

# Kulinary dialog pokoleń – inspiracje na zajęcia w szkole



Województwo  
Śląskie

**PNN**  
POLSKIE STOWARZYSZENIE  
NAUCZYCIELI JĘZYKA NIEMIECKIEGO  
ODDZIAŁ KATOWICE

**20**lat  
**WOM Rybnik**



Publikacja powstała w ramach realizowanej w województwie śląskim  
KAMPANII UCZENIA SIĘ PRZEZ CAŁE ŻYCIE

ISBN 978-83-955691-7-3



Są smaki, które nie przemijają. Ukryte w zeszytach zapisanych starannym pismem, w pamięci dłoni wyrabiających ciasto „na oko”, w zapachu rosółu, który nigdy nie smakuje tak samo, gdy próbujemy odtworzyć go sami. To właśnie z tych smaków – cichych, codziennych, a jednocześnie niezwykłych – powstała ta książka.

Oddajemy w Państwa ręce zbiór przepisów naszych babć i dziadków, ale nie jest to tylko książka kulinarna. To opowieść o czasie, który płynie inaczej w kuchni – wolniej, uważniej, z miejscem na rozmowę. To historia spotkania pokoleń: tych, którzy pamiętają, i tych, którzy dopiero odkrywają. Uczniowie, uczestnicząc w tym projekcie, nie tylko zapisywali receptury, lecz przede wszystkim słuchali – historii, anegdot, rodzinnych sekretów. A przecież właśnie tam kryje się prawdziwa wartość. Każde pokolenie ma swój moment. Swoje tempo, swoje narzędzia, swoje wyzwania. Są jednak kwestie, które pozostają niezmiennie – potrzeba bycia razem, dzielenia się doświadczeniem i uczenia się od siebie nawzajem. To edukacja nieformalna, a jakże wartościowa. Ta książka jest dowodem na to, że nauka nie kończy się wraz z opuszczeniem szkolnej ławki. Ona trwa – przy kuchennym stole, między jednym a drugim przepisem, w uważnym spojrzeniu i w pytaniu: „a jak ty to robisz?”.

Projekt, który połączył babcie, dziadków z wnuczkami i wnukami, pokazuje coś jeszcze - że wiedza ma wiele smaków. Czasem jest zapisana w podręcznikach, a czasem przekazywana szeptem nad garnkiem. Czasem wymaga technologii, a czasem wystarczy cierpliwość i serce. I właśnie dlatego ta publikacja powstała w ramach wojewódzkiej kampanii uczenia się przez całe życie – bo uczenie się to nie tylko zdobywanie nowych kompetencji, ale także odkrywanie na nowo tego, co już mamy. Niech ta książka będzie inspiracją. Do gotowania – oczywiście. Ale też do rozmów, do wspomnień i do budowania mostów między pokoleniami. Bo najlepsze przepisy to nie tylko lista składników. To ludzie, którzy je tworzą. I historie, które dzięki nim trwają.

*Sylwia Bloch*  
dyrektor RODN i IP „WOM” w Rybniku



Konkurs „Backwettbewerb – alle lieben Omas Kuchen” to wyjątkowa inicjatywa, która przez pięć lat przyciągała uczennice i uczniów z całego województwa śląskiego wokół tego, co naprawdę łączy: języka niemieckiego, rodzinnych tradycji i... słodkiej przyjemności tworzenia. W ciągu pięciu edycji w wydarzeniu wzięło udział około 1700 młodych osób, a każda kolejna odsłona zachwyca świeżością pomysłów, kreatywnością i autentycznymi emocjami zapisanymi w konkursowych pracach.

Pomysłodawczyniami i realizatorkami konkursu są panie Małgorzata Bubik oraz Maria Gołąbek – nauczycielka konsultantka RODNiIP WOM w Rybniku – a organizatorem przedsięwzięcia jest Polskie Stowarzyszenie Nauczycieli Języka Niemieckiego Oddział Katowice. Od samego początku konkurs stanowił przykład edukacji, która wychodzi poza schemat: łączy naukę języka z działaniem, doświadczeniem i przeżyciem. Tworzy przestrzeń, w której uczniowie uczą się w sposób naturalny – poprzez praktykę, zaangażowanie i radość tworzenia.

Celem konkursu było nie tylko rozwijanie zainteresowania językiem niemieckim i doskonalenie kompetencji językowych, lecz także inspirowanie do twórczego myślenia i działania. Inicjatywa wspiera również rozwój umiejętności kulinarnych, daje możliwość zaprezentowania efektów pracy, a przede wszystkim pielęgnuje wartości rodzinne i tradycje przekazywane z pokolenia na pokolenie.

Najpiękniejszym wymiarem tego przedsięwzięcia jest jego międzypokoleniowy charakter. Uczniowie nie działają sami – towarzyszą im babcie, dziadkowie, rodzice, rodzeństwo i bliscy. Kuchnia staje się przestrzenią spotkania, rozmowy i wspólnego bycia. To właśnie tam doświadczenie spotyka się z młodością, a tradycja z nowoczesnością. Wspólne pieczenie przestaje być jedynie przygotowaniem wypieku – staje się procesem budowania relacji, tworzenia wspomnień i wzmacniania więzi, które pozostają na lata.

Dzięki temu konkursowi język niemiecki przestaje być jedynie szkolnym przedmiotem – staje się żywym narzędziem komunikacji, osadzonym w codzienności, emocjach i relacjach. To piękny przykład edukacji, która ma sens: łączy pokolenia, inspirowane do działania i zostaje w sercu na długo.

*Maria Gołąbek*  
nauczyciel - konsultant  
RODN i IP „WOM” w Rybniku

# Aleksandra Brom

SP nr 58 Katowice

## Przepis: Brownie

### Składniki:

- 180 g masła
- 250 g czekolady
- 3 duże jajka
- 1 łyżeczka wanilii
- 250 g cukru
- 100 g mąki
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- 120 g ciastek Oreo

### Przygotowanie:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Najpierw roztopiamy masło, a następnie siekamy czekoladę. Mieszamy oba składniki. Odstawiamy je na dwie minuty. Następnie mieszamy ponownie.

W misce ubijamy jajka. Dodajemy cukier i wanilię. Wszystko mieszamy.

Do wcześniej przygotowanej masy czekoladowej wlewamy i mieszamy całość.

Masę przekładamy do formy wysmarowanej masłem.

Na wierzchu układamy pokruszone ciastka Oreo.

Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 30 minut.

Następnie pozostawiamy do ostygnięcia i podajemy.

Smacznego!

## Zadanie:

### „Rezept in Bewegung“

Uczniowie dostają pocięte zdania z przepisu (KAŻDE osobno)

Ich zadanie:

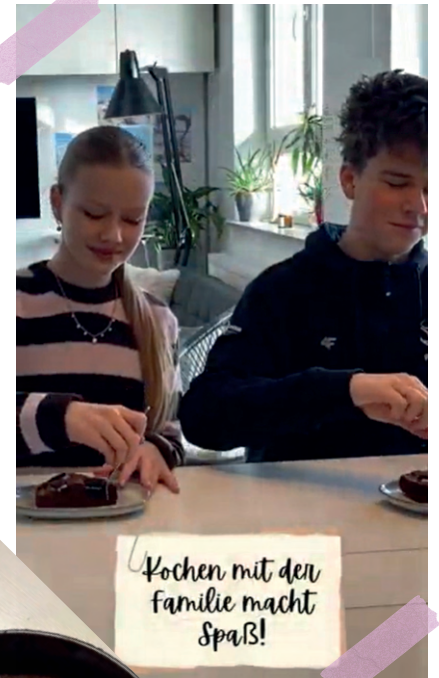
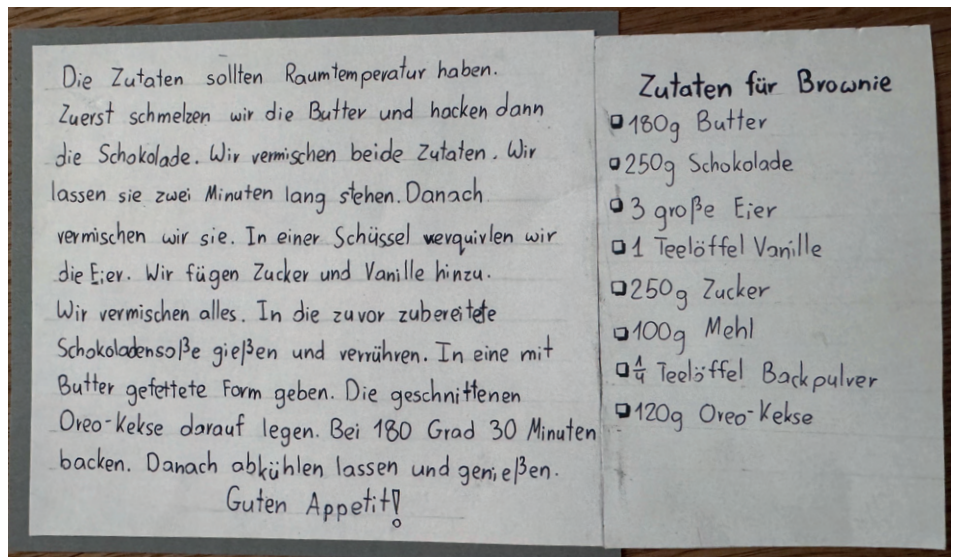
- ułożyć przepis w odpowiedniej kolejności
- przeczytać go na głos w grupie

### Zdania do wycięcia:

1. Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
2. Zuerst schmelzen wir die Butter.
3. Dann hacken wir die Schokolade.
4. Wir vermischen beide Zutaten.
5. Wir lassen sie zwei Minuten lang stehen.
6. Danach vermischen wir sie.
7. In einer Schüssel verquirlen wir die Eier.
8. Wir fügen Zucker und Vanille hinzu.
9. Wir vermischen alles.
10. In die zuvor zubereitete Schokoladensauce gießen und verrühren.
11. In eine mit Butter gefettete Form geben.
12. Die geschnittenen Oreo-Kekse darauf legen.
13. Bei 180 Grad 30 Minuten backen.
14. Danach abkühlen lassen und genießen.
15. Guten Appetit!

### Tip metodyczny

Daj każdej grupie 1 zdanie więcej niż potrzeba (np. „Guten Appetit!“ jako „pułapkę“) – zobaczysz, jak zaczynają dyskutować ♥



# Maksymilian Piaczek

## SP Tworków

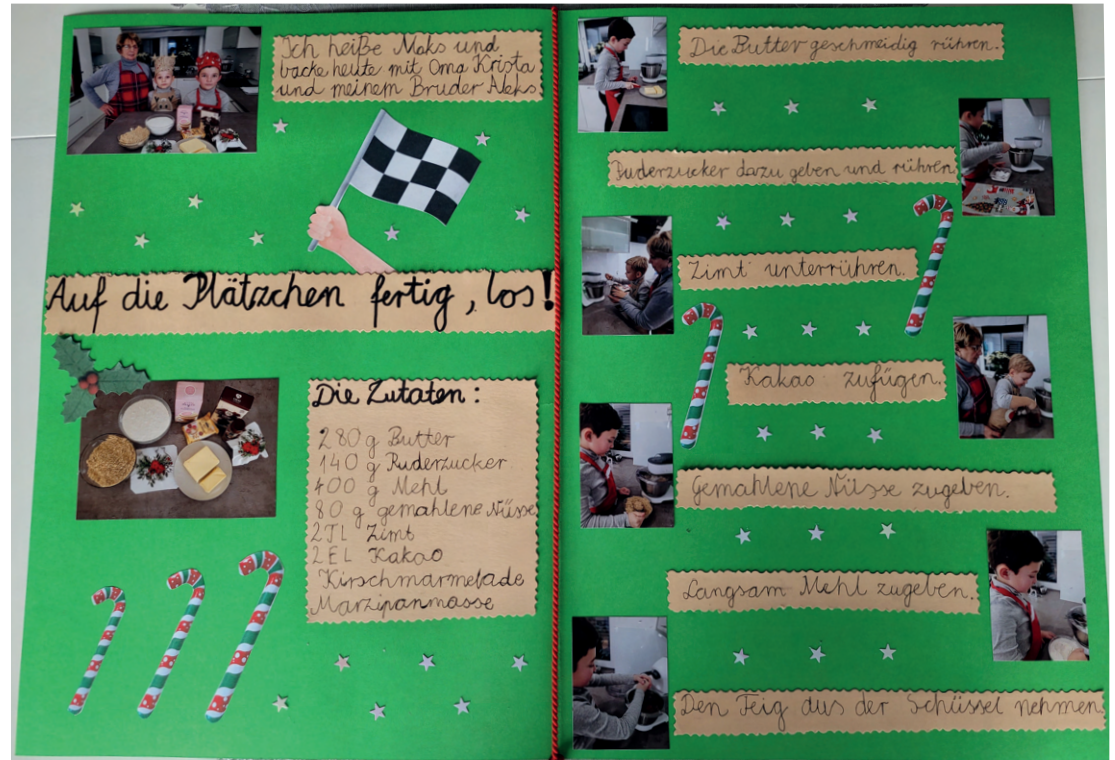
### Ciasteczka kakaowo-marcepanowe z nadzieniem z marmolady wiśniowej

#### Składniki:

- 280 g masła
- 140 g cukru pudru
- 400 g mąki
- 80 g mielonych orzechów
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki kakao
- marmolada wiśniowa
- masa marcepanowa

#### Sposób przygotowania:

1. Masło dokładnie utrzeć.
2. Dodać cukier puder i wymieszać.
3. Dodać cynamon.
4. Dodać kakao.
5. Dodać mielone orzechy.
6. Stopniowo dodawać mąkę.
7. Wyjąć ciasto z miski.
8. Krótко zagnieść ciasto i rozwałkować je wałkiem.
9. Wykrawać gwiazdki.
10. Piec w piekarniku w temperaturze 150°C przez 10 minut.
11. Rozwałkować marcepan i wykrawać kształty.
12. Posmarować ciasteczka marmoladą i przykryć marcepanem.



#### Zadanie:

##### „Backstudio LIVE!“

Uczniowie pracują w grupach i przygotowują krótką scenkę w formie programu kulinarnego. Na podstawie przepisu wydają sobie polecenia po niemiecku (tryb rozkazujący), odgrywając kolejne etapy przygotowania ciasteczek. Jedna osoba wciela się w „chaotycznego kucharza”, a pozostali reagują i poprawiają błędy, używając języka niemieckiego. Zadanie rozwija komunikację, współpracę i uczy języka poprzez działanie.

#### Przykłady wypowiedzi uczniów

##### Polecenia:

- Rühre die Butter! – Utrzyj masło!
- Gib den Puderzucker dazu! – Dodaj cukier puder!
- Mische alles gut! – Dobrze wszystko wymieszaj!
- Gib langsam Mehl dazu! – Dodawaj powoli mąkę!
- Knete den Teig! – Zagnieć ciasto!
- Rolle den Teig aus! – Rozwałkuj ciasto!
- Stechе Sterne aus! – Wykrawaj gwiazdki!
- Backe die Plätzchen! – Piecz ciasteczka!
- Streiche die Marmelade darauf! – Posmaruj marmoladą!

##### Reagowanie:

- Nein, nicht so! – Nie, nie tak!
- Mach das langsam! – Zrób to powoli!
- Zu viel Mehl! – Za dużo mąki!
- Pass auf! – Uważaj!
- Stopp! Das ist falsch! – Stop! To jest źle!
- Versuch noch einmal! – Spróbuj jeszcze raz!

##### Komentowanie:

- Super, das sieht gut aus! – Super, to wygląda dobrze!
- Das ist einfach! – To jest proste!
- Oh nein, was machst du?! – O nie, co robisz?!
- Jetzt ist es perfekt! – Teraz jest idealnie!

\*Nauczycielu możesz dać uczniom te zwroty jako „ścigę” – wtedy naprawdę zaczynają mówić!



# Hanna Szlachta

SP nr 58 Katowice

## Przepis na świąteczne pierniki

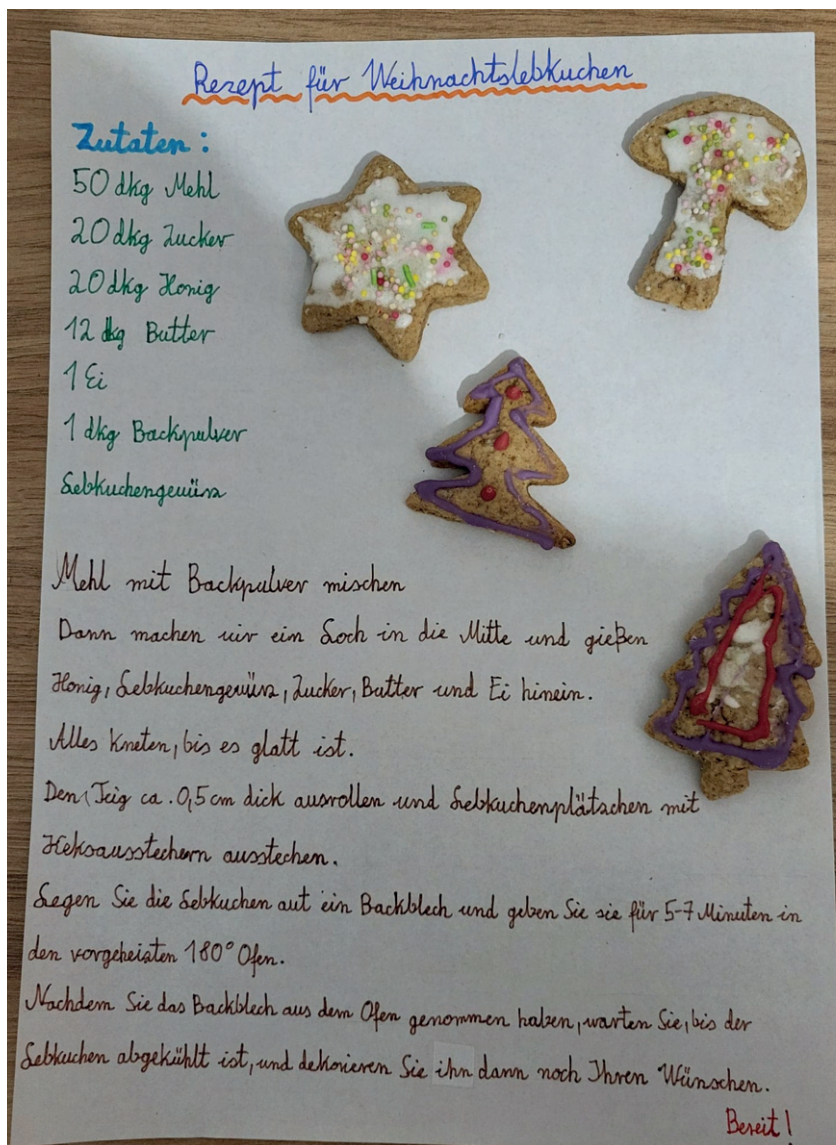
### Składniki:

50 dag mąki  
20 dag cukru  
20 dag miodu  
12 dag masła  
1 jajko  
1 dag proszku do pieczenia  
przyprawa do piernika

### Przygotowanie:

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia.  
Następnie zrobić w środku dołek i wlać do niego miód, przyprawę do piernika, cukier, masło oraz jajko.  
Wszystko zagnieść, aż masa będzie gładka.  
Ciasto rozwałkować na grubość około 0,5 cm i wykrawać pierniki foremkami.  
Ułożyć pierniki na blasze do pieczenia i piec przez 5-7 minut w nagrzanym do 180°C piekarniku.  
Po wyjęciu blachy z piekarnika poczekać, aż pierniki ostygną, a następnie udekorować według własnych upodobań.

Gotowe!



### Zadanie:

„Rezept-Detektive“ (czytanie + dopasowanie)

Uczniowie dostają przepis

Ich zadanie:

- podkreślić czasowniki (np. mischen, kneten, ausrollen, backen)
- dopasować je do obrazków / scen z filmiku

Możesz dodać pytania:

Was kommt zuerst?  
Was kommt danach?



# Laura Kogut

## SP nr 9 Gliwice

### Pflaumen-Sandkuchen Ciasto ucierane ze śliwkami

#### Składniki:

- 250 g mąki
- 250 g masła
- 4 jajka
- 750 g śliwek
- 200 g cukru
- skórka z cytryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

#### Przygotowanie:

1. Nagrząć piekarnik do 180°C.
2. Wysmarować formę (tortownicę) tłuszczem.
3. Zmiksować skórkę cytrynową z cukrem.
4. Wymieszać masło i jajka.
5. Wymieszać mąkę, proszek do pieczenia i sól.
6. Przełożyć ciasto do formy.
7. Śliwki ułożyć wachlarzowo w cieście i piec przez 75 minut.
8. Pokroić na 12 kawałków i podawać.

Smacznego! 🍰

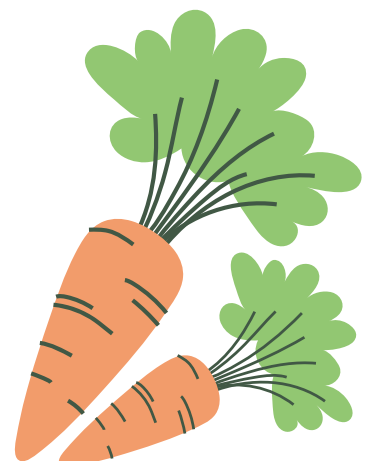


### Karottenkuchen mit Orange Ciasto marchewkowe z pomarańczą

#### Przygotowanie:

1. Dzisiaj opowiem o cieście marchewkowym z pomarańczą.
2. Najpierw nagrzewamy piekarnik do 180 stopni.
3. Następnie bierzemy prostokątną formę do pieczenia i smarujemy ją masłem, aby ciasto nie przywierało do dna.
4. Potem bierzemy pomarańczę i wyciskamy z niej sok. Skórkę pomarańczy ścieramy.
5. Teraz dodajemy cukier i skórkę pomarańczową do miksera i krótko wszystko miksujemy. W ten sposób powstaje cukier o smaku pomarańczowym.
6. Następnie dodajemy marchewkę i rozdrabniamy ją.
7. Kolejno do miksera trafiają jajka, olej oraz cukier pomarańczowy. Wszystko miksujemy dokładnie przez około 30 sekund.
8. Potem dodajemy startą marchewkę, mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cynamon, gałkę muszkatołową oraz szczyptę soli. Wszystko jeszcze raz krótko miksujemy, aż powstanie jednolite ciasto.
9. Ciasto przelewamy do formy i pieczemy w piekarniku przez około 50 minut.
10. Teraz ciasto jest gotowe.

Smacznego! 🥕



# Laura Kogut

## SP nr 9 Gliwice

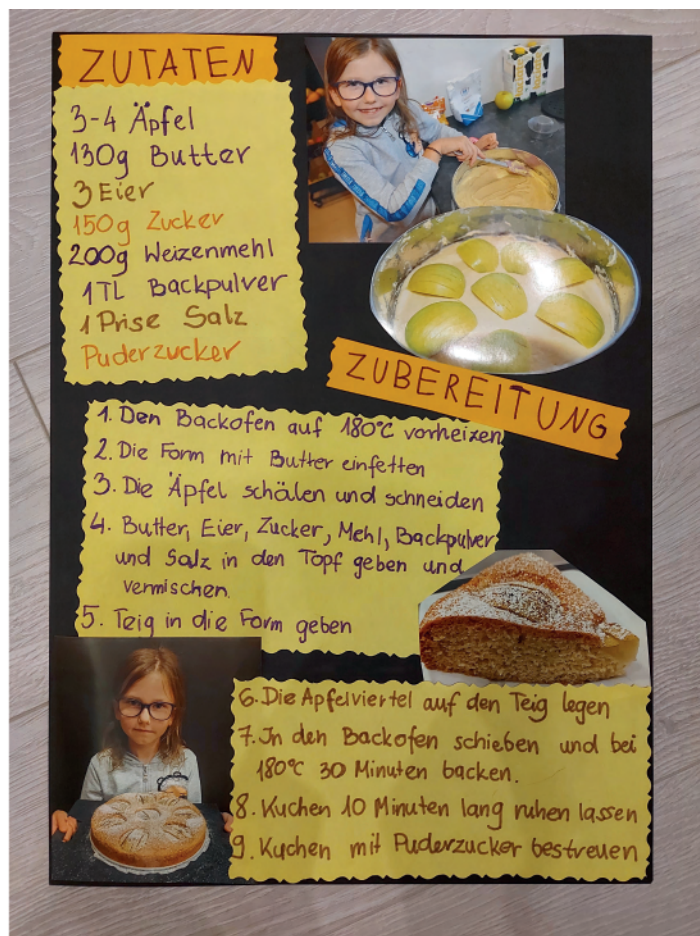
### Jesienne ciasto owocowe

#### Składniki:

- 3-4 jabłka
- 130 g masła
- 150 g cukru
- 3 jajka
- 200 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- cukier puder

#### Przygotowanie:

1. Nagrzać piekarnik do 180°C.
2. Wymasować formę masłem.
3. Obrąć jabłka i pokroić je.
4. Masło, jajka, cukier, mąkę, proszek do pieczenia i sól włożyć do miski i wymieszać.
5. Ciasto przełożyć do formy.
6. Częstki jabłek ułożyć na cieście.
7. Włożyć do piekarnika i piec w temperaturze 180°C przez 30 minut.
8. Pozostawić ciasto na 10 minut do ostygnięcia.
9. Posypać ciasto cukrem pudrem.



Smacznego! 🍰



### Zadanie:

#### Zgubiony przepis – uratuj ciasto!

Sytuacja:

Obejrzeście filmik, ale... przepis się rozsywał i ktoś pomieszał wszystkie kroki!  
Waszym zadaniem jest go uratować, bo... ciasto już „czeka” w kuchni

Zadanie dla uczniów:

W grupach (3-4 osoby):

1. Dostajecie pocięte zdania z przepisu
2. Układacie je w dobrej kolejności
3. Musicie się zgodzić jako grupa (dyskusja po niemiecku!)

TWIST :

kiedy grupa ułoży przepis... jedna osoba staje się „szefem kuchni”  
i mówi cały przepis z pamięci / patrząc na kartki  
ale... reszta grupy może powiedzieć tylko 3 słowa pomocy!  
muszą dobrze słuchać, współpracować i myśleć ♥.

Element ruchu (opcjonalnie):

każda grupa ustawia się w kolejności jako „żywy przepis” i każdy mówi swoje zdanie

# Martyna Karcz

## Szkoła Podstawowa im. Josepha-Conrada Korzeniowskiego Tychy

### Ciasto czekoladowe

#### Składniki na ciasto:

4–5 jajek (powinny mieć temperaturę pokojową)  
360 g mąki  
160 g cukru  
200 g masła  
5 łyżek kakao  
100 ml wody  
2 łyżeczki proszku do pieczenia

#### Przygotowanie:

Masło, cukier, wodę i kakao podgrzewamy w małym garnku na małym ogniu, a następnie odstawiamy do ostygnięcia.

Do ostudzonej masy dodajemy żółtka i mieszamy.

Następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dokładnie mieszamy.

Białka ubijamy na sztywną pianę i delikatnie łączymy z ciastem.

Gotowe ciasto przelewamy do tortownicy.

Pieczemy w temperaturze 180°C na środkowym poziomie przez około 35–40 minut.

Po upieczeniu lekko uchylamy piekarnik i zostawiamy ciasto na 5 minut do „odpoczynku”.

#### Składniki na polewę czekoladową:

1/4 kostki masła (ok. 50 g)  
1 łyżka wody  
2 łyżki kakao  
4–5 łyżeczek cukru

#### Przygotowanie polewy:

Wszystkie składniki na polewę podgrzewamy w garnku.

Jeszcze ciepłą, gęstą polewę wylewamy na ciepłe ciasto.

Smacznego!

### Zadanie:

#### „Pomieszany przepis!”

Daj uczniom zdania z przepisu (pocięte lub na tablicy – w złej kolejności):

1. Das Eiweiß steif schlagen.
2. Den Teig in die Form geben.
3. Butter, Zucker und Kakao erwärmen.
4. Den Kuchen backen.
5. Mehl dazugeben.

Co robią uczniowie:

układają zdania w dobrej kolejności

### Schokoladenkuchen

#### Zutaten für den Teig;

4-5 Eier (sollten Zimmertemperatur haben)  
360g Mehl  
160g Zucker  
200g Butter (Stück Butter)  
5 El Kakao  
100 ml Wasser  
2 TI Backpulver

#### Zubereitung des Kuchens:

Butter, Zucker, Wasser, Kakao in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze erwärmen, danach abkühlen lassen.

In die abgekühlte Masse das Eigelb einrühren.

Dann das Mehl (mit dem Backpulver vermischt)

dazugeben und unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig geben.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine Springform füllen.

Bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 35-40 Minutenbacken.

Nach dem Backen den Ofen einen Spalt öffnen und den Kuchen 5 Minuten ruhen lassen.

#### Zutaten für die Schokoladenglasur;

1/4 Stück Butter (ca. 50g)  
• 1 El Wasser  
• 2 El Kakao  
• 4-5 TI Zucker

Alle Zutaten für die Glasur in einem Topf erwärmen.

Die noch lauwarme und dickflüssige Glasur über den warmen Kuchen gießen.



# Krzysztof Różewicz

## Szkoła Podstawowa im. Josepha-Conrada Korzeniowskiego Tychy

### Czekoladowe ciasteczka

#### Składniki:

250 g masła (w temperaturze pokojowej)  
140 g cukru  
100 g brązowego cukru trzcinowego  
szczypta soli  
2 opakowania cukru wanilinowego  
250 g gorzkiej czekolady  
2 jajka (ekologiczne)  
300 g mąki  
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia  
60 g kakao  
150 g kropelek czekoladowych

#### Przygotowanie:

1. Nagrzać piekarnik do 180°C (grzanie góra-dół). Wyłożyć dwie blachy papierem do pieczenia.
2. Utrzeć masło razem z białym i brązowym cukrem na puszystą masę. Dodać sól oraz cukier wanilinowy.
3. Roztopić czekoladę, pozostawić do ostygnięcia do temperatury pokojowej i dodać do masy. Następnie dodać jajka. W osobnej misce wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao, a następnie połączyć z masą. Na końcu dodać kropelki czekoladowe i wszystko dokładnie wymieszać.
4. Na każdą blachę nałożyć po 12 równych kulek ciasta. Piec partiami w nagrzanym piekarniku przez około 16 minut.
5. Upieczone ciasteczka pozostawić do ostygnięcia, a następnie zdjąć z papieru do pieczenia.

Smacznego! 🍪

### Zadanie:

#### „Back-Challenge – perfekcyjny przepis?”

Oglądacie filmik i macie przepis na Schokoladen-Cookies,

ALE... nauczyciel mówi:

„Ten przepis nie jest idealny. Waszym zadaniem jest go ulepszyć!”

Zadanie (praca w grupach 3–4 osoby):

Znajdź problem

Uczniowie odpowiadają:

- Was könnte problematisch sein?
- Was ist zu viel / zu wenig?
- Was fehlt?

(np. za dużo cukru, brak czasu chłodzenia, brak dodatków)

Zaproponuj zmianę

Każda grupa zmienia przepis:

- Wir geben weniger Zucker.
- Wir fügen Nüsse hinzu.
- Wir backen länger/kürzer.

Uzasadnij decyzję (kluczowe ♥)

### Schokoladen-Cookies

250 g Butter (Zimmertemperatur)  
140 g Zucker  
100g brauner Rohrzucker  
1 Prise Salz  
2 Päckchen Vanillezucker  
250 g Zartbitterschokolade  
2 Bio-Eier  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver (gestrichen)  
60 g Kakaopulver  
150 g Schokoladentropfen

#### Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Butter zusammen mit dem weißen und braunen Zucker schaumig rühren. Salz und Vanillezucker hinzufügen.
3. Die Schokolade schmelzen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dem Teig zugeben. Das Ei hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen und mit dem Teig verrühren. Die Schokotropfchen mit dem Teig vermischen.
4. Pro Backblech 12 gleichmäßig große Teigkugeln auf das Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen nacheinander 16 Minuten backen. Die gebackenen Schokokekse abkühlen lassen und dann vom Backpapier lösen.

Uczniowie MUSZĄ powiedzieć:

- Wir finden, dass...
- Das ist besser, weil...
- Unser Rezept ist gesünder/leckerer, weil...

Finale – „MasterChef Deutsch”

Każda grupa prezentuje:

- Unser perfektes Rezept ist...
- Wir haben verändert...
- Das ist besser, weil...

klasa głosuje: „Die beste Version”



# Tymon Ziętek

Szkoła Podstawowa im. Josepha-Conrada Korzeniowskiego Tychy

## Sernik z szybkowaru

15 minut pracy + 20 minut w szybkowarze

### Spód:

100 g pełnoziarnistych herbatników maślanych  
50 g masła

### Masa serowa:

300 g twarogu (zmielonego)  
2 jajka  
100 g cukru  
2 łyżki skrobi ziemniaczanej

### Do dekoracji (opcjonalnie):

miękkie ulubione owoce – sezonowe lub z syropu (np. maliny, borówki, brzoskwinie itd.)

### Przygotowanie:

Przedstawiam Wam rodzinny przepis mojej babci na sernik.

Nowością w tym przepisie jest spód z herbatników oraz pieczenie w szybkowarze.

Herbatniki włożyć do miksera i drobno zmielić.

Dokładnie wymieszać z roztopionym masłem.

Masę równomiernie rozłożyć na dnie formy i dobrze docisnąć.

Formę wstawić do lodówki i przygotować masę serową.

Odważyć twaróg.

Jajka wbić do miski, dodać cukier i miksować przez kilka minut,

aż masa stanie się wyraźnie jaśniejsza.

Dodać twaróg i skrobię ziemniaczaną, a następnie dokładnie wymieszać.

Masę wylać na przygotowany spód w tortownicy.

Formę przykryć folią aluminiową.

Na dnie szybkowaru umieścić wkładkę do gotowania na parze.

Wlać wodę – poniżej poziomu rusztu.

Wstawić tortownicę do garnka (najlepiej przy pomocy paska z folii).

Zamknąć szybkowar, ustawić wyższy poziom gotowania i podgrzewać na średnim ogniu, aż zawór się podniesie (kilka minut).

Zmniejszyć ogień tak, aby zawór pozostał uniesiony i utrzymywało się ciśnienie.

Gotować przez 20 minut.

Po zakończeniu gotowania wyłączyć źródło ciepła i odczekać.

