



Schritte plus 3

zu Lektion 1: Frauen treffen Frauen	4
Schule und Lehrer kennenlernen	7
zu Lektion 2: Hausarbeit	10
zu Lektion 3: Rezepte	12
zu Lektion 4: Mitteilungen von der Schule	15
Gespräche mit Lehrern	19
zu Lektion 5: Kinder brauchen Bewegung	22
Gesunde Ernährung für Schulkinder	25
zu Lektion 6: Nachhilfe	29
Besondere Kinder – besondere Schulen	32
Die verbale Beurteilung	35
Nach der Grundschule	38
zu Lektion 7: Der Internationale Frauentag	41
Auf dem Elternabend	43
Heiraten	46

Schritte plus 4

zu Lektion 8: In der Bücherei	48
Die Lokalzeitung – Veranstaltungen und was man sonst noch findet	50
Freizeitangebote für Kinder	52
zu Lektion 9: Verbraucherschutz	55
zu Lektion 10: Schulanfang	58
zu Lektion 11: Sicherheitshinweise verstehen	61
Fahrrad fahren lernen	63
Schulbefreiung	67
In der Schwangerschaft	70
zu Lektion 12: Klassenfahrt	72
Ferienpass	77
zu Lektion 13: Finanzielle Hilfen für Familien	81
zu Lektion 14: Der Waldkindergarten	83
Die Entbindung	85
Spiel	88

Lösungen

91



Rezepte

1 Erzählen Sie im Kurs.

- Kochen Sie gern? Warum ja? Warum nein?
- Was kochen Sie?
- Wie oft kochen Sie warmes Essen?
- Wo finden Sie neue Rezepte?

Ich koche sehr gern. Meine Schwester und ich tauschen immer Rezepte.

Ich mache viel Gemüse, weil das gesund ist und auch gut schmeckt.

Ich mag die Gerichte aus meiner Heimat, aber ich habe auch schon deutsche Rezepte ausprobiert.

Ich koche jeden Mittag, denn da kommen die Kinder von der Schule und haben Hunger.

2 Was macht man beim Kochen? Ergänzen Sie. Arbeiten Sie auch mit dem Wörterbuch.

schneiden • waschen • schälen • kochen • braten • backen • salzen • rühren
vermengen • würzen • hinzufügen • darübergeben



a _____



b _____



c _____



d _____



e _____



f _____



g _____



h _____



i _____



j _____



k _____



l _____



Rezepte

3 Was muss man tun? Lesen Sie und markieren Sie.

Fisch mit Senfbutter

Für vier Personen brauchen Sie:

4 Scheiben Fisch
Salz und Zitrone
2–3 große Zwiebeln
50 g Butter
3 Esslöffel Senf
100 g Käse

1. Zuerst den Fisch waschen und salzen.
2. Dann den Fisch mit Zitrone würzen.
3. Die Zwiebeln schneiden.
4. Die Zwiebeln in der Butter braten.
5. Den Senf mit den Zwiebeln vermengen.
6. Danach die Senfbutter auf den Fisch geben.
7. Den Fisch im Ofen (200–220° Grad) 20 Minuten lang backen.
8. Den Käse klein schneiden und auf den Fisch geben.
9. Den Fisch mit dem Käse noch 10 Minuten lang überbacken.

Dazu schmecken Kartoffeln und Gurkensalat.

4 Erklären Sie das Rezept Ihrer Partnerin / Ihrem Partner.

*Zuerst musst du den
Fisch waschen und salzen.
Dann ... Als Nächstes ...
Zuletzt ...*

5 Schreiben Sie das Rezept. Die Bilder helfen Ihnen.

Pfannkuchen mit Gemüse

Für vier Personen brauchen Sie:

für den Teig:

200 g Mehl
1 Prise Salz
4 Eier
1/4 l Mineralwasser
Butter

für die Füllung:

3 Zwiebeln
250 g Karotten
250 g Paprika
500 g Zucchini
20 g Butter
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer
1 Teelöffel Zitronensaft



Rezepte



1. _____

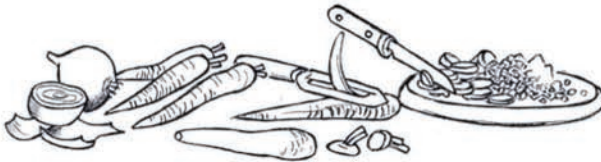
2. 30 Minuten warten.



