| <input type="radio"/> skära | <input type="radio"/> en matsked |
| <input type="radio"/> hälla | <input type="radio"/> röra |
| <input type="radio"/> blanda | <input type="radio"/> en deciliter |
| <input type="radio"/> koka | <input type="radio"/> smörja |
| <input type="radio"/> vispa | <input type="radio"/> en tesked |

! grädde -n
grädda -r

16



Recept på Janssons frestelse (4 portioner)

ÖB 18

a Läs igenom textbitarna. I vilken ordning ska de stå?

b Lyssna på cd:n och kontrollera. 43

c Läs receptet högt och ändra verben till imperativ.

Tex. **Skala först potatisen och skär ...**

- Nu kan du smörja en form och varva potatis, ansjovis och lök. Du slutar med potatis.
- Du kan servera Janssons frestelse med en sallad. Lycka till och smaklig måltid!
- Först skalar du potatisen och skär den i strimlor.
- Till slut häller du över resten av grädden och låter formen stå i ugnen ca 15 minuter till.
- Sedan skalar du löken, skär den i bitar och steker den hastigt.
- Sedan häller du över hälften av grädden, lägger på några klickar smör eller margarin och låter formen stå (mitt i ugnen) i 45 minuter.



Ingredienser:

En burk ansjovisfiléer
(ungefär 8-10 ansjovisar)
1 kg potatis (ca 10 potatisar)
2 gula lökar
3 dl grädde eller mjölk
2 matskedar smör

Ugnstemperatur 180 grader.

17



Byt recept!

ÖB 18

TALA
SVENSKA

Vet du något bra recept? Skriv upp receptet på tyska först och berätta sedan på svenska för dina kurskamrater, vad du behöver för ingredienser och hur du lagar maträtten eller bakar kakan!

Först ...

Sedan ...

Till slut ...