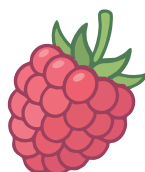
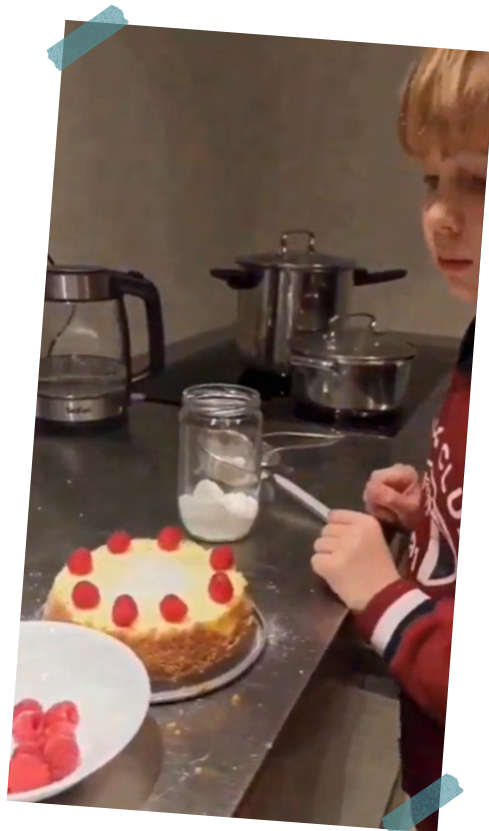
Ostrożnie zdjąć folię aluminiową.

Pozostawić do ostygnięcia bez przykrycia, najlepiej przez całą noc.

Sernik udekorować cukrem pudrem i malinami.

Sernik jest absolutnie zachwycający – wilgotny, idealnie ścięty, a jednocześnie niezwykle delikatny i aromatyczny.

Jestem pewien, że będzie Wam smakował!



## Käsekuchen... aus dem Schnellkochtopf

15 Minuten aktive Arbeit + 20 Minuten im Schnellkochtopf

### Boden

100 g Vollkorn-Butterkekse

50 g Butter

### Käsemasse

300 g gewiegener Quark

2 Eier

100 g Zucker

2 EL Kartoffelstärke

### Zum Belegen (optional)

weiche Lieblingsfrüchte, saisonal oder aus dem Sirup (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Pfirsich usw.)

Ich präsentiere euch ein Familienrezeptur meiner Großmutter für einen Käsekuchen.

Die neue Zutat in diesem Rezept ist der Boden aus Butterkekse sowie das Backen im Schnellkochtopf.

Kekse in den Mixer geben und fein zerkleinern.

Mit der geschmolzenen Butter gründlich vermischen.

Die Masse gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und gut andrücken.

Die Form in den Kühlschrank stellen und die Käsemasse vorbereiten.

Den Quark abmessen. Eier in eine Schüssel schlagen, Zucker zugeben. Einige Minuten mixen, bis die Masse deutlich heller wird.

Quark und Kartoffelstärke hinzufügen und gründlich verrühren.

Die Masse auf den Boden in der Springform gießen.

Dann die Form mit Alufolie abdecken.

Eine Dampf-Einlage auf den Boden des Schnellkochtopfs legen.

Wasser einfüllen – unterhalb des Gitters.

Die Springform mithilfe des Folienstreifens in den Topf setzen.

Den Schnellkochtopf schließen, auf die höhere Garstufe stellen und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sich das Ventil hebt (einige Minuten).

Die Hitze reduzieren, sodass das Ventil oben bleibt und der Druck erhalten bleibt.

20 Minuten kochen.

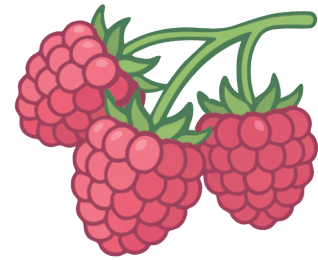
Nach der Garzeit die Heizung ausschalten und warten.

Die Alufolie vorsichtig entfernen, ohne Abdeckung abkühlen lassen, am besten über Nacht.

Den Käsekuchen mit Puderzucker und Himbeeren dekorieren.

Der Käsekuchen ist absolut hinreißend – saftig, perfekt gestockt und gleichzeitig unglaublich zart und aromatisch.

Ich bin sicher, dass er euch gut schmecken wird!



## Zadanie

### „Kuchen-Experiment – normal oder Schnellkochtopf?“

Nauczyciel mówi:

„Heute seid ihr Küchen-Experten!

Wir haben ein ungewöhnliches Rezept – Käsekuchen im Schnellkochtopf...

Ist das eine gute Idee?“

Zadanie (praca w grupach):

Zrozum i wybierz

Uczniowie analizują przepis i decydują:

TAK – dobry pomysł

NIE – wolę klasyczny piekarnik

Przygotuj argumenty

Uczniowie tworzą 2–3 zdania:

• Ich finde, dass...

• Das ist gut/schlecht, weil...

• Ein Vorteil ist...

• Ein Nachteil ist...

(np. schneller, interessanter vs. schwierig, riskant)

Debată – „Küchen-Duell“

Klasa dzieli się na 2 strony:

• Team Schnellkochtopf

• Team Backofen

Jede Gruppe stellt ihre Argumente

beispiele:

• Im Schnellkochtopf ist es schneller!

• Im Ofen ist es sicherer!

• Das Rezept ist modern/traditionell...

Finale:

Uczniowie głosują: „Welche Version ist besser?“



# Hanna Fuchs

## SP Chałupki

### Muffinki ze Smarties (Smarties Muffins)

#### Składniki (Zutaten):

Na ciasto (Für den Teig):

- 125 g miękkiego masła
- 160 g cukru
- 2 jajka
- 250 g mąki pszennej
- 2 łyżki kakao do pieczenia
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 75 ml mleka

#### Do dekoracji (Für die Deko):

- 150 g polewy czekoladowej
- 1–2 rolki czekoladowych drażetek (np. Smarties)

#### Przepis (Rezept):

##### Krok 1:

- Nagrząć piekarnik do 180°C (górną-dół).
- Przygotować formę na muffiny i wyłożyć ją papilotkami.
- Masło utrzeć z cukrem na kremową masę.
- Dodawać jajka jedno po drugim i dokładnie wymieszać.

##### Krok 2:

- Mąkę wymieszać z kakao, proszkiem do pieczenia i solą, a następnie dodać do masy.
- Dodać mleko i wszystko dokładnie wymieszać.
- Rozdzielić ciasto do foremek.
- Piec muffiny około 20 minut.

##### Krok 3:

- Do dekoracji roztopić polewę czekoladową w kąpeli wodnej.
- Łyżeczką zdjąć „czapeczki” z muffinek i wydrążyć trochę środka.
- Włożyć do środka 5–6 drażetek czekoladowych.
- Nałożyć „czapeczkę” z powrotem i lekko docisnąć.

##### Krok 4:

- Na wierzch muffinek nałożyć 2–3 łyżeczki polewy czekoladowej i udekorować drażetkami.

Smacznego! 😊



### „Czy to na pewno prawda?” – zadanie na rozumienie

#### Etap 1 – słuchanie / czytanie

Ty czytasz przepis na głos (albo uczniowie czytają cicho)

Etap 2 – UWAGA: podchwytliwe zdania!

Dajesz uczniom zdania (część prawdziwa, część „fałszywa” 😊):

1. Wir brauchen 5 Eier.
2. Die Muffins backen 20 Minuten.
3. Wir geben Milch.
4. Wir brauchen keine Schokolade.
5. Wir backen bei 180 Grad.
6. Wir dekorieren mit Smarties.

Zadanie uczniów:

zaznacz:

✓ Richtig (prawda)

✗ Falsch (fałsz)

#### Etap 3 – „Popraw eksperta!”

Uczniowie wybierają 1 fałszywe zdanie i poprawiają:

„Wir brauchen 2 Eier.”

„Wir brauchen Schokolade.”

#### Etap 4 – szybka reakcja (ruch!)

Czytasz zdania jeszcze raz:

jeśli prawda → uczniowie wstają

jeśli fałsz → siedzą



# SMARTIES MUFFINS



## ZUTATEN:

### Für den Teig

125g weiche Butter  
160g Zucker  
2 Eier  
250 Weizenmehl  
2 EL Backkakao  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
75 ml Milch

### Für die Deko

150g Schokolaglasur  
1-2 Rollen Schokolinsen

## REZEPT:

### 1. SCHRITT

Ofen auf 180 Grad  
Oben-/Unterrhitze vor-  
heizen. Die Mulden  
eines Muffinblechs mit  
Muffinmännchen ausste-  
gen. Für den Teig  
Butter mit Zucker  
cremig rühren.  
Eier nacheinander  
nacheinander unterrühren.

### 2. SCHRITT

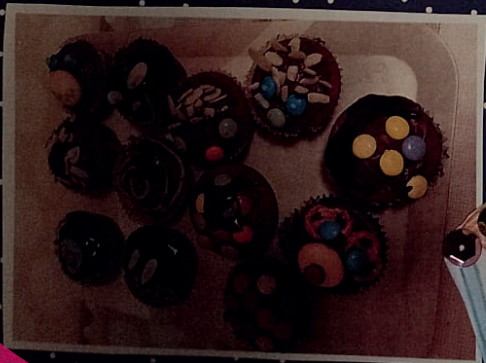
Mehl mit Kakao-  
pulver, Backpulver  
und Salz vermischen  
und zum restlichen  
Teig geben. Milch  
hinzugeben und  
alles miteinander  
verrühren.  
Teig auf die Formchen  
verteilen.  
Muffins ca. 20 Minu-  
ten backen.

### 3. SCHRITT

Für die Deko  
Schokoladenglasur  
über einem Wasserbad  
schmelzen. Mit einem  
Teelöffel einen kleinen  
Deckel von jedem Muffin  
abnehmen und zu-  
sätzlich etwas Teig  
herauslöfen.  
5-6 Schokolinsen ein-  
füllen, den Deckel wieder  
aufsetzen und etwas  
andringen.

### 4. SCHRITT

Um die Muffins  
wieder zu schließen,  
je 2-3 TL Schoko-  
glasur auf den  
Muffins verteilen  
und mit Schokolinsen  
verzieren.



# Hanna Fuchs

## SP Chałupki

### Miodowe pierniki Hani (Hanas Honiglebkuchen)

#### Składniki:

- 600 g mąki
- 250 g cukru pudru
- 200 g masła
- 6 łyżek miodu
- 2 łyżki kakao
- 3 jajka
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka przyprawy do piernika

#### Przygotowanie:

Wszystkie składniki zagnieść na gładkie ciasto i wstawić na noc do lodówki. Ciasto rozwałkować na grubość ok. 3–5 mm i wykrawać dowolne kształty. Piec w temperaturze 150–175°C przez 5–7 minut. Jeszcze ciepłe pierniki posmarować roztrzepanym białkiem. Pierniki są od razu miękkie. Przechowywać w plastikowym pojemniku. Można je wspaniale piec z dziećmi i potem dowolnie dekorować.

### Zadanie na lekcję: „Moje świąteczne pierniki”

Uczniowie piszą krótki tekst:

Meine Lebkuchen

Ich backe Lebkuchen.

Ich habe: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

Meine Lebkuchen sind: \_\_\_\_\_ (lecker / süß / bunt).

Ich dekoriere mit: \_\_\_\_\_.

Rysunek

uczniowie rysują swoje pierniki (np. choinka, serce, ludzik)

Mini prezentacja:

„Das sind meine Lebkuchen.”



**Hanas  
Honiglebkuchen**

**ZUTATEN**

- 600 g Mehl
- 250 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 6 EL Honig
- 2 EL Kakaopulver
- 3 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz

**ZUBEREITUNG**

Alles zu einem glatten Teig verkneten und über Nacht kalt stellen.  
Den Teig ca. 3-5 mm dick ausrollen und beliebige Figuren ausstechen.  
Bei 150-175 °C ca. 5-7 Minuten backen.  
Die noch warmen Lebkuchen mit verquirltem Eiweiß bestreichen.  
Die Lebkuchen sind sofort weich. In einer Plastikdose aufbewahren.  
Man kann sie wunderbar mit Kindern backen und dann individuell verzieren

# Olaf Kokot

## SP Chałupki

### Czekoladowe muffinki – to jest dziecinnie proste

(Omas Lieblingsrezepte – Ulubione przepisy babci / Pieczenie z dziećmi)

#### Składniki na 12 sztuk:

##### Na ciasto:

- 150 g masła (w kawałkach)
- 100 g gorzkiej czekolady (w kawałkach)
- 2 jajka
- 200 g cukru
- 300 g mąki
- szczypta soli
- 300 g mleka
- 10 g proszku do pieczenia

##### Do dekoracji:

- słodycze (Oreo, Smarties)
- polewa czekoladowa

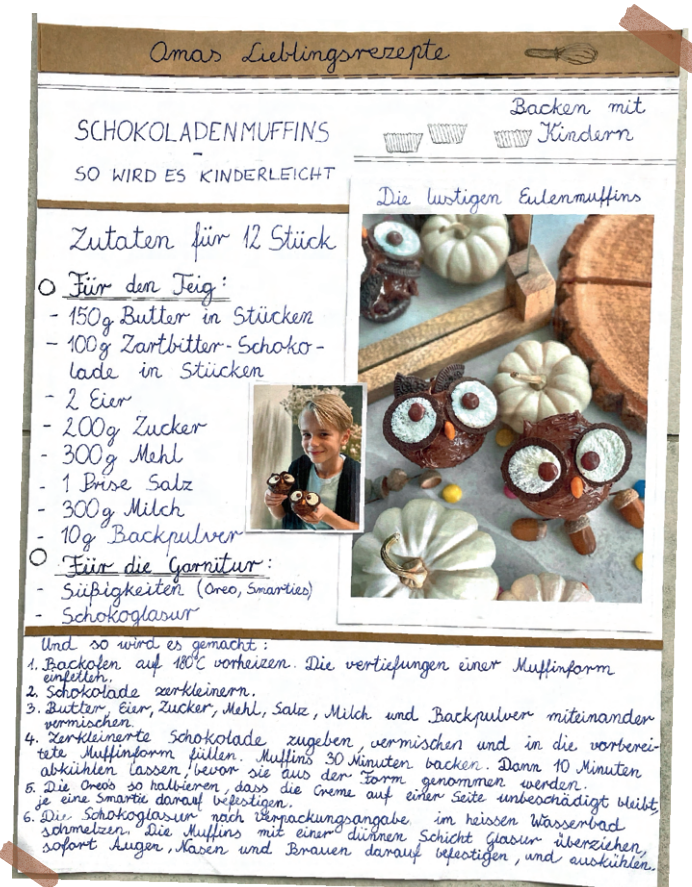
##### Przygotowanie:

1. Nagrzać piekarnik do 180°C. Natłuścić wgłębienia formy na muffinki.
2. Czekoladę drobno posiekać.
3. Masło, jajka, cukier, mąkę, sól, mleko i proszek do pieczenia dokładnie wymieszać.
4. Dodać pokrojoną czekoladę, wymieszać i przełożyć do przygotowanej formy na muffinki.

Piec muffinki przez 30 minut.

Następnie pozostawić je na 10 minut do ostygnięcia, zanim wyjmie się je z formy.

5. Ciastka Oreo przekroić na pół, tak aby krem po jednej stronie pozostał nienaruszony, i na środku przymocować jednego Smartiesa.
  6. Polewę czekoladową rozpuścić zgodnie z instrukcją w kąpielii wodnej.
- Muffinki pokryć cienką warstwą polewy, od razu przymocować oczy, nos i brwi (z dekoracji), a następnie pozostawić do zastygnięcia.



### Zadanie:

#### „Muffin wird lebendig!“ (Muffinka ożywa!)

##### Sytuacja:

Nauczyciel mówi:

„Diese Muffins sind keine normalen Muffins...“

Sie sind Eulen – und sie können sprechen!“

Waszym zadaniem jest... ożywić muffinkę! 😊

Zadanie (praca w grupach 3 osoby):

- 1 osoba – Muffin (Eule)
- 1 osoba – Sprecher (głos muffinki)
- 1 osoba – Reżyser (pilnuje przepisu)

Was macht ihr?

Tworzycie krótką scenkę:

Muffin mówi:

Ich bin ein Schokoladenmuffin!

Zuerst habe ich... (np. Zucker, Butter)

Dann hat man mich gebacken!

Jetzt habe ich Augen und bin eine Eule!

Sprecher pomaga:

Er/Sie hat...

Dann... danach...

Final – mini pokaz

Każda grupa prezentuje swoją „żywą muffinkę“

Klasa zgaduje:

Was hat der Muffin gemacht?

Welche Zutaten hat er?



