

Aufgabe:

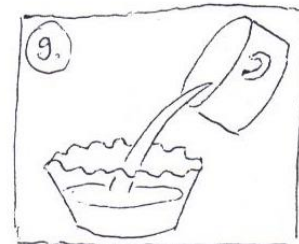
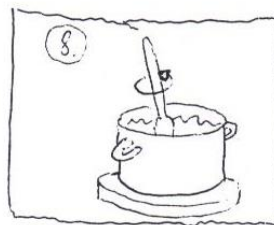
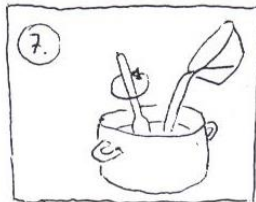
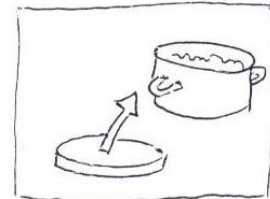
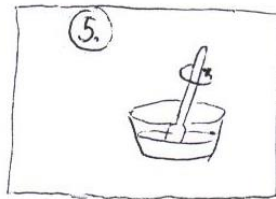
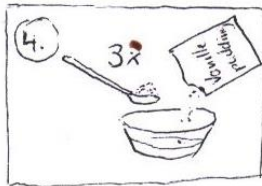
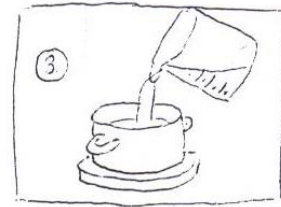
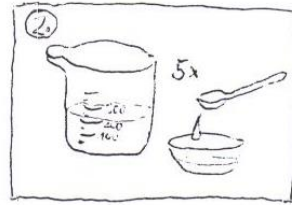
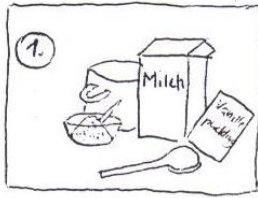
Lies den Text und **markiere** Schlüsselwörter, die für das Vanille-Pudding Rezept wichtig sind.

Lars erzählt:

„Oh man, gerade war ich bei meiner Oma. Als ich die Treppen in den vierten Stock hinaufstieg roch es schon nach Vanillepudding. Ich fragte meine Lieblingsoma, ob es Vanille-Pudding gibt. Sie sagte: „ Nein ich habe keinen gekocht, das waren bestimmt die Schuhmanns. Aber wenn du Lust auf einen Vanillepudding hast, dann kann ich dir einen kochen.“ Sie stellte aber eine Bedingung. Meine Oma sagte: „ Ich koche dir nur einen Pudding, wenn du zuschaust und lernst wie man einen Pudding selbstständig kocht.

Einen Tag später wusste ich nicht mehr so genau, wie das alles ging. Ich sage es euch, zuerst musste man ja die Zutaten und die Geräte bereitstellen. Ich nahm einen Viertel Liter Milch, ein Päckchen Vanillepudding, 3 Esslöffel Zucker, ein Gefäß in dem man den Pudding kocht, einen Esslöffel, ein Schälchen und eine Schale. Dann musste ich aufpassen, dass ich nichts verschütete. Dann war mir eingefallen, dass ich von der Milch 5 Esslöffel in das Schälchen geben sollte. Dann brachte ich die Milch zum Kochen. Ich habe dann die Milch, das Puddingpulver und den Zucker irgendwie vermischt. Es sollte ja süß schmecken. Ich liebe diesen leckeren süßen Geschmack. Mein Bruder allerdings mischt noch mehr Zucker bei. Bei ihm hängt es aber von der jeweiligen Laune ab. Mit einem Gegenstand verrühre ich Milch, Zucker und Puddingpulver im Schälchen. Wenn ich das so jetzt erzähle, habe ich das Gefühl, dass ich irgendeinen Schritt vergessen habe. Na ja, auf jeden Fall musste noch das Puddingpulvergemisch in die Milch. Dann stelle ich den Topf noch einmal auf die Herdplatte. Wenn ich mich richtig erinnere musste das Ganze nochmals gekocht werden. Dann gab ich den Pudding ins Gefäß. Mein Bruder wollte den frisch gekochten Pudding sofort probieren, verbrannte sich aber dabei. Der Pudding war dann wohl doch zu heiß. Das Tolle daran ist, dass man immer zwischen den verschiedenen Puddingsorten wie z.B. Schokolade, Erdbeere, usw. auswählen kann. Wichtig bei dieser Geschichte fand ich, dass einem alle Geräte wie z.B. einen Messbecher, einen Topf, einen Schneebesen und einen Esslöffel von Beginn an zur Verfügung standen. Die Oma hatte halt in ihrer Küche einfach alles. Dies machte die Arbeit um ein Vieles leichter. Bei vielen Gerichten die man in der Küche zubereitet, braucht man eben eine spezielle Auswahl an Geräten und Zutaten.

Zum Schluss stellte ich alles wieder an die richtige Stelle in der Küche. Jetzt habe ich endlich Zeit, den von mir gekochten Vanillepudding zu essen.



Aufgabe: Bei der Erzählung oben ist einiges unpräzise erzählt. Manche Erzählschritte sind durcheinander oder lückenhaft. Björn hat Teile einer Vorgangsbeschreibung mit einer Erlebniserzählung vermischt.

Formuliere den Text neu und **schreibe** eine Vorgangsbeschreibung. Stelle dir vor, du würdest jemanden erklären wie das Kochen eines Vanillepuddings funktioniert, der das noch nie gemacht hat.