3. _____



4. Mit Butter acht Pfannkuchen backen.



5. _____



6. _____



7. _____



8. _____



9. _____



10. Am Schluss das Gemüse auf die Pfannkuchen geben und die Pfannkuchen zusammenlegen. Guten Appetit!

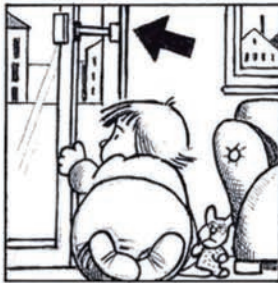
6 Schreiben Sie ein Rezept aus Ihrem Land und lesen Sie es Ihrer Partnerin / Ihrem Partner vor.



Sicherheitshinweise verstehen

1 Sicherheitshinweise: Was passt? Ordnen Sie zu.

A



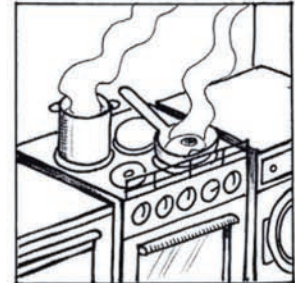
B



C



D



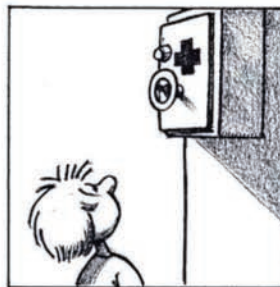
E



F



G



- Streichhölzer und Feuerzeuge wegräumen.
- A Keine Sitzmöbel vor das Fenster stellen.
- Alle Hochbetten, Regale und Schrankwände an der Wand befestigen.
- Fernseher kippsicher aufstellen.
- Alle Fenster und Balkontüren sichern.
- Das Kind nie allein an einem Tisch mit heißen Töpfen und Kannen lassen.
- Elektrische Geräte im Bad nicht herumliegen lassen.
- Auf den hinteren Kochfeldern kochen.
- Pfannenstiele beim Kochen nach hinten drehen.
- Kinder nie mit brennenden Kerzen allein lassen. Verbrennungsgefahr!
- Keine heißen Töpfe und Kannen auf einen Tisch mit Tischdecke stellen.
- Medikamente gesichert lagern.
- Kleine Kinder nicht allein baden lassen.
- Medikamente, Chemikalien, Putz- und Waschmittel unerreichbar für Kinder aufbewahren.



Sicherheitshinweise verstehen

- 2 Lesen Sie die Hinweise aus Übung 1 noch einmal und sammeln Sie Gründe: Warum ist Sicherheit in der Wohnung wichtig? Was kann passieren? Schreiben Sie.

Kind kann auf Stuhl steigen, aus Fenster fallen → *Keine Sitzmöbel vor das Fenster stellen.*

Kind kann hinunterfallen. → *Alle Fenster und Balkontüren sichern.*

Das Kind kann auf den Stuhl steigen und aus dem offenen Fenster fallen. Deshalb sollte man keine Sitzmöbel vor das Fenster stellen. Man muss alle Fenster und Balkontüren sichern, weil das Kind sonst hinunterfallen kann.

- 3 Was tun Sie für die Sicherheit in der Wohnung? Erzählen Sie.

- 4 Was tun Sie im Notfall? Sammeln Sie Ratschläge.

Ihr Kind hat auf die heiße Herdplatte gefasst und sich verbrannt.

Ihr Kind hat heißes Wasser über seine Hand geschüttet.

Ihr Kind hat einen kleinen Gegenstand in den Mund genommen und verschluckt.

Ihr Kind hat ein Putzmittel geöffnet und daraus getrunken.

Also, da muss man sofort den Notarzt rufen. Die Nummer ist 112.