# Hanna Stefanides

## SP Bieńkowice

### Bułeczki cyjnamonowe

#### Składniki:

- 550 g mąki pszennej
- 200 ml ciepłego mleka
- 20 g drożdży
- 90 g roztopionego masła
- 20 g kwaśnej śmietany
- 2 jajka
- 60 g cukru
- 30% śmietanki

#### Przygotowanie ciasta:

Z podanych składników odmierzyć: 50 ml mleka, 2 łyżki mąki, 1 łyżkę cukru i drożdże. Wszystko wymieszać i odstawić na około 10 minut, aż drożdże wyrosną. Pozostałe składniki włożyć do dużej miski, dodać zaczyn drożdżowy i zagnieść (najlepiej mikserem). Następnie pozostawić ciasto na około 1 godzinę w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

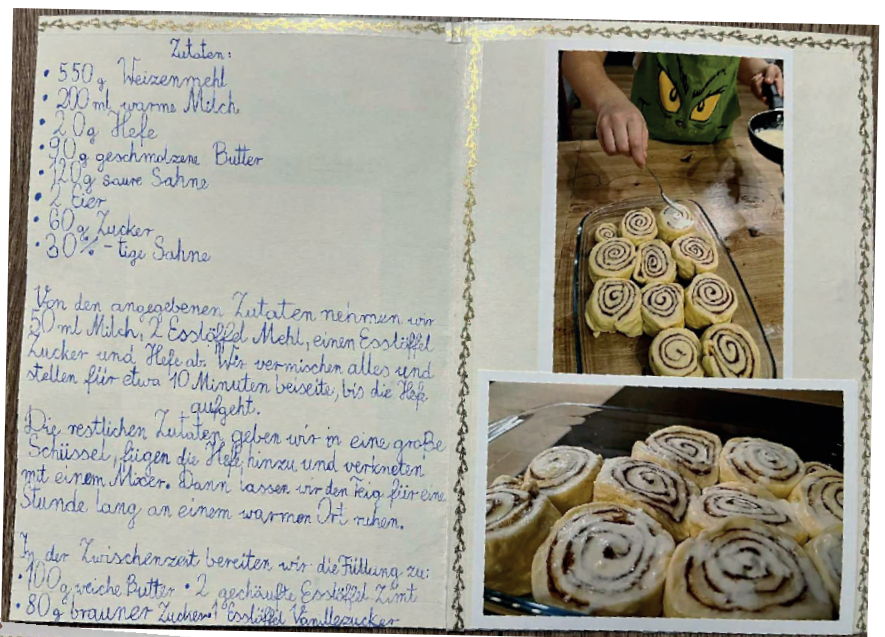
#### Nadzienie:

- 100 g miękkiego masła
- 2 czubate łyżki cynamonu
- 80 g brązowego cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego

#### Dalsze przygotowanie:

Wszystkie składniki nadzienia wymieszać widelcem na gładką masę. Gdy ciasto wyrośnie, rozwałkować je na prostokąt. Rozsmarować na nim nadzienie. Zwinąć ciasto w dużą roladę lub podzielić na 12 mniejszych rolek (najlepiej używając nici). Bułeczki ułożyć na blasze, posmarować lekko podgrzaną śmietanką i piec w nagrzanym do 180°C piekarniku przez około 25 minut, aż będą złocistobrązowe.

Smacznego! 🍞



### Mini zadanie:

#### „Wort-Check – Zimtbrötchen“

Po przeczytaniu przepisu dopasuj słowa:

Dopasuj niemiecki → polski:

1. Mehl → \_\_\_\_\_
2. Hefe → \_\_\_\_\_
3. Teig → \_\_\_\_\_
4. backen → \_\_\_\_\_
5. Zucker → \_\_\_\_\_
6. Zimt → \_\_\_\_\_

#### Na koniec (1 zdanie):

Ich mache Zimtbrötchen mit...

np. Zucker, Zimt, Butter



# Dominika Zielińska

## SP Chałupki

### Uśmiechnięte muffinki dyniowe

#### Składniki na ciasto:

- 200 g mąki
  - 250 g miększu z dyni
  - 70 g masła (roztopionego)
  - 100 g cukru
  - 3 jajka
  - 2 łyżeczki cynamonu
  - 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Potrzebne także: 12 foremek na muffinki

#### Składniki na lukier:

- 7 łyżek soku pomarańczowego
- 140 g cukru pudru
- barwnik spożywczy (pomarańczowy)

#### Przygotowanie:

- Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i cynamonem w misce. Oddzielić białka od żółtek. Żółtka dodać do mąki. Dodać masę dyniową, cukier oraz zimne, roztopione masło. Wszystko dokładnie wymieszać mikserem.
- W osobnej misce ubić białka na sztywną pianę. Pianę dodać do ciasta i delikatnie wymieszać.
- Ciasto przełożyć do foremek. Piec przez 25 minut w temperaturze 180°C.
- Składniki na lukier wymieszać. Lukier rozprowadzić na ostudzonych muffinkach. Udekorować muffinki według własnego pomysłu.



### Zadanie

#### Mini zadanie: „Meine Muffins“

Po przeczytaniu przepisu odpowiedz po niemiecku:

- Was braucht man für die Muffins? (podaj 3 składniki)
- Was macht man zuerst?
- Wie lange backt man die Muffins?

Na koniec (1 zdanie):

Ich dekoriere meine Muffins mit...

**Lächelnde Kürbis-Muffins**

Die Zutaten für den Teig:

- 200g Mehl
- 250g Kürbismark
- 70g Butter (flüssige)
- 100g Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Zimt
- 2 TL Backpulver

Für Glasur:

- 1 EL Orangensaft
- 1/2 Glas Puderzucker
- Farbstoff (orange)

Zubereitung:

- Das Mehl mit Backpulver und Zimt in eine Schüssel sieben. Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb zum Mehl geben. Kürbismasse, Zucker und kalte flüssige Butter hinzufügen.
- Mit einem Mixer gründlich verrühren.
- In einer separaten Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Den Schaum zum Teig geben und leicht verrühren.
- Den Teig in die Formen füllen.
- 25 Minuten in 180°C backen.
- Die Zutaten für die Glasur verrühren. Die Glasur auf dem abgekühlten Muffins verteilen. Dekorieren Sie den lustigen Muffins.

Die Glasur auf dem abgekühlten Muffins verteilen.

Dekorieren Sie den lustigen Muffins

# Lena Farana

## SP Chałupki

### Moje ulubione przepisy Babcia Barbara

#### 1. Składniki:

##### Na kruche ciasto:

- 150 g mąki
- 150 g masła
- 50 g cukru pudru
- 1 żółtko

##### 2. Na masę:

- 1 kg twarogu (serka)
- 10 jajek
- 400 g cukru pudru
- 300 g masła
- 50 g startej skórki z cytryny
- 50 g rodzynek
- 50 g kaszy manny
- trochę soli

#### Przygotowanie:

3. Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować i podpiec w 180°C.
4. Utrzeć masło na gładko, dodać żółtka, cukier i twaróg, wszystko dobrze wymieszać.
5. Ubić białka na pianę i delikatnie połączyć z masą serową.
6. Dodać startą skórkę z cytryny, rodzynki, kaszę mannę i trochę soli, wymieszać.
7. Rozsmarować masę na cieście.
8. Piec w 180°C około 50 minut.
9. A potem przychodzi najlepsze... 😊

„O tak, pyszne!”



1. Zutaten:



2. Für den Mürbeteig:



150 g Mehl  
150 g Butter  
50 g Puderzucker  
1 Ei gelb

3. Die o.g. Zutaten zu einem Teig verkneten, ausrollen und bei 180 Grad anbacken



4. Für den Belag:

1 kg Frischkäse  
10 Eier  
400 g Puderzucker  
300 g Butter  
50 g abgeriebene Zitronenschale  
50 g Rosinen  
50 g Maisgrieß  
ein bisschen Salz



5. Butter glatt rühren, dann die Eigelbe, den Zucker und der Käse hinzufügen und alles miteinander gut verrühren.

6. Die Eiweiße schaumig schlagen und unter die Käsemasse unterheben.



7. Die abgeriebene Zitronenschale, die Rosinen, den Maisgrieß



und etwas Salz hinzufügen und verrühren.



8. Den Belag streichen



9. Backen: 180 Grad ca 50 min



10. und dann kommt der Feste



## Zadanie:

### „GEHEIMREZEPT – odkryj sekret babci!”

#### ETAP 1

Nauczyciel mówi:

„Heute habe ich ein Geheimnis... das Rezept meiner Oma Aber... es ist kaputt gegangen! Könnt ihr mir helfen?”

Rozdajesz uczniom pocięte elementy:

- składniki
- kroki przygotowania
- obrazki

#### ETAP 2 – MISJA DETEKTYW (praca w grupach)

Uczniowie w grupach:

Zadanie:

1. Ułóż przepis w dobrej kolejności
2. Dopasuj obrazki do zdań
3. Wybierz „Chef der Gruppe” (osoba, która potem mówi)  
Pod stołami możesz przykleić pytania typu:

- „Was kommt zuerst?”
- „Wie viele Eier?”
- „Bei wie viel Grad?”

#### ETAP 3 – ŻYWA KUCHNIA

Każda grupa prezentuje przepis jako... MINI TEATR 🗨️ Np.:

- jedna osoba miesza
- jedna czyta: „Wir mischen die Zutaten...”
- jedna „piecze” 😊

Warunek: MUSZĄ mówić po niemiecku (proste zdania!)

# Elena Lasak

## SP Bieńkowice

### Sernik (na zimno, mango)

#### Składniki:

400 g jogurtu greckiego  
250 g puree z mango  
2 galaretki mango  
330 ml wrzącej wody

#### Przygotowanie:

Do miski wlać gorącą wodę.  
Dodać galaretki mango i dokładnie wymieszać.  
Pozostawić do ostygnięcia.  
Do miski dodać jogurt oraz puree z mango.  
Dokładnie wymieszać mikserem.  
Następnie wlać masę do tortownicy.  
Wstawić do lodówki i pozostawić, aż masa stężeje.  
Przed podaniem zrobić małe i duże otwory (dekoracyjne).

Smacznego! 🍰

### Zadanie:

#### Käsekuchen – richtig oder falsch?"

Po przeczytaniu przepisu zdecyduj:

R (richtig) – prawda

F (falsch) – fałsz

1. Man backt den Kuchen im Ofen.
2. Man benutzt heißes Wasser.
3. Man gibt Joghurt und Mangopüree dazu.
4. Der Kuchen muss im Kühlschrank stehen.
5. Man schneidet den Kuchen vor dem Servieren.

#### Na koniec (1 zdanie):

Ich finde den Kuchen... (lecker / interessant / einfach)

**KÄSEKUCHEN**

Zutaten:

- 400 g griechischer Joghurt
- 250 g Mangopüree
- 2 Mangogelees
- 370 ml kochendes Wasser

Zubereitung:

In die Schüssel heißes Wasser gießen. Die Mangogelees dazugeben und gut umrühren. Abkühlen lassen.

In die Schüssel Joghurt und Mangopüree dazugeben. Mit dem Mixer gut vermischen.

Dann in eine Springform gießen. In den Kühlschrank stellen, bis alles fest ist. Vor dem Servieren große und kleine Löcher ausstechen.

The poster features a yellow background with black polka dots, two cartoon mice, and a large illustration of a mouse sitting next to a wedge of Swiss cheese.



# Marta Kozłowska

## ZSO nr 4 Gliwice

### Pierniki

#### Składniki:

1. 1 kg mąki
2. 1 szklanka cukru
3. 50 g przyprawy do piernika
4. 2,5 łyżeczki sody oczyszczonej
5. 250 g miodu
6. 250 g masła
7. 4 jajka

#### Przygotowanie:

Wszystkie suche składniki: mąkę, sodę, cukier

przyprawę do piernika wsypać do miski i wymieszać.

Masło na małym ogniu rozpuścić razem z miodem, a następnie pozostawić do ostygnięcia.

Gdy masło i miód nie są już gorące, dodać 4 jajka i dokładnie wymieszać.

Połączyć składniki suche i mokre.

Zagnieść ciasto rękami lub mikserem.

Gotowe ciasto rozwałkować na grubość około 3 mm.

W razie potrzeby podsypać mąką, ale nie za dużo.

Następnie wykrawać serca, gwiazdki i inne kształty.

Piekarnik nagrzać do 200°C.

Pierniki ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez 5–7 minut.

#### Uwaga!

Na koniec udekorować pierniki lukrem i posypką cukrową.

Pierniki są miękkie do jedzenia po 1–2 dniach.

Smacznego! 🍪🌲



### Zadanie:

#### „Mein Lebkuchen-Designer”

Zadanie:

Narysuj swojego piernika

(kształt + dekoracja)

Może to być:

★ gwiazdka

♥ serce

🎅 coś świątecznego

albo coś zupełnie szalonego

Opisz po niemiecku (2–3 zdania):

Mein Lebkuchen ist...

(np. groß, rund, lustig)

Ich dekoriere ihn mit...

(np. Zucker, Schokolade)

Er hat... (np. Augen, Sterne, Herz)



# Bruno Gaćławski

ZSO nr 4 Gliwice

## Schokoladen-Rentier - Czekoladowy renifer

### Składniki:

gorzka czekolada

masło

cukier

mąka

jajka

Do dekoracji:

banan

precelki

želki

### Przygotowanie:

Nagrzać piekarnik do 170°C.

Rozpuścić masło i czekoladę.

Dodać cukier, mąkę oraz jajka.

Wszystko dokładnie wymieszać.

Piec przez 25 minut.

Po upieczeniu udekorować ciasto, tworząc renifera (z banana, precelków i żelków).

Smacznego! 🍪 🐃



### Zadanie:

#### „Wer ist mein Rentier?“

Każdy uczeń wymyśla swojego renifera (może narysować lub tylko wyobrazić)

Opis (2 zdania po niemiecku):

Mein Rentier hat... (np. Augen, Nase, Hörner)

Ich dekoriere es mit... (np. Banane, Brezeln, Gummibärchen)

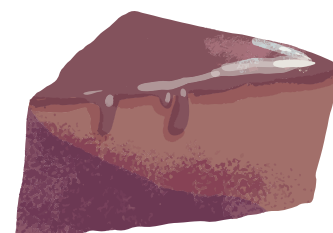
Final – zgadywanie:

Uczniowie opisują swojego renifera

Reszta klasy zgaduje:

Ist das mein Rentier?

Hat es...?



# Patrycja Szczuka

## SP Nędza

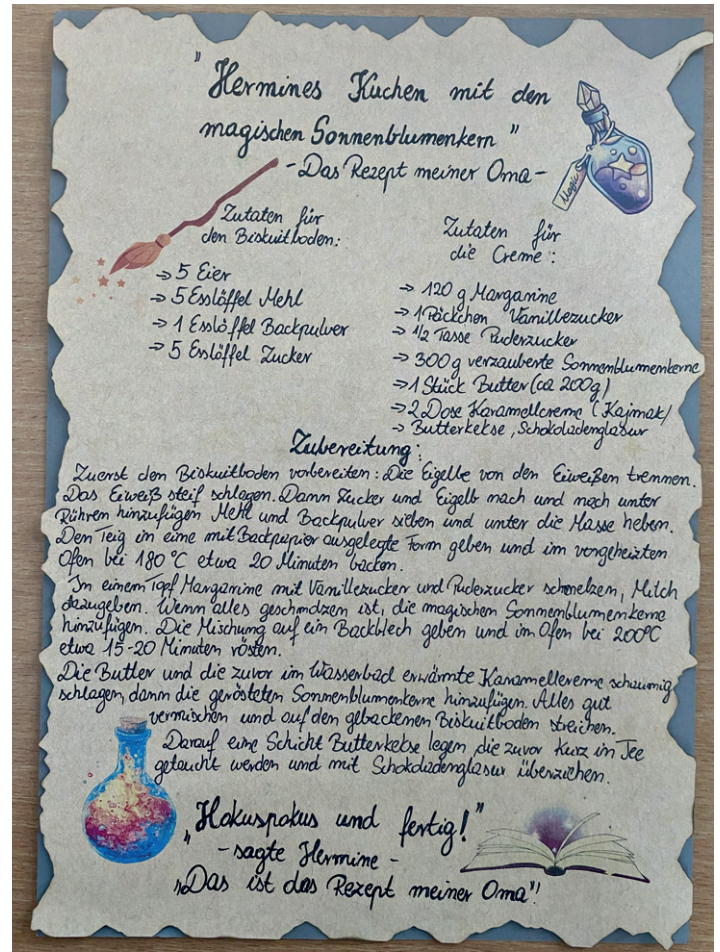
### „Hermiones Kuchen mit dem magischen Sonnenblumenkern“ „Ciasto Hermiony z magicznym ziarnem słonecznika“ (Przepis mojej babci)

#### Składniki na biszkopt:

- 5 jajek
  - 5 łyżek mąki
  - 1 łyżka proszku do pieczenia
  - 5 łyżek cukru
- #### Składniki na krem:
- 120 g margaryny
  - 1 opakowanie cukru wanilinowego
  - ½ szklanki cukru pudru
  - 300 g „magicznych” pestek słonecznika
  - 1 kostka masła (ok. 200 g)
  - 2 puszki masy karmelowej (kajmak)
  - herbatniki maślane
  - polewa czekoladowa

#### Przygotowanie:

- Najpierw przygotować biszkopt:
  - Oddzielić żółtka od białek.
  - Białka ubić na sztywną pianę.
  - Następnie stopniowo dodawać cukier i żółtka, cały czas mieszając.
  - Presiać mąkę i proszek do pieczenia i delikatnie wymieszać z masą.
  - Ciasto przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia i piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez około 20 minut.
  - W garnku rozpuścić margarynę z cukrem wanilinowym i cukrem pudrem, dodać mleko. Gdy wszystko się rozpuści, dodać „magiczne” pestki słonecznika.
  - Masę przełożyć na blachę i piec w piekarniku w temperaturze 200°C przez około 15–20 minut, aż się zarumieni.
  - Masło i wcześniej podgrzaną w kąpeli wodnej masę karmelową ubić na puszystą masę, następnie dodać uprażone pestki słonecznika.
  - Wszystko dokładnie wymieszać i rozsmarować na upieczonym biszkopcie.
  - Na wierzchu ułożyć warstwę herbatników (wcześniej krótko zamoczonych w herbacie) i połączyć polewą czekoladową.
- „Hokus-pokus i gotowe!” – powiedziała Hermiona  
„To jest przepis mojej babci”



## Zadanie: „Magisches Rezept – erschaffe deinen Zauberkuchen!”

### Sytuacja (wejście – klimat!):

Nauczyciel mówi (powoli, z klimatem):  
„Das ist kein normales Rezept...  
Das ist ein MAGISCHES Rezept!  
Und jetzt seid ihr Zauberer in der Küche...”

### Zadanie:

Stwórz swój magiczny przepis

### Krok 1 – magiczne składniki

Uczniowie wymyślają 3 składniki:

- magischer Zucker
- Zauberschokolade
- fliegende Eier ☺

### Krok 2 – magiczne działania

Uczniowie piszą 2–3 zdania:

- Zuerst...
- Dann...
- Danach...

np.:

Zuerst mische ich magischen

Zucker.

Dann fliegt der Kuchen in den

Ofen!

### Finał – pokaz magii

uczniowie prezentują:

Das ist mein Zauberkuchen!

Er ist magisch, weil...



## Drugi przepis

### „Der Haferkuchen von Frau Bär” - „Ciasto owsiane pani Niedźwiedzicy”

#### Historia (wprowadzenie):

Dawno, dawno temu, za górami i lasami, mieszkała mała dziewczynka o blond włosach, które lśniły jak złoto. Wszyscy nazywali ją Złotowłosa. Pewnego dnia wybrała się na spacer do lasu. W jego środku zobaczyła mały, czerwony domek, z którego unosił się cudowny zapach ciasta. Nie mogła się oprzeć pokusie i weszła do środka. Na stole stał talerz z małym kawałkiem ciasta – zjadła go od razu. Potem zauważyła średni kawałek – jego też zjadła. Na końcu zobaczyła duży kawałek i również go zjadła w całości. Zmęczona po spacerze położyła się do łóżka i zasnęła. W tym czasie wróciła rodzina niedźwiedzi.

Mały niedźwiedź powiedział: - „Ktoś zjadł mój mały kawałek ciasta!”

Mama niedźwiedź: - „Ktoś zjadł mój średni kawałek!”

Tata niedźwiedź: - „Ktoś zjadł mój duży kawałek!”

W tym momencie Złotowłosa się obudziła i powiedziała: - „Ciasto było pyszne! Czy mogę dostać przepis?”

„Oczywiście, kochanie” – odpowiedziała mama niedźwiedź.

#### Składniki:

- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 100 g gorzkiej czekolady
- 3 jajka
- 200 g brązowego cukru
- 120 g masła
- 80 g mąki pszennej (typ 450)
- 400 ml mleka
- 150 g orzechów włoskich
- 250 g płatków owsianych

#### Przygotowanie:

1. Płatki owsiane zalać gorącym mlekiem i odstawić na 10 minut, aby napęczniały.
  2. Dodać masło i połowę brązowego cukru, wymieszać i pozostawić do ostygnięcia.
  3. Jajka ubić z pozostałą częścią brązowego cukru na puszystą masę.
  4. Płatki owsiane stopniowo dodawać do masy i mieszać.
  5. Mąkę wymieszać z sodą i proszkiem do pieczenia, przesiać i dodać do masy.
  6. Dodać 2/3 posiekanych orzechów oraz posiekaną czekoladę.
  7. Ciasto przełożyć do tortownicy (ok. 24 cm).
  8. Posypać wierzch pozostałymi orzechami.
  9. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C (bez termoobiegu) przez 40–50 minut. Przed wyjęciem sprawdzić patyczkiem, czy ciasto jest upieczone (suche w środku).
  10. Nie zapomnij posprzątać! ☺
- Smacznego! 🍰



... Kuchen gegessen!  
 Papa Bär - Mein großes Stück Kuchen wurde auch aufgeglissen!  
 war köstlich!!! Könnte ich das Rezept haben?  
 Goldschätz! - antwortete Mama Bär.

Zutaten:

- Backpulver 1 TL
- Natron 1 TL
- Zartbitterschokolade 100g
- Eier 3 Stück
- Brauner Zucker 200g
- Butter 120g
- Weizenmehl Typ 450 80g
- Milch 400 ml
- Walnüsse 150g
- Haferflocken 250g



2.

... Kuchen gegessen!  
 Papa Bär - Mein großes Stück Kuchen wurde auch aufgeglissen!  
 war köstlich!!! Könnte ich das Rezept haben?  
 Goldschätz! - antwortete Mama Bär.

1. Die Haferflocken mit kochender Milch übergießen und 10 Minuten quellen lassen.



2. Butter und die Hälfte des braunen Zuckers hinzufügen, umrühren und abkühlen lassen

3.

... Kuchen gegessen!  
 Papa Bär - Mein großes Stück Kuchen wurde auch aufgeglissen!  
 war köstlich!!! Könnte ich das Rezept haben?  
 Goldschätz! - antwortete Mama Bär.

3. Die Eier mit der zweiten Hälfte des braunen Zuckers schaumig schlagen.

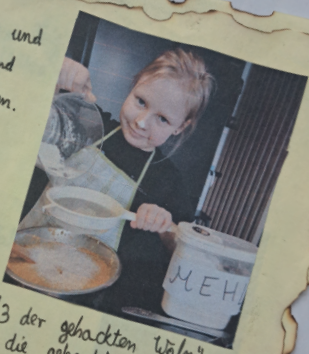


4. Die Haferflocken nach und nach unterheben.

4.

... Kuchen gegessen!  
 Papa Bär - Mein großes Stück Kuchen wurde auch aufgeglissen!  
 war köstlich!!! Könnte ich das Rezept haben?  
 Goldschätz! - antwortete Mama Bär.

5. Mehl mit Natron und Backpulver sieben und unter die Masse mischen.



6. 2/3 der gehackten Walnüsse sowie die gehackte Schokolade hinzufügen.

5.

... Kuchen gegessen!  
 Papa Bär - Mein großes Stück Kuchen wurde auch aufgeglissen!  
 war köstlich!!! Könnte ich das Rezept haben?  
 Goldschätz! - antwortete Mama Bär.

7. Den Teig in eine Springform (Ø 24 cm) füllen.



8. Die restlichen Walnüsse damit bestreuen.

6.

... Kuchen gegessen!  
 Papa Bär - Mein großes Stück Kuchen wurde auch aufgeglissen!  
 war köstlich!!! Könnte ich das Rezept haben?  
 Goldschätz! - antwortete Mama Bär.

9. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (ohne Umluft) 40-50 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen mit einem Holzstäbchen testen, ob das Gebäck durchgebacken ist (trocken im Inneren).



10. Vergiss nicht aufzuräumen!

- Guten Appetit -

7.

**„Der Hefekuchen von Frau Bär“**

Es war einmal hinter der Bogen AA und Wälden, ein kleines Mädchen mit so blonden Haaren, dass sie goldgelb schimmerten. Alle nannten sie Goldlöckchen.

Eines Tages machte Goldlöckchen einen Spaziergang im Wald. Mitten im Wald entdeckte sie ein kleines, buntes Häuschen, aus dem ein wunderbarer Duft von Kuchen strömte. Sie konnte der Versuchung nicht widerstehen und trat ein. Doch niemand war da, nur auf dem Tisch lag ein kleiner Teller mit Kuchen.

Goldlöckchen aß ihn sofort auf.

Dann bemerkte sie ein mittelgroßes Stück Kuchen - auch das verschlang sie.

Schließlich sah sie ein großes Stück Kuchen und versputete es ebenfalls ganz.

Mutter vom der Schlemmerei legte sie sich ins Bettchen und machte ein Nickerchen. Inzwischen kehrte die Bärenfamilie von ihrem Morgenspaziergang zurück. Der kleiner Bär rief: „Jemand hat mein kleines Stück Kuchen gegessen!“

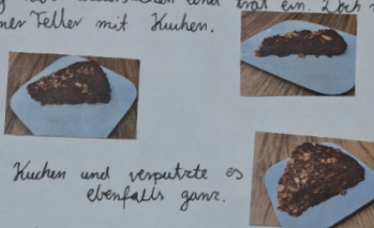
Mama Bär bemerkte ebenfalls, das ihr Stück verschwunden war - Jemand hat mein mittelgroßes Stück Kuchen gegessen!


Daraufhin sagte Papa Bär - Mein großes Stück Kuchen wurde auch aufgeessen!

In diesem Moment wachte Goldlöckchen auf und sagte zur Bärenfamilie:

- Der Kuchen war köstlich!!! Könnte ich das Rezept haben?


- Aber natürlich, Goldschote! - antwortete Mama Bär.





Rezept für

„Der Hefekuchen von Frau Bär“



**Zadanie: „Kto zjadł ciasto?“ - mini śledztwo językowe**

**Sytuacja:**

Nauczyciel mówi:  
 „Im Haus der Bären ist etwas passiert...  
 Der Kuchen ist weg!  
 Wer ist der Täter?“

**Zadanie (praca w grupach):**

Zbieranie dowodów  
 uczniowie dostają fragmenty historii (lub przypominają ją) i odpowiadają:

- Was ist passiert?
- Wer war im Haus?
- Was hat Goldlöckchen gemacht?

**Decyzja - kto winny?**

uczniowie MUSZĄ zdecydować:  
 Goldlöckchen ist schuldig  
 Die Bären sind schuld (np. zostawili ciasto)

**Uzasadnienie (najważniejsze)**

- 2-3 zdania:
- Ich denke, dass...
  - Sie hat... gegessen.
  - Das ist nicht richtig, weil...

**Finał - sąd klasowy**

jedna osoba z grupy mówi:  
 Unser Urteil: ... ist schuldig!  
 klasa głosuje

# Kaspian Procek

## SP Nędza

### *Czekoladowe ciasto mojej babci*

#### **Składniki:**

300 g mąki  
200 g gorzkiej czekolady  
5 jajek  
250 g masła  
250 g cukru  
250 ml mleka  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
3 łyżki kakao

#### **Przygotowanie:**

Do miski wsypujemy mąkę, proszek do pieczenia, sodę i kakao.  
Podgrzewamy mleko i dodajemy masło. Gdy masło się rozpuści, dodajemy czekoladę i mieszamy, aż się rozpuści.  
Ubijamy 5 jajek z cukrem na puszystą masę.  
Następnie powoli dodajemy rozpuszczoną czekoladę.  
Do tej masy dodajemy suche składniki (mąkę, proszek do pieczenia, sodę, kakao). Wszystko powoli mieszamy.  
Masę czekoladową wlewamy do przygotowanej formy (najlepiej okrągłej, wyłożonej papierem do pieczenia).  
Pieczemy ciasto przez 50 minut w temperaturze 175°C.  
Gdy ciasto będzie gotowe i ostygnie, można je udekorować, np. czekoladą.

Smacznego! 😊



### *Der Schokoladenkuchen von meiner Großmutter*

300 Gramm Mehl  
200 Gramm Bitterschokolade  
5 Eier  
250 Gramm Butter  
250 Gramm Zucker  
250 Milliliter Milch  
1 Teelöffel Backpulver  
3 Esslöffel Kakao

Das Mehl, den Backpulver, den Natron und Kakao in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen und die Butter hinzu geben. Wenn die Butter verschmolzen ist geben wir die Schokolade rein und wir mischen so lange, bis die Schokolade schmilzt.

Die 5 Eier schlagen wir mit Zucker zu einer festem Konsistenz. Danach müssen wir langsam die Schokolade hinzugeben. Zu dieser Masse geben wir die trockenen Zutaten rein (Mehl, Backpulver, Natron, Kakao). Alles langsam zusammenmischen.

Die Schokoladenmasse gießen wir in eine vorbereitete Form. (am besten rund, mit Backpapier).  
Den Kuchen 50 Minuten backen (in 175 Grad).  
Wenn der Kuchen fertig und schon kalt ist kann man ihn dekorieren, z.B mit Schokolade.

Guten Appetit!



### **Zadanie:**

„1 zdanie – Twój wybór!”

Uczeń wybiera jedno zdanie, które chce powiedzieć lub napisać:

Ich mag Schokolade.  
Ich esse Kuchen.  
Ich backe Kuchen.  
Ich gebe Zucker.

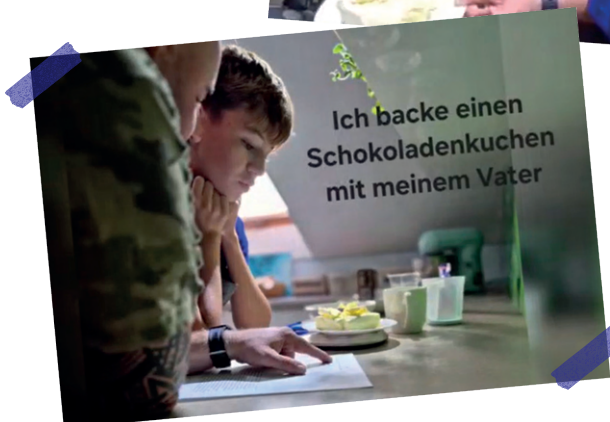
#### **Twist (ważny!):**

Uczeń może też zmienić jedno słowo:

Ich mag Erdbeeren.  
Ich esse Muffins.  
Ich gebe Milch.

#### **Dlaczego to działa:**

- uczeń ma wybór
- jest bezpiecznie (jedno zdanie!)
- każdy odnosi sukces



# Przemysław Hajda

SP nr 43 Bytom

## Biskuitkuchen (Biskopt)

### Składniki:

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1½ szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Przygotowanie:

Ubić białka z cukrem na sztywną pianę.  
Dodać żółtka i ubijać, aż masa będzie puszysta.  
Na końcu dodać mąkę i proszek do pieczenia oraz wymieszać łyżką.  
(Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiać).  
Piec bez termoobiegu w temperaturze 180°C przez 40–50 minut.



## Zadanie: „Ułóż przepis!”

### Polecenie:

Poniżej masz zdania z przepisu.  
Ułóż je w poprawnej kolejności (od 1 do 5).

### Zdania:

- A. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
- B. Eigelb zugeben und schaumig schlagen.
- C. Mehl und Backpulver hinzufügen.
- D. Alles mit einem Löffel vermischen.
- E. Bei 180 Grad 40–50 Minuten backen.

### Twoja odpowiedź:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

### Wersja ustna:

Uczniowie ustawiają się w kolejności w klasie – każdy ma jedno zdanie i tworzą „żywy przepis”



# Kamil Rozek

SP nr 43 Bytom

## Pierniczki

### Składniki:

Ciasto na pierniki:

300 g mąki

150 g miodu

50 g cukru pudru

50 g masła

1 jajko

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka cukru wanilinowego

1 łyżka przyprawy do piernika

(cynamon, kardamon, imbir, anyż)

2 łyżki skórki pomarańczowej

### Lukier:

1 szklanka cukru pudru

1 łyżka soku z cytryny

### Przygotowanie:

1. Wymieszaj miękkie masło z mąką, cukrem pudrem i miodem.

Dodaj proszek do pieczenia, jajko, przyprawy i skórkę pomarańczową.

2. Dokładnie zagnieć ciasto i włóż je do lodówki na minimum 30 minut.

3. Rozgrzej piekarnik do 180°C.

4. Wyjmij ciasto z lodówki, rozwałkuj je i wycinaj pierniki.

5. Ułóż na blasze i piecz około 10–12 minut.

### Lukier:

Wymieszaj cukier puder z sokiem z cytryny.

Udekoruj upieczone pierniki.





### Zadanie: „Rodzinne okno smaków“ (Das Fenster der Erinnerungen)

Uczniowie „wchodzą” do obrazka – tworzą historię, emocję i język wokół przepisu, nie tylko go odtwarzają.

Przebieg zadania:

1. 🔍 Wejdz w obraz

Pokaż zdjęcie i zapytaj:

*Was siehst du im Fenster?*

*Wer ist das? Was macht sie?*

Uczniowie odpowiadają pojedynczymi słowami / zdaniami:

- *Ich sehe...*
- *Die Oma backt...*
- *Es ist Weihnachten...*

Każdy uczeń wybiera jedną emocję:

- glücklich 😊
- müde 😞
- stolz 🙌
- hungrig 😋

I tworzy zdanie:

- *Die Oma ist glücklich, weil...*

- *Das Kind ist hungrig, weil...*

Magiczne okno – mówienie

Uczniowie w parach:

Jedna osoba = Oma

Druga osoba = Gość w oknie

Dialog:

- *Was backst du?*
- *Ich backe Lebkuchen.*
- *Kann ich helfen?*
- *Ja, bitte!*



# Zofia Warwas

## ZSP w Wojkowicach Kościelnych

### Chmurka malinowa Czerwonego Kapturka

#### Składniki:

Ciasto kruche (Mürbeteig):  
1 szklanka mąki pszennej  
30 g cukru pudru  
100 g masła  
3 żółtka  
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
Warstwa owocowa:  
1 litr gorącej wody  
3 galaretki malinowe  
500 g malin

#### Krem:

500 ml śmietany 36%  
230 g serka mascarpone  
3 łyżki cukru pudru

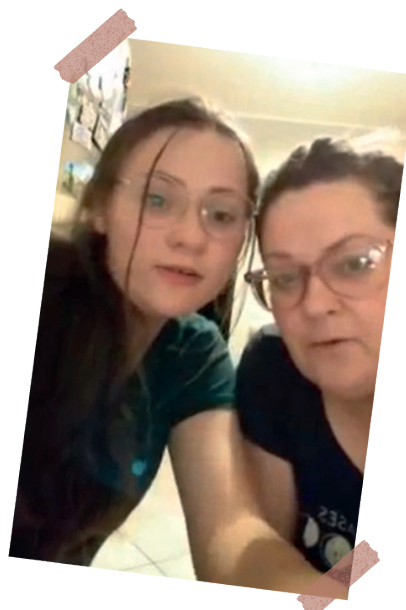
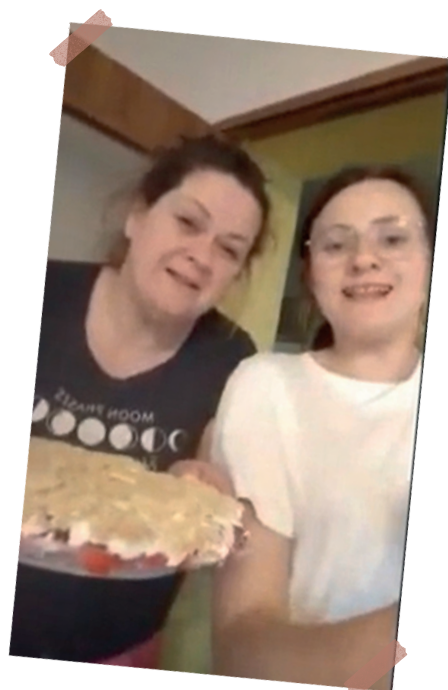
#### Beza:

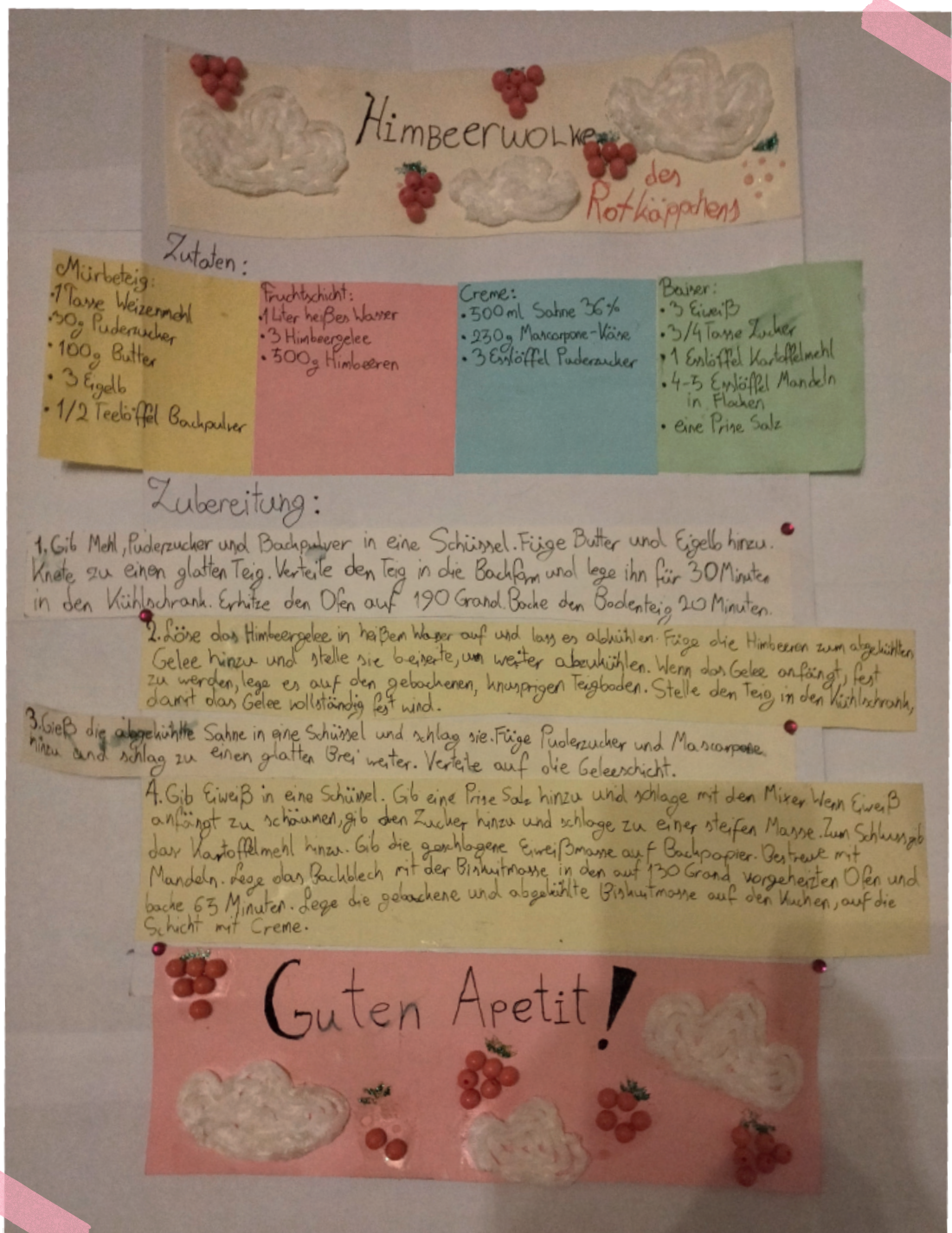
3 białka  
3/4 szklanki cukru  
1 łyżka mąki ziemniaczanej  
4-5 łyżek płatków migdałowych  
szczypta soli

#### Przygotowanie:

1. Wsyp mąkę, cukier puder i proszek do pieczenia do miski. Dodaj masło i żółtka. Zagnieć na gładkie ciasto. Wylóż nim formę do pieczenia i włóż na 30 minut do lodówki. Rozgrzej piekarnik do 190°C. Piecz spód przez 20 minut.
2. Rozpuść galaretkę malinową w gorącej wodzie i pozostaw do ostygnięcia. Dodaj maliny do lekko tężejącej galaretki i odstaw, aby dalej stygła. Gdy galaretka zacznie tężeć, wylóż ją na upieczony, chrupiący spód. Wstaw ciasto do lodówki, aż galaretka całkowicie stężeje.
3. Ubij schłodzoną śmietanę. Dodaj cukier puder i mascarpone, dalej ubijając na gładki krem. Rozprowadź krem na warstwie galaretki.
4. Ubij białka ze szczyptą soli. Gdy zaczną się pieniać, dodaj cukier i ubij na sztywną pianę. Na końcu dodaj mąkę ziemniaczaną. Wylóż masę bezową na papier do pieczenia i posyp płatkami migdałowymi. Piecz w piekarniku nagrzanym do 130°C przez około 65 minut. Po upieczeniu i ostudzeniu wylóż bezę na krem.

Smacznego!





### Zadanie: „Kuchenny QUIZ – Prawda czy nie?“

#### Polecenie:

Przeczytaj zdania i zdecyduj:

- ✓ – prawda
- ✗ – nieprawda

#### Zdania:

1. Der Kuchen hat eine Schicht mit Himbeeren.
2. Man backt den Kuchen bei 130 Grad von Anfang an.
3. In der Creme ist Mascarpone.
4. Es gibt keine Eier im Rezept.
5. Die Baiserschicht kommt am Ende auf den Kuchen.
6. Man gibt die Himbeeren in das heiße Gelee.

#### Odpowiedzi:

1. 3.
2. 4.
5. 6.

#### 💡 Mini dodatek:

Popraw jedno zdanie błędne (po niemiecku).

Możesz zrobić wersję ruchową:

- ✓ uczniowie idą na jedną stronę klasy = „prawda”
- ✗ druga strona = „nieprawda”

# Julia Przybylska

## SP nr 4 Rydułtowy

### Ciasto marchewkowe

#### Suche składniki:

320 g mąki  
1 łyżeczka sody oczyszczonej  
przyprawa do piernika  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
cynamon  
orzechy włoskie

#### Mokre składniki:

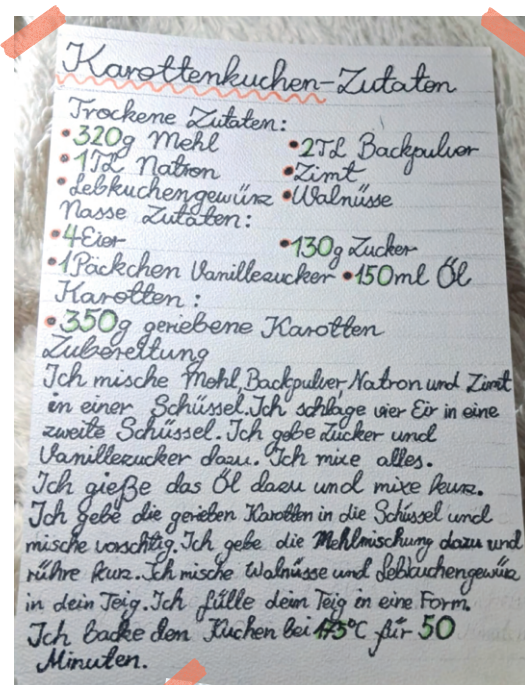
4 jajka  
1 opakowanie cukru wanilinowego  
130 g cukru  
150 ml oleju

#### Dodatkowo:

350 g startych marchewek

#### Przygotowanie:

Mieszam mąkę, proszek do pieczenia, sodę i cynamon w jednej misce.  
Rozbijam cztery jajka do drugiej miski. Dodaję cukier i cukier wanilinowy.  
Wszystko miksuję.  
Wlewam olej i krótko miksuję.  
Dodaję starte marchewki do miski i delikatnie mieszam.  
Dodaję mieszankę mąki i krótko mieszam.  
Dodaję orzechy i przyprawę do piernika do ciasta.  
Przekładam ciasto do formy.  
Piekę ciasto w temperaturze 175°C przez 50 minut.



### Zadanie: „Mój przepis – moje zdania”

#### Polecenie:

Uzupełnij zdania na podstawie przepisu na ciasto marchewkowe. Następnie napisz 2 własne zdania.

#### Część 1 – uzupełnij zdania:

1. Ich mische \_\_\_\_\_, Backpulver und Natron.
2. Ich schlage \_\_\_\_\_ Eier in eine Schüssel.
3. Ich gebe Zucker und \_\_\_\_\_ dazu.
4. Ich gieße \_\_\_\_\_ in die Schüssel.
5. Ich gebe \_\_\_\_\_ Karotten dazu.
6. Ich mische alles und gebe \_\_\_\_\_ dazu.
7. Ich backe den Kuchen bei \_\_\_\_\_ °C für \_\_\_\_\_ Minuten.

#### Część 2 – Twoje zdania:

Napisz 2 zdania o tym przepisie:

Ich mag diesen Kuchen, weil \_\_\_\_\_

Der Kuchen ist \_\_\_\_\_ (np. lecker, süß, gesund)



# Oliwia Skrzypiec

## SP nr 1 Rydułtowy

### Tajny przepis mojej mamy – świąteczne ciasteczka

#### Składniki:

- dużo miłości
- dużo nadziei
- wielu przyjaciół
- szczypta cierpliwości
- 2 łyżki śmietany
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ½ kg mąki
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 jajka
- 250 g cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

#### Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki dobrze wymieszaj w misce i zagnieć ciasto z dużą ilością miłości i cierpliwości.
2. Rozwałkuj ciasto i wykrawaj ciasteczka z radością i ciepłym sercem.
3. Piecz ciasteczka przez około 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180–200°C.
4. Teraz potrzeba już tylko odrobiny nadziei 😊

### Zadanie: „Przepis na coś więcej niż ciasteczka”

#### Instrukcja dla uczniów:

Wyobraź sobie, że tworzysz przepis nie na jedzenie, ale na... coś ważnego w życiu.

Możesz wybrać:

- szczęście 😊
- przyjaźń 🤝
- udaną lekcję 😊
- idealne wakacje 🌴
- dobrą klasę
- albo coś swojego

Twoje zadanie:

1. Nadaj tytuł:  
np. „Przepis na szczęście”
2. Wypisz składniki (min. 5):  
(np. 2 łyżki uśmiechu, szczypta odwagi...)
3. Napisz przygotowanie (min. 4 kroki):  
(np. Wszystko dokładnie wymieszaj, dodaj trochę śmiechu...)
4. Dodaj jedno zdanie na koniec:  
np. „Nie zapomnij podzielić się z innymi!”

#### Wersja WOW:

- narysuj swój przepis
- zrób plakat
- odegraj scenkę
- przeczytaj jak prawdziwy kucharz

#### Na koniec:

Uczniowie chodzą po klasie i czytają swoje przepisy i wybierają:

- ★ najbardziej kreatywny
- 😊 najbardziej wzruszający
- 😱 najzabawniejszy



# Aleksander Skrzypiec

## SP nr 4 Rydułtowy

### Weihnachtskekse ciasteczka świąteczne

#### Składniki:

- 2 łyżki śmietany kwaśnej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1/2 kg mąki
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 2 jajka
- 250 g cukru
- 250 g proszku do pieczenia (tu raczej powinno być mniej – ale tłumaczę dosłownie □)
- 1 łyżeczka masła

#### Przygotowanie:

„Potrzebujesz dużo miłości i cierpliwości” (babcia)

1. Wszystkie składniki dobrze wymieszać.
2. Ciasto zagnieść i rozwałkować.
3. Wykrawać ciasteczka.
4. Piec w piekarniku przez 10 minut.

Smacznego!

### Zadanie: Ułóż kolejność (Ordne die Reihenfolge!)

#### Instrukcja dla uczniów:

Ułóż zdania w odpowiedniej kolejności (od 1 do 4), aby powstał poprawny przepis.

#### Zdania do ułożenia:

- Den Teig kneten und ausrollen.
- Kekse ausstechen.
- Alle Zutaten gut mischen.
- Im Backofen 10 Minuten backen.

#### Odpowiedź:

1. Alle Zutaten gut mischen.
2. Den Teig kneten und ausrollen.
3. Kekse ausstechen.
4. Im Backofen 10 Minuten backen.

#### 💡 Wersja bardziej aktywna:

Rozdaj każdemu uczniowi jedno zdanie  
Uczniowie ustawiają się w odpowiedniej kolejności w klasie  
Na koniec czytają przepis na głos



# Antonina Parma

## ZSP Rogów

### Ciasto czekoladowe

#### Składniki:

100 g mąki  
4 łyżeczki kakao  
pół tabliczki gorzkiej czekolady  
5 jajek  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
1 łyżeczka cukru wanilinowego  
200 g masła  
150 g cukru  
szczypta soli  
trochę mleka

#### Przygotowanie:

1. Nagrzać piekarnik do 180°C.
2. Utrzeć masło z cukrem, cukrem wanilinowym i szczyptą soli na puszystą masę.
3. Stopniowo dodawać jajka i dobrze wymieszać.
4. Dodać mąkę, kakao i proszek do pieczenia.
5. Dodać trochę mleka i wymieszać na gładkie ciasto.
6. Przebrać ciasto do formy.
7. Piec około 30–35 minut.
8. Podawać z tartą czekoladą.

### Schokoladenkuchen

#### Zutaten:

100 Gramm Mehl  
4 Teelöffel Kakao  
eine halbe Tafel dunkle Schokolade  
5 Eier  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Vanillezucker  
200 Gramm Butter  
150 Gramm Zucker  
eine Prise Salz  
etwas Milch

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren.
3. Die Eier nach und nach hinzufügen und gut mischen.
4. Mehl, Kakao und Backpulver dazugeben.
5. Etwas Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
6. Den Teig in eine Backform gießen.
7. Den Kuchen etwa 30–35 Minuten backen.
8. Mit geriebener Schokolade servieren.



### Zadanie: „Uzupełnij przepis”

#### Uzupełnij brakujące słowa:

1. Wir brauchen 100 g \_\_\_\_\_.
2. Wir heizen den \_\_\_\_\_ auf 180°C vor.
3. Wir geben \_\_\_\_\_ und Kakao dazu.
4. Wir gießen den \_\_\_\_\_ in die Form.
5. Wir backen den Kuchen \_\_\_\_\_ Minuten.



# Nikola Tekla

## ZSP Rogów

### Proste ciasto ucierane

#### Składniki:

- 3 jajka
- 80 gramów masła
- 120 gramów cukru
- 300 mililitrów mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- 300 gramów mąki

#### Przygotowanie:

1. Najpierw roztopić masło.
2. Wbić jajka do miski i dobrze wymieszać z cukrem.
3. Dodać roztopione masło i mleko, wszystko wymieszać.
4. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i sól.
5. Wymieszać na gładkie ciasto.
6. Przełożyć ciasto do formy.
7. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez około 30–40 minut.

### Einfacher Rührkuchen

#### Zutaten:

- drei Eier
- 80 Gramm Butter
- 120 Gramm Zucker
- 300 Milliliter Milch
- ein Teelöffel Backpulver
- ein Teelöffel Salz
- 300 Gramm Mehl

#### Zubereitung:

1. Zuerst die Butter schmelzen.
2. Die Eier in eine Schüssel geben und mit dem Zucker gut verrühren.
3. Die geschmolzene Butter und die Milch dazugeben und alles mischen.
4. Mehl, Backpulver und Salz hinzufügen.
5. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
6. Den Teig in eine Backform geben.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 30–40 Minuten backen.

### Zadanie: „Znajdź i popraw”

#### Polecenie:

W zdaniach poniżej są błędy.  
Znajdź je i popraw.

#### Zdania:

1. Ich gebe drei Eier und 80 Gramm Zucker.
2. Ich backe den Kuchen bei 100 Grad.
3. Ich gebe Salz und Milch in den Ofen.
4. Ich mische den Teig nicht.
5. Ich gebe 300 Gramm Milch und 300 Milliliter Mehl.

#### Twoje poprawione zdania:

1.                    2.
3.                    4.
- 5.



# Martyna Fila

## ZSP Zabełków

### Czekoladowe muffinki (Schoko-Muffins)

#### Przygotowanie:

Najpierw musimy nagrzać piekarnik do 180 stopni.  
Następnie roztopiamy masło.  
Czekoladę musimy drobno posiekać.  
Do miski dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, kakao i cukier, a następnie wszystko mieszamy.  
W drugiej misce mieszamy mleko z jajkami.  
Mieszankę mąki mieszamy z mlekiem i masłem.  
Na końcu dodajemy czekoladę i wszystko delikatnie mieszamy.  
Do foremek nakładamy ciasto, potem krem karmelowy na końcu znowu ciasto.  
Pieczemy w 180 stopniach przez 20 minut.

