



Deutsch im Fokus

Sprachbar – Aufgaben

Pizza wunderbar!

Aufgaben zum Text

1. Fragen zum Text

Welche Aussagen stimmen? Wähl aus.

- a) Die Pizza gehört zur deutschen Esskultur, auch wenn sie ursprünglich aus Spanien
- b) stammt.
- c) Ohne Reservierung einen Platz bei „Da Toni“ zu bekommen, gestaltet sich schwierig.
- d) Neben Pizzen bietet Toni Nudeln, Salate und verschiedene Currys an.
- e) Die Familie ist in Italien so wichtig wie gutes Essen und die Lebenskultur.
- f) Pizza ist ein Lieblingsgericht vieler Personen, da sie einfach zuzubereiten ist.
- g) Pizzabäcker werden in Italien sehr respektiert und sind hoch angesehen.
- h) Die Pizza wurde angeblich während der Besetzung durch die Etrusker nach Italien
- i) gebracht.
- j) Ursprünglich war die Pizza ein Nahrungsmittel für besonders wohlhabende
- k) Menschen.

2. Trainiere deinen Wortschatz!

Welches Wort passt in die Lücke?

- 1. Das Backen der Pizza im Steinofen bringt eine besondere _____.
- 2. Für den _____ der Pizza kommen oft frische _____ wie Mozzarella, Basilikum oder Schinken zum Einsatz.
- 3. Der perfekte Teig besteht aus _____, Wasser, Salz, Mehl und ein wenig Olivenöl.
- 4. Am Ende wird der _____ mit der _____ in den Ofen geschoben und gebacken.
- 5. Der fantastische _____ einer frisch gebackenen Pizza hat sicher zum _____ dieses Gerichts auf der ganzen Welt beigetragen!

- | | | | |
|-------------|-------------------|---------------|------------|
| a) Belag | b) Geschmacksnote | c) Geruch | d) Hefe |
| e) Schaufel | f) Siegeszug | g) Teigfladen | h) Zutaten |



Deutsch im Fokus

Sprachbar – Aufgaben

3. Übe die Partizip II-Formen! Schreib die richtige Partizipform in die Lücke.

1. Essentiell ist in dieser Pizzeria, dass man vorab _____ hat.
(reservieren)
2. Den Wert der Pizza hat auch eine Kölner Musikgruppe _____ und ihr
ein Lied _____. (erkennen / widmen)
3. Eine Pizza ist schnell und leicht _____. (zubereiten)
4. Dazu wird zunächst der Teig _____ und _____
(vorbereiten / formen)
5. Im Anschluss wird er in die Luft _____. (werfen)
6. Dabei wird er so lange _____, bis er die perfekte Form und Größe hat.
(drehen)
7. Im Anschluss wird die Pizza mit frischen Zutaten _____. (belegen)
8. Als letztes wird die Pizza in den Ofen _____. (schieben)

*Autorin: Katrin Hofman
Redaktion: Suzanne Cords*