

Support d'entraînement à la compréhension de l'oral en autonomie : suivre une recette de cuisine

"So macht man ein Wiener Schnitzel"

Niveau A2 (5^{ème} et 4^{ème} LV1, 3^{ème} LV2)

Ce support est téléchargeable à : <https://www.audio-lingua.eu/spip.php?article234>

Consignes de travail :

- *Hör dir das Dokument an und notiere beim Hören die Zutaten !*
- *Hör dir das Dokument ein zweites Mal an ! Notiere beim Hören die Etappen des Rezepts !*
- *Du kannst dir das Dokument ein drittes Mal anhören.*
- *Aus welchem Land kommt das Rezept "Wiener Schnitzel" ? Was ist für dieses Land typisch ?*

AIDE MÉTHODOLOGIQUE

Afin d'aborder ce document, mobilise dans ta tête un certain nombre de choses qui apparaissent habituellement dans une recette :

- Noms d'ingrédients habituels que l'on retrouve souvent dans des recettes
- Des actions particulières
- Des charnières chronologiques (d'abord, puis...)
- Des récipients pour faire la cuisine

Durant l'écoute appuie-toi également sur des mots transparents et déconstruis les mots composés en t'aidant de ce que tu connais déjà (couleurs...).

👉 À l'issue de l'écoute, tu compareras ce que tu auras relevé avec les éléments fournis en 2^{ème} page et éventuellement réécouteras le document.

Zutaten

Kalbfleisch

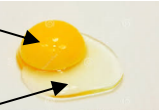


Mehl



Ei

Eigelb



Eiweiß

Semmelbrösel



Butter



Öl



Petersilie



Kartoffel

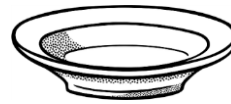


Etappen

1. Das Fleisch im Mehl drehen.
2. Dann das Fleisch im Ei drehen.
3. Dann das Fleisch in den Bröseln drehen.
4. Anschließend eine Bratpfanne nehmen und das Fleisch mit ein bisschen Fett (= Butter oder Öl) backen, bis es goldbraun ist. Dazu Petersilkartoffeln servieren.

Behälter

Teller



Pfanne



Was man macht

klopfen



drehen



vermischen



Typisches aus Österreich



↳ Das Wiener Schnitzel

↳ Die Semmel (= ein Brötchen aus Österreich)