#### Do tego potrzebujemy:

150 g masła  
150 g czekolady  
300 g mąki  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
½ łyżeczki sody  
3 łyżki kakao  
200 g cukru  
1 łyżka cukru waniliowego  
2 jajka  
170 ml mleka  
1 puszka kremu karmelowego

Smacznego! 😊



### Zadanie: „Film STOP – sag es!”

#### Przebieg:

1. Przed oglądaniem (1–2 min)

Pokaż 4–5 słów na tablicy:

- mischen
- schneiden
- backen
- geben

Milch / Zucker / Schokolade

zapytaj:

„Was machen wir?” (uczniowie zgadują)

2. Oglądanie z pauzą

Włącz film i...

co kilka sekund robisz STOP

Uczeń mówi jedno zdanie:

- „Sie mischt.”
- „Sie gibt Zucker.”
- „Sie schneidet Schokolade.”
- „Sie backt.”

3. Bingo słuchowe

Daj uczniom kartkę z 6 słowami:

- Zucker
- Milch
- Ei
- Schokolade
- Mehl
- Butter

Podczas filmu:

uczniowie zaznaczają, co widzą



# Tomasz Seemann

## ZSP Zabełków

### *Magiczne ciasto (Zauberschloss-Kuchen)*

#### **Składniki:**

jedna margaryna  
dwie szklanki cukru  
trzy szklanki mąki  
pięć żółtek  
pięć białek (ubić osobno na sztywno)  
trzy łyżeczki proszku do pieczenia  
jeden cukier wanilinowy  
jedna szklanka mleka

#### **Przygotowanie:**

Ubić białka mikserem na sztywną pianę.  
Margarynę utrzeć z żółtkami, cukrem i cukrem wanilinowym.  
Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.  
Dodać szklankę mleka.  
Na końcu delikatnie wmieszać ubitą pianę z białek.  
Ciasto przelać do formy wysmarowanej margaryną.  
Piekarnik nagrzać do 200°C (termoobieg).  
Piec 45 minut.  
Po ostudzeniu udekorować.

Smacznego!

### **Zadanie: „Magiczne ciasto – znajdź i powiedz!”**

#### **Przebieg:**

1. Rozwieś po klasie składniki (karteczki)

np.:

- Zucker
- Mehl
- Milch
- Eier
- Butter

2. Zadanie dla uczniów (ruch!)

Uczniowie chodzą po klasie i... znajdują składniki

3. Mówienie – bardzo proste zdania

Każdy uczeń musi powiedzieć:

„Ich habe Zucker.“

„Ich habe Milch.“

(jeśli chcesz trudniej:)

„Ich habe Zucker und Mehl.“

4. Mini magia

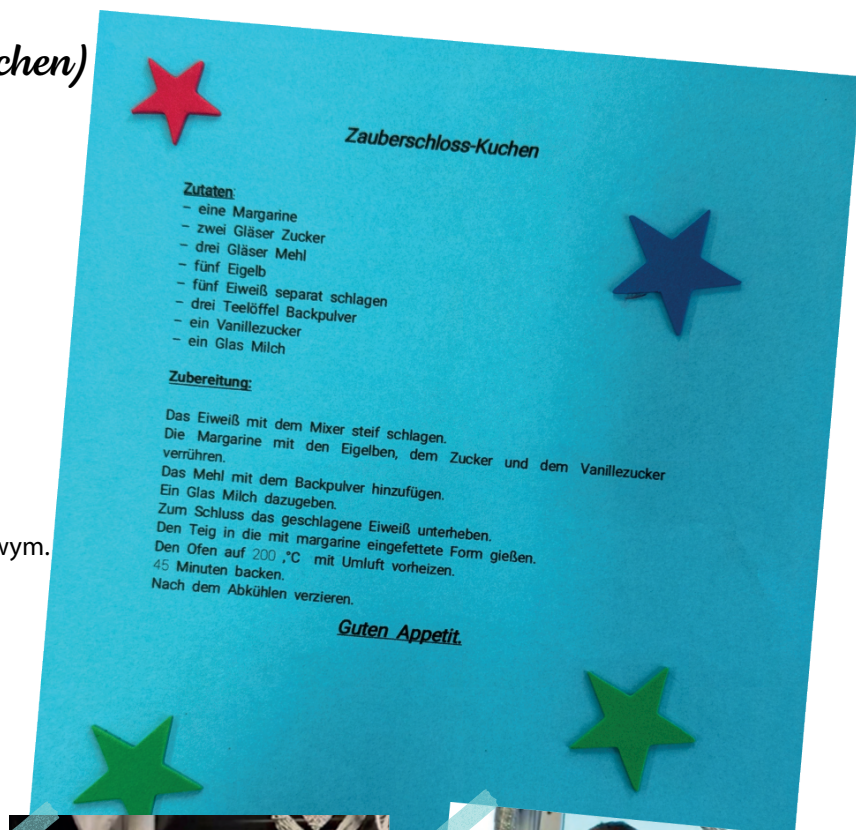
Nauczyciel mówi:

„Was brauchen wir für den Kuchen?“

Uczniowie podnoszą kartki i mówią:

„Wir brauchen Zucker!“

„Wir brauchen Milch!“



# Oliwia Hanc

## ZSP Zabełków

### Biały tort czekoladowy (Weiße Schokoladentorte)

#### Składniki:

##### Na ciasto:

5 jajek  
200 g cukru pudru  
75 g mąki  
75 g skrobi ziemniaczanej  
1 łyżeczka proszku do pieczenia

##### Na nadzienie:

200 g malin  
2 łyżki cukru  
1 łyżka kaszy manny

##### Na krem:

500 g mascarpone  
60 ml śmietany  
2 tabliczki białej czekolady

#### Przygotowanie:

Jajka z cukrem pudrem ubijamy na kremową masę.

Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, przesiewamy do masy jajecznej i delikatnie mieszamy.

Ciasto wlewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy w nagrzanym piekarniku w 180°C przez 35–45 minut.

Odstawiamy do ostygnięcia.

Biszkopt kroimy poziomo na 3 blaty.

Maliny krótko zagotowujemy, dobrze mieszamy, dodajemy cukier i kaszę manną, a następnie ponownie zagotowujemy.

Odstawiamy do ostygnięcia.

Mascarpone ubijamy. Śmietanę podgrzewamy, dodajemy czekoladę i roztapiamy.

Następnie łączymy z mascarpone i ubijamy na krem.

Na pierwszy blat nakładamy najpierw maliny, potem krem mascarpone.

Na drugi blat nakładamy ponownie maliny i krem.

Tort można udekorować czekoladą i malinami.

Na koniec wstawiamy tort

do lodówki na co najmniej godzinę.

Smacznego! 🍰

#### Zadanie: „Tort marzeń – ale... z twistem!”

##### Zadanie główne:

Powiedz uczniom:

„Du bist Konditor! Du machst deine eigene Torte!”

ALE... każdy losuje jedno „dziwne” polecenie 😊

Losy (np. karteczki)

- Keine Schokolade! (bez czekolady!)
- Nur 3 Zutaten! (tylko 3 składniki!)
- Sehr bunt! (bardzo kolorowy tort)
- Komisch, aber lecker! (dziwny, ale smaczny)
- Gesund! (zdrowy tort)

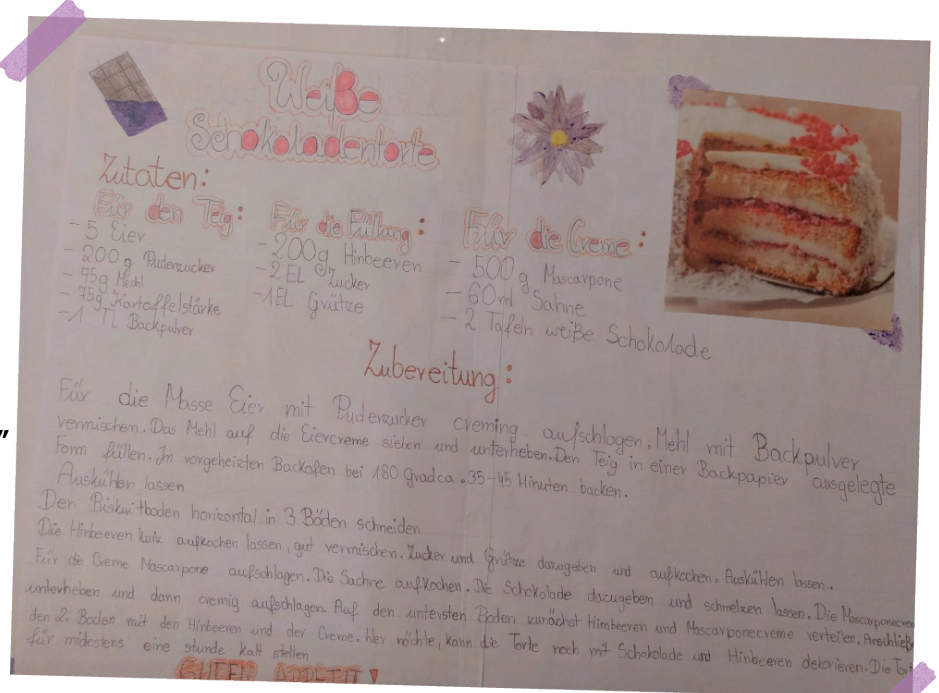
Pisanie (prosty szablon):

Uczniowie uzupełniają:

Meine Torte

Ich brauche:

- 
- 
- 



Ich mache:

- Ich mische \_\_\_\_\_
- Ich gebe \_\_\_\_\_
- Ich backe \_\_\_\_\_ Minuten

Am Ende:

Meine Torte ist \_\_\_\_\_ (lecker / bunt / lustig)

Rysunek (koniecznie!) uczniowie rysują tort zgodnie z wylosowaną zasadą

Mini prezentacja (króciutka):

„Das ist meine Torte.”

„Ich habe ...”

# Stanisław Rojewski

## ZSP Zabełków

### Muffiny z Nutellą (Nutella Muffins)

#### Składniki (na 9 muffinek):

- 130 g mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 70 g cukru
- 125 ml mleka
- 45 ml oleju
- 1 jajko
- ok. 9 łyżek Nutelli
- posiekana czekolada

#### Krok 1:

Na początku włóżcie wszystkie suche składniki do miski i krótko wymieszajcie. dodać posiekaną czekoladę

#### Krok 2:

Następnie dodajcie wszystkie płynne składniki. Wszystko dobrze wymieszajcie trzepaczką, aż powstanie kremowa masa.

#### Krok 3:

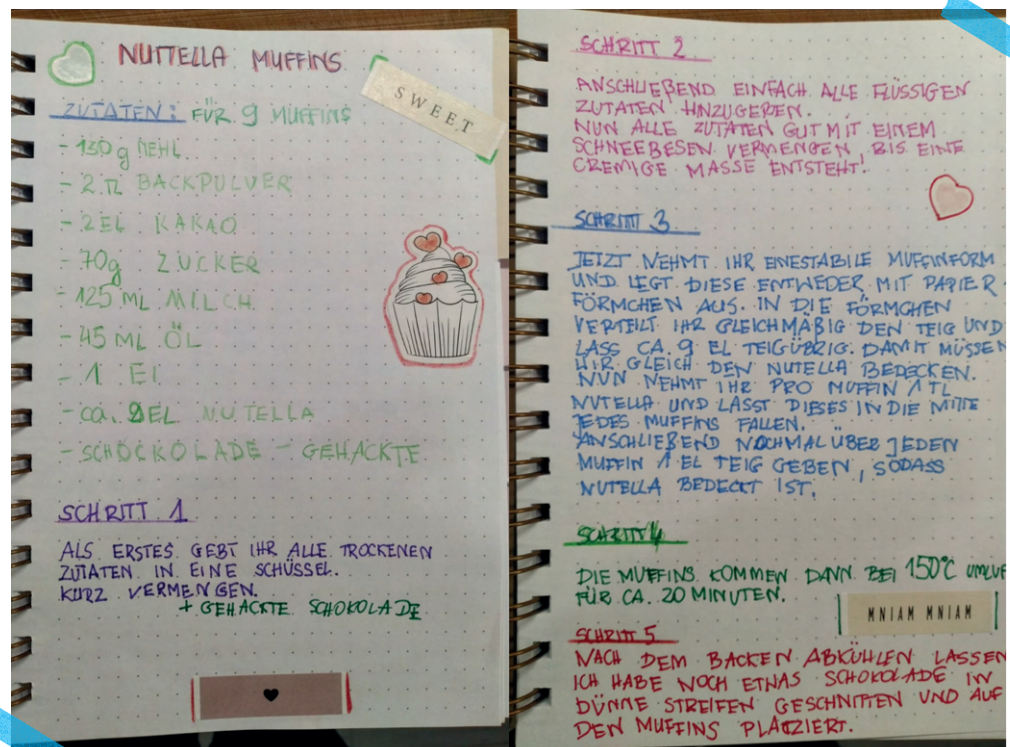
Teraz weźcie formę na muffiny i wyłóżcie ją papilotkami. Rozdzielcie równomiernie ciasto do foremek, zostawiając ok. 9 łyżek ciasta. Tym ciastem przykryjecie później Nutellę. Weźcie na każdy muffin 1 łyżeczkę Nutelli i wlejcie ją do środka. Następnie na każdy muffin dajcie jeszcze 1 łyżkę ciasta, żeby Nutella była przykryta.

#### Krok 4:

Muffiny pieczemy w 150°C (termoobiegiem) przez ok. 20 minut.

#### Krok 5:

Po upieczeniu zostawić do ostygnięcia. Pokroić jeszcze trochę czekolady w cienkie paski i położyć na muffinkach.



# Zadanie:

„Baue deinen Muffin!”

## Przebieg:

### 1. Start – emocja

Pokaż obrazek i zapytaj:

„Magst du Muffins?” (dzieci: ja/nein)



### 2. Układanka (3–5 min)

Daj uczniom 4 proste zdania (pocięte):

- Mische alles.
- Gib Milch und Ei.
- Gib Nutella.
- Backe 20 Minuten.

### Zadanie:

uczniowie układają w dobrej kolejności

### 3. Ruch

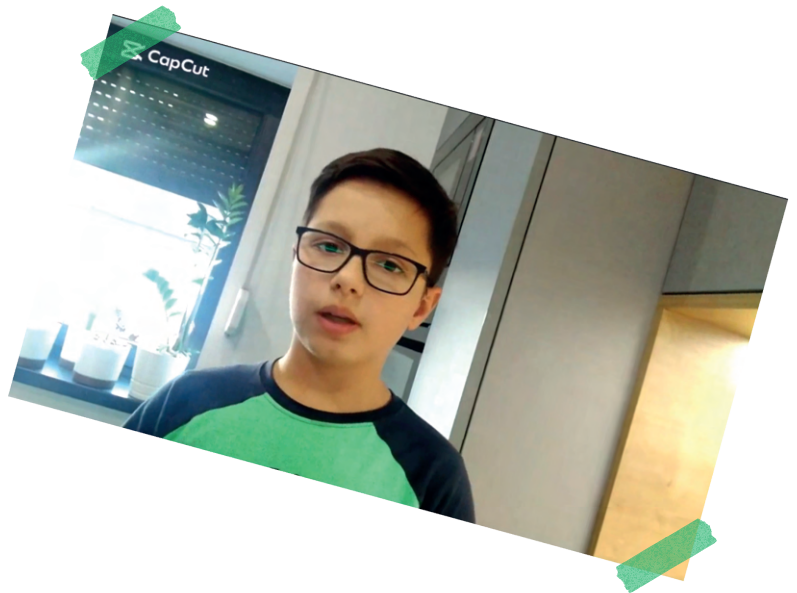
Czytasz zdanie, a uczniowie robią gest:

mischen → mieszają ręką

geben → udają, że coś wsypują

backen → pokazują piekarnik

potem uczniowie sami mówią i pokazują!



# Maxymilian Kubny

## ZSP Zabełków

### Ciasto czekoladowe (Schokoladenkuchen)

#### Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka wody mineralnej
- 1 szklanka cukru
- pół szklanki oleju
- 4 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 100 g posiekanej czekolady

#### Przygotowanie:

- Najpierw smarujemy formę do pieczenia masłem.
- Następnie dokładnie mieszamy wszystkie składniki w misce i przelewamy masę do formy.
- Potem wstawiamy ciasto do piekarnika na 40 minut w temperaturze 170°C.
- Po upieczeniu zostawiamy gotowe ciasto do lekkiego ostygnięcia i dopiero potem wyjmujemy je z formy.
- Kto chce, może posypać je jeszcze cukrem pudrem.
- I tak mamy pyszne ciasto czekoladowe.

Smacznego! (Lasst es euch schmecken!) 

#### Zadanie:

- Powiedz uczniom:  
„Stell dir vor: Du bist Koch! Du machst deinen eigenen Kuchen!“
- Uczniowie mają napisać krótki przepis:

#### 1. Uzupełnij

uczniowie dostają:

Mein Kuchen  
Ich brauche:

- 
- 
- 

Ich gebe: \_\_\_\_\_

Ich mische: \_\_\_\_\_

Ich backe: \_\_\_\_\_ Minuten.

#### 2. Dorysuj (ważne!)

uczniowie rysują swój tort / ciasto

#### 3. Jedno zdanie na koniec

każdy dopisuje:

„Mein Kuchen ist lecker!“ 😊



# Łucja Studnic ZSP Zabełków

## Ciasto marchewkowe (Der Karottenkuchen)

### Przygotowanie:

1/2 szklanki cukru i 4 jajka ubić (roztrzepać).

Dodać jedną szklankę oleju, 2 i 1/2 szklanki mąki pszennej lub tortowej oraz 1 i 1/2 łyżki sody oczyszczonej i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, wszystko wymieszać i dodać do masy.

Na końcu dodać 2 szklanki startych marchewek, dobrze wymieszać.

Można dodać rodzynki lub owoce kandyzowane.

Masę przełożyć na blachę lub do formy typu babka.

Piec w temperaturze około 180°C przez ok. 40 minut.

Po upieczeniu poleć lukrem.

Można udekorować lentilkami lub posypką do ciasta.

**Smacznego!** 😊

### Zadanie:

Uczniowie wybierają 3 najważniejsze kroki z przepisu i zapisują je po niemiecku:

• Zuerst: \_\_\_\_\_

• Dann: \_\_\_\_\_

• Am Ende: \_\_\_\_\_

• Bonus (mówienie):

• Uczeń mówi:

„Wir machen Karottenkuchen. Zuerst..., dann..., am Ende...”



# Filip Bizoń

## ZSP Zabełków

### „Brudny John” (Dreckiger John)

#### Składniki:

- 4 jabłka
- 2 łyżki kakao
- 2 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- 0,5 szklanki oleju
- 1 łyżeczek a proszku do pieczenia
- 0,5 szklanki mleka
- 1 łyżeczka sody (Natron)

#### Na koła:

- gotowe wafle
- Nutella

#### Dekoracja:

kolorowe posypki cukrowe, masa marcepanowa, Smarties

#### Przygotowanie:

1. Umyć jabłka, obrać i pokroić w kostkę. Włożyć do dużej miski.
2. Dodać mleko, cukier, mąkę, proszek do pieczenia, sodę, jajka, olej i kakao. Dobrze wymieszać. Odstawić na 20–30 minut.
3. Następnie jeszcze raz wymieszać i wylać na blachę. Piec w 180°C przez ok. 30–40 minut.
4. Po upieczeniu wyciąć z ciasta kształt traktora i pokroić na 5 części. Zrobić 5 małych kółek z wafli.
5. Koła posmarować Nutellą i udekorować (np. Smarties).
6. Złożyć i uformować traktor.
7. Udekorować kolorowo masą marcepanową i Smarties.

Podawać „traktor” do jedzenia 😊





## Zadanie:

### „Mein Traktor – ich erzähle!“

#### 1. Oglądamy

Pokaż zdjęcie i zapytaj:

„Was ist das?“

„Ist das ein normaler Kuchen?“

#### 2. Dopasuj

Na tablicy / kartkach:

Obrazki / słowa:

- Apfel
- Zucker
- Mehl
- Milch
- Ei
- Kakao

Uczniowie:

dopasowują słowo do obrazka

#### 3. Mówienie

Każdy uczeń mówi:

„Ich sehe einen Traktor.“

„Ich sehe Kuchen.“

„Ich sehe Äpfel.“

#### 4. Mini działanie

Uczniowie rysują swój „magiczny traktor-ciasto” i podpisują 3 rzeczy:

„Apfel”

„Zucker”

„Schokolade”

#### 5. Super krótkie zdania (na koniec)

Każdy pokazuje i mówi:

„Das ist mein Traktor.“

„Ich habe Zucker und Kakao.“

# Liliana Buba

## ZSP Zabełków

### *Czekoladowe muffinki babci*

**Składniki:**

2 szklanki mąki  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1/2 szklanki cukru  
2 łyżeczki cukru wanilinowego  
2 łyżki kakao  
1/2 tabliczki gorzkiej czekolady lub krople czekoladowe  
1 jajko  
1/2 szklanki oleju  
1 szklanka mleka

**Przygotowanie:**

Suche składniki na proste muffinki czekoladowe wymieszać w misce.  
Płynne składniki, czyli olej i mleko, również wymieszać.  
Dodać do masy i wszystko razem wymieszać (nie za długo).  
Pokrojoną na małe kawałki czekoladę lub kawałki czekolady dodać do ciasta i jeszcze raz krótko wymieszać.  
Rozgrzać piekarnik do 200°C.  
Formę na muffinki wyłożyć papilotkami.  
Foremki napełnić ciastem do około 1 cm poniżej brzegu, aby muffinki miały miejsce do wyrośnięcia.  
Wstawić do nagrzanego piekarnika.  
Piec około 20–25 minut.

### *Muffinki-pajaki (Spinnen-Muffins)*

Po przepisie mojej babci na muffinki czekoladowe możemy zrobić pyszne muffinki-pajaki, np. na Halloween.

**Dodatkowo potrzebujemy:**

paluszki słone  
cukier puder  
sok z cytryny

**Przygotowanie:**

Z paluszków formujemy nogi pajaków.  
Z cukru pudru i soku z cytryny robimy lukier, który dzielimy na dwie części – do jednej części dodajemy barwnik spożywczy i smarujemy nim paluszki, druga część służy do dekoracji.  
Tak wyglądają gotowe muffinki-pajaki! □  
Są bardzo pyszne!

*Smacznego!*



# Zadanie: „ESCAPE ROOM – MUFFIN MISJA”

## Sytuacja:

„Der Ofen ist kaputt! 🤖

Nur wenn ihr den Code findet, könnt ihr die Muffins retten!”

Zadanie:

Każda grupa dostaje 4 mini-zagadki.

Każda poprawna odpowiedź = 1 cyfra kodu

## ZAGADKI:

### 1 (słownictwo)

Co nie pasuje?

Mehl

Zucker

Milch

Tisch

odpowiedź: 4 słowa → kod: 4

### 2 (rozumienie)

Co robimy NAJPIERW?

backen

mischen

essen

kod: 1

### 3 (kolejność)

Co jest NA KOŃCU?

essen

schneiden

mischen

kod: 3

### 4 (mini tłumaczenie)

„Wir backen bei 200 Grad”

a) pieczemy w 200°C

b) gotujemy

c) jemy

kod: 2

## FINAŁ:

uczniowie mają kod: 4132

nauczyciel:

„SUPER! Ihr habt die Muffins gerettet!” 🎉

ZYBKIE MÓWIENIE (30 sek):

Każda grupa mówi jedno zdanie:

„Wir machen Muffins. Zuerst..., dann..., am Ende...”

## KRYTERIUM:

znalazłem kod

powiedziałem jedno zdanie

Omas Schokolademuffins

**Zutaten:**  
2 Tassen Mehl  
2 Teelöffel Backpulver  
1/2 Tasse Zucker  
2 Teelöffel Vanillezucker  
2 Eßlöffel Kakao  
1/2 Tafel Bitterschokolade oder Schokoladendrops  
1 Ei  
1/2 Tasse Öl  
1 Tasse Milch

**Zubereitung:**  
Die trockenen Zutaten für einfache Schokolademuffins in einer Schüssel vermischen.  
Die feuchten Zutaten: Ei, Öl und Milch separat vermischen.  
Zur Masse hinzugeben und die Zutaten vermischen (nicht zu lange).  
Die in kleine Stücke geschnittene Schokolade oder Schokoladendrops zur Teigmasse hinzugeben und noch einmal kurz vermengen.  
Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.  
Eine Metall-Muffinform mit Papierförmchen anlegen.  
Die Förmchen bis etwa 1cm unter den Rand mit Teig füllen, damit die Muffins Platz zum Aufgehen haben.  
Das Blech mit den Muffins in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Etwa 20 bis 25 Minuten lang backen.

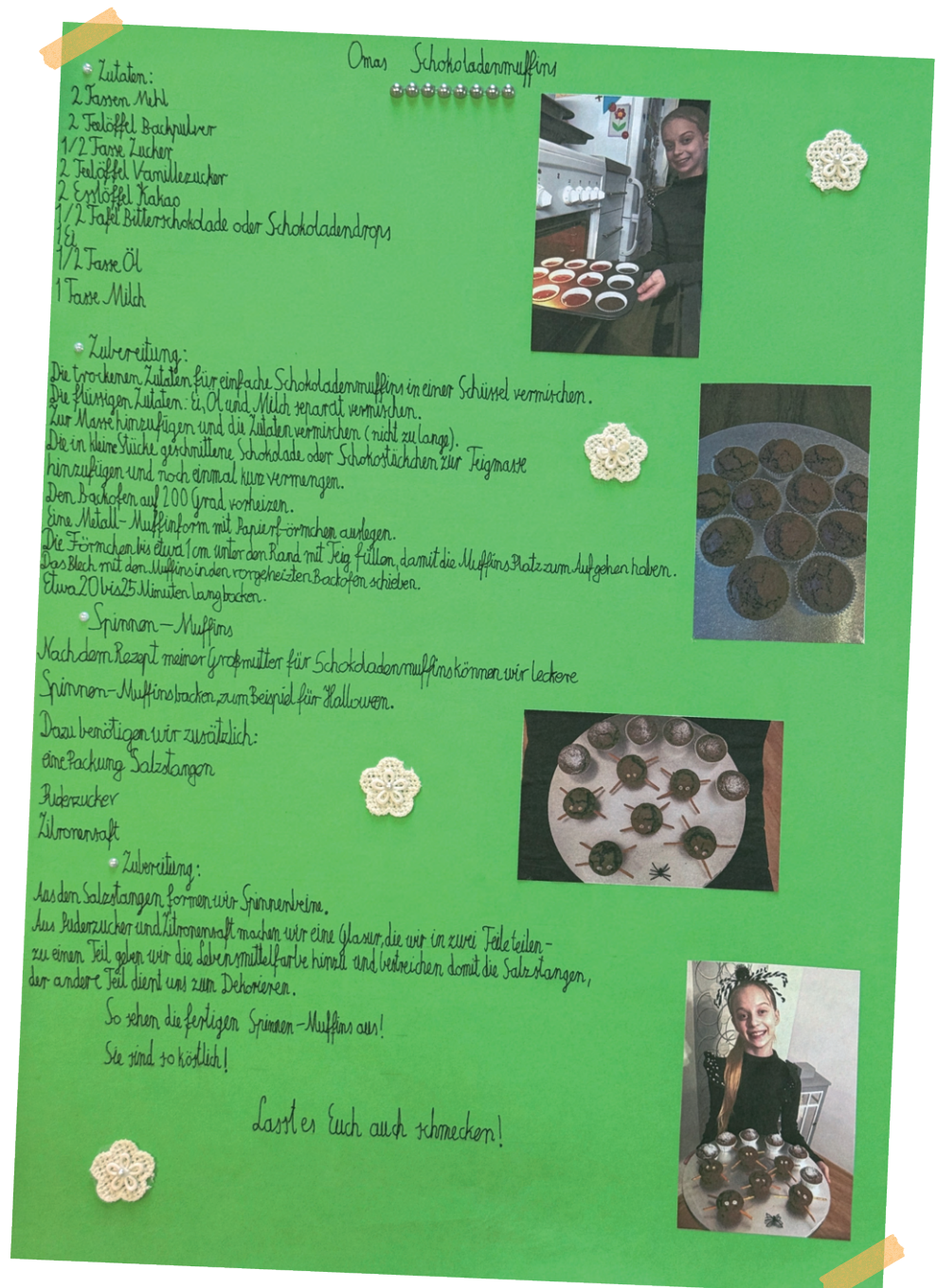
**Spinnen-Muffins**  
Nach dem Rezept meiner Großmutter für Schokolademuffins können wir leckere Spinnen-Muffins backen, zum Beispiel für Halloween.

Dazu benötigen wir zusätzlich:  
eine Packung Salztangen  
Puderzucker  
Zitronensaft

**Zubereitung:**  
Aus den Salztangen formen wir Spinnenbeine.  
Aus Puderzucker und Zitronensaft machen wir eine Glasur, die wir in zwei Teile teilen - zu einem Teil geben wir die dunkelste Farbe hinzu und bestreuen damit die Salztangen, der andere Teil dient uns zum Dekorieren.

So sehen die fertigen Spinnen-Muffins aus!  
Sie sind so köstlich!

Lasst es Euch auch schmecken!



# Maja Skupień

## ZSP1 w Wodzisławiu Śląskim

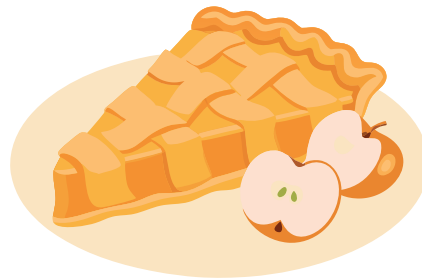
### Ciasto jabłkowe (Apfelkuchen)

#### Składniki:

250 g masła  
150 g cukru  
4 jajka  
220 g mąki  
1 proszek do pieczenia  
1 cukier wanilinowy  
1000–1300 g jabłek

#### Przygotowanie:

wszystkie składniki wymieszać w misce  
piec przez godzinę w temperaturze 180°C



### Zadanie: „Zgadnij, co robię!”

#### Przebieg:

1. Przygotowanie (nauczyciel):

Wypisz na karteczkach czynności:

mischen  
schneiden  
backen  
geben

#### 2. Gra

Uczeń losuje karteczkę i...

pokazuje czynność (bez mówienia!)

Reszta klasy zgaduje:

„Du mischst!”

„Du schneidest Äpfel!”

„Du backst!”

#### 3. Mini zdania (na koniec)

Uczeń mówi:

„Ich mache Kuchen.”

„Ich schneide Äpfel.”

### Apfelkuchen

#### Zutaten:

- 250 Gramm Butter  
- 150 Gramm Zucker  
- 4 Eier  
- 220 Gramm Mehl  
- 1 Backpulver  
- 1 Vanilinzucker  
- 1000 - 1300 Gramm Äpfel

#### Zubereitung:

- alle Zutaten in einer Schüssel mischen  
- backen eine Stunde bei 180C



# Emila Storka

## ZSP1 w Wodzisławiu Śląskim

### Monde mit Äpfeln – Półksiężycy z jabłkami

#### Składniki:

- 300 g mąki
- 200 g margaryny
- 1 jajko
- 3 łyżki śmietany
- 20–30 g drożdży
- 1 łyżka cukru pudru

#### Nadzienie:

- 3 jabłka
- cynamon

#### Przygotowanie:

- Mąkę przesiać do miski, dodać zmielone drożdże i pozostałe składniki.  
Zagnieść ciasto.  
Zawinąć ciasto w folię spożywczą i włożyć na godzinę do lodówki.
- Obrać jabłka, pokroić na kawałki i posypać cynamonem.
- Rozwałkować ciasto i wykroić z niego kółka (np. szklanką).
- Na każde kółko położyć kawałek jabłka i złożyć na pół.  
Ułożyć ciasteczka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.  
Posmarować wierzch białkiem jajka.
- Piec w nagrzanym piekarniku w 200°C, aż będą lekko złociste.

**Guten Appetit! – Smacznego!**





### Zadanie:

#### „Moje magiczne ciastka“

Wyobraź sobie, że Twoje ciasteczka mają magiczną moc

Napisz krótki tekst (4–6 zdań po niemiecku):

Co potrafią Twoje ciastka?

Kto je je?

Co się dzieje po zjedzeniu?

#### Pomoc:

Meine Kekse sind...

Wenn man sie isst, dann...

Sie machen...

Die Kinder / die Familie...

#### Przykład:

Meine Kekse sind magisch. Wenn man sie isst, wird man sehr glücklich. Die Familie lacht und tanzt.

Die Kekse sind sehr lecker.

Uczestnicy konkursu i autorzy prac wyrazili zgodę na publikację treści i wizerunku.

ISBN 978-83-955691-7-3

Przepisy zostały zebrane w czasie pięcioletnich działań konkursowych, realizowanych we współpracy Regionalnego Ośrodka Doskonalenia Nauczycieli i Informacji Pedagogicznej WOM w Rybniku i Polskiego Stowarzyszenia Nauczycieli Języka Niemieckiego Oddział w Katowicach, pod kierunkiem Małgorzaty Bubik i Marii Gołąbek, nauczycielki-konsultantki, która z pasją i konsekwencją budowała przestrzeń spotkania między pokoleniami.

Inicjatywa ta z roku na rok przyciągała coraz większą liczbę uczestników – dzieci, młodzież oraz ich rodziców, dziadków i babcie – stając się czymś znacznie więcej niż konkursem. Była okazją do rozmów, wspomnień i odkrywania rodzinnych historii zapisanych nie tylko w słowach, ale przede wszystkim w smakach. Wspólne gotowanie, zapisywanie receptur i dzielenie się nimi pozwoliło ocalić od zapomnienia wiele unikalnych przepisów, które przez lata funkcjonowały jedynie w pamięci najstarszych członków rodzin.

Projekt, prowadzony z dużą wrażliwością ma wartość dziedzictwa kulturowego. Pokazał, że kuchnia może być przestrzenią edukacji – tej najbliższej życiu, autentycznej i międzypokoleniowej. To właśnie dzięki zaangażowaniu uczestników oraz merytorycznemu wsparciu organizatorów powstał zbiór, który nie tylko inspirowanie kulinarne, ale także buduje mosty między przeszłością a teraźniejszością. Nieprzypadkowo publikacja ta ukazuje się w roku jubileuszowym 20-lecia działalności placówki, stanowiąc symboliczne podsumowanie jej misji i wartości.

Zebrane przepisy są więc efektem wieloletniej pracy, relacji i spotkań – a przede wszystkim dowodem na to, że uczenie się może mieć smak, zapach i bardzo osobisty wymiar. Przygotowana obudowa metodyczna być może stanie się inspiracją dla nauczycieli do wykorzystania zasobów publikacji w procesie dydaktycznym. W tej formie publikacja będzie służyć kolejnym pokoleniom jako źródło pomysłów i wiedzy, wpisując się w misję RODNiIP WOM w Rybniku, dla którego uczenie się przez całe życie nie jest ideą, lecz codzienną praktyką.