

Die Pizza aus dem Automaten

Aufgaben zum Video

1. Was ist richtig?

Bevor du das Video abspielst, bearbeite bitte folgende Aufgabe. Lies die Fragen und wähl die passenden Antworten aus. Mehrere Antworten können richtig sein.

1. Welches Land gilt als Herkunftsland der Pizza?
 - a) Deutschland
 - b) Italien
 - c) China

2. Was ist kein Arbeitsschritt beim Herstellen einer Pizza?
 - a) den Teig kneten
 - b) die Pizza im Ofen backen
 - c) die Tomatensauce auf der Pizza verteilen
 - d) den Teig mit Wasser abspülen

3. Welche Dinge kann man häufig an Automaten kaufen?
 - a) Getränke
 - b) Schokoriegel
 - c) Kleidung
 - d) frische Blumen

2. Was siehst du im Video?

Schau dir das Video einmal an. Achte genau darauf, was passiert. Wähl alle richtigen Aussagen aus.

Im Video sieht man ...

- a) einen Pizzabäcker vor seiner Pizzeria.
- b) einen Automaten, in dem Brot gebacken wird.
- c) einen Mann, der einen Automaten sauber macht.
- d) einen Pizzabäcker, der Teig ausrollt.
- e) eine Pizza im Ofen.

- f) Freunde, die Pizza im Park essen.
- g) Gäste in einem Restaurant.
- h) einen Mann, der Geld in einen Automaten wirft.

3. Was wird im Video gesagt?

Spiel das Video noch einmal ab und hör diesmal genau hin. Was ist richtig? Wähl aus.

1. Der Unternehmer Massimo Bucolo ...
 - a) hat einen Automaten erfunden, der in drei Minuten eine Pizza herstellt.
 - b) hat sich seinen Traum von einer eigenen Pizzeria erfüllt.
 - c) leitet ein Team mit drei Pizzabäckern.

2. Die Pