

# Die **12-WOCHEN SPANISCH** **-CHALLENGE**



## Haciendo guacamole Guacamole machen

Tomás quiere preparar guacamole con nachos, pero no sabe cómo hacerlo. Su amiga Lisa le da la receta.

Tomás möchte Guacamole mit Nachos zubereiten, aber er weiß nicht, wie das geht. Seine Freundin Lisa gibt ihm das Rezept.

---



Spanisch		Deutsch	
<b>Tomás:</b>	¿Qué necesito para hacer guacamole con nachos?	<b>Tomás:</b>	Was brauche ich, um Guacamole mit Nachos zu machen?
<b>Lisa:</b>	¿Para cuántas personas es?	<b>Lisa:</b>	Für wie viele Personen soll es denn sein?
<b>Tomás:</b>	Más o menos para seis personas.	<b>Tomás:</b>	Mehr oder weniger für sechs Personen.
<b>Lisa:</b>	Bueno, entonces necesitarás dos aguacates, un tomate, una cebolla pequeña y un limón.	<b>Lisa:</b>	Also, dann brauchst du zwei Avocados, eine Tomate, eine kleine Zwiebel und eine Zitrone.
<b>Tomás:</b>	¿Solo eso?	<b>Tomás:</b>	Nur das?
<b>Lisa:</b>	¡Ah! También necesitarás sal y ajo en polvo. Algunas personas le agregan chile picante, pero eso es opcional.	<b>Lisa:</b>	Ah! Du brauchst auch Salz und gemahlene Knoblauch. Manche geben noch scharfen Chili dazu, aber das ist optional.
<b>Tomás:</b>	¿Es difícil prepararlo?	<b>Tomás:</b>	Ist es schwer zuzubereiten?
<b>Lisa:</b>	Para nada, es lo más fácil del mundo.	<b>Lisa:</b>	Überhaupt nicht, es ist das Einfachste der Welt.
<b>Tomás:</b>	¡Qué bueno! Porque no me gusta cocinar. ¿Qué es lo primero que se hace?	<b>Tomás:</b>	Fein! Denn ich mag nicht gern kochen. Was ist das Erste, das man tun muss?
<b>Lisa:</b>	Primero, se pelan los aguacates, se colocan en un plato hondo y se aplastan con un tenedor.	<b>Lisa:</b>	Als erstes schält man die Avocados, gibt sie in einen tiefen Teller und zerdrückt sie mit einer Gabel.
<b>Tomás:</b>	Entiendo. Eso suena fácil.	<b>Tomás:</b>	Verstehe. Das klingt einfach.
<b>Lisa:</b>	Lo es. Es muy fácil.	<b>Lisa:</b>	Das ist es. Es ist ganz einfach.
<b>Tomás:</b>	¿Qué se hace después?	<b>Tomás:</b>	Was macht man dann?
<b>Lisa:</b>	Luego, se pela el tomate, se corta en trozos pequeños y se añade al puré de aguacate.	<b>Lisa:</b>	Danach schält man die Tomate, scheidet sie in kleine Stücke und gibt sie zum Avocadopüree.
<b>Tomás:</b>	¿Eso es todo?	<b>Tomás:</b>	Das ist alles?
<b>Lisa:</b>	No, luego se añade la cebolla picada, la sal, el ajo, el chile y el jugo de limón.	<b>Lisa:</b>	Nein, dann gibt man die geschnittene Zwiebel dazu, das Salz, den Knoblauch, den Chili und den Zitronensaft.



<b>Tomás:</b>	No es nada complicado.	<b>Tomás:</b>	Das ist gar nicht schwer.
<b>Lisa:</b>	Hacer guacamole es pan comido. Sabes, el guacamole se acompaña con nachos. ¿Ya tienes los ingredientes?	<b>Lisa:</b>	Guacamole machen ist ein Kinderspiel. Weißt du, Guacamole serviert man zusammen mit Nachos. Hast du die Zutaten schon?
<b>Tomás:</b>	Sí, todos.	<b>Tomás:</b>	Ja, alle.
<b>Lisa:</b>	¿Sí? Entonces yo te puedo ayudar a prepararlos.	<b>Lisa:</b>	Echt? Dann kann ich dir beim Zubereiten helfen.
<b>Tomás:</b>	¡Gracias!	<b>Tomás:</b>	Danke!

## Erklärungen zur Lektion

### Formas impersonales

En español, es muy común utilizar formas impersonales. Las usamos cuando no queremos especificar quién realiza la acción.

- Yo pelo el tomate.
- Se pela el tomate.

En primero ejemplo, se sabe quién realiza la acción. En el segundo, no se sabe. El patrón a seguir es:

- se + verbo en tercera persona singular + nombre singular
- Ejemplo: Se pela el tomate.
  
- se + verbo en tercera persona plural + nombre plural
- Ejemplo: Se pelan los tomates.
  
- se + verbo en tercera persona singular + adverbio
- Ejemplo: Se come muy bien.

### *Verbos comunes relacionados con la cocina*

- pelar → se pela/n
- cortar → se corta/n
- freír → se fríe/n
- tostar → se tuesta/n
- colar → se cuele/n
- comprar → se compra/n
- comer → se come/n
- hornear → se hornea/n
- calentar → se calienta/n



- asar → se asa/n

### Unpersönliche Formen

Im Spanischen werden häufig unpersönliche Formen benutzt. Wir verwenden sie, wenn wir nicht angeben möchten, wer die Handlung ausführt.

- **Ich** schäle die Tomate.
- **Man** schält die Tomate.

Im ersten Beispiel weiß man, wer die Handlung ausführt. Im zweiten weiß man es nicht. Das zu befolgende Muster lautet:

- se + Verb in der dritten Person Singular + Substantiv Singular
- Zum Beispiel: Man schält die Tomate.
  
- se + Verb in der dritten Person Plural + Substantiv Plural
- Zum Beispiel: Man schält die Tomaten
  
- se + Verb in der dritten Person Singular + Substantiv Singular
- Beispiel: Man isst sehr gut.

### *Häufige Verben im Zusammenhang mit dem Kochen*

- schälen
- schneiden
- frittieren, braten
- toasten
- (durch)sehen
- kaufen
- essen
- backen, im Ofen braten
- erhitzen
- braten, schmoren, grillen



<b>Vokabeln</b>	
el guacamole	die Guacamole
los nachos	die Nachos
la cebolla	die Zwiebel
el tomate	die Tomate
el chile picante	der scharfe Chili
el ajo	der Knoblauch
la sal	das Salz
el plato hondo	der tiefe Teller
el tenedor	die Gabel
preparar	zubereiten
agregar	dazugeben
pelar	schälen
aplstar	zerdrücken
añadir	hinzufügen
acompañar	begleiten, servieren mit
ayudar	helfen

## Aufgabe

Lee la conversación y contesta las siguientes preguntas con la respuesta correcta.

1. ¿Qué ingredientes necesita Tomás para preparar guacamole?
2. ¿Cuál es el primer paso para prepararlo?

Contesta con tu información personal.

1. ¿Cuál es tu comida favorita?
2. ¿Qué ingredientes lleva?
3. ¿Cómo se prepara?
  - a. Se...

Elige la palabra correcta.

1. Primero, se \_\_\_\_\_ (pela / pelan) los tomates.
2. Luego, se \_\_\_\_\_ (corta / cortan) el pan.
3. Al final, se \_\_\_\_\_ (tuesta / tuestan) las rebanadas.

*Lies das Gespräch durch und beantworte folgende Fragen mit der korrekten Information.*

1. *Welche Zutaten braucht Tomás, um Guacamole zuzubereiten?*
2. *Was ist der erste Schritt, um es zuzubereiten?*

*Antworte mit deinen persönlichen Daten.*

1. *Was ist dein Lieblingsgericht?*
2. *Welche Zutaten sind da drin?*
3. *Wie wird es zubereitet?*
  - a. *Man...*

*Wähle das richtige Wort.*

1. *Als erstes schält man die Tomaten.*
2. *Dann schneidet man das Brot.*
3. *Am Schluss toastet man die Brotscheiben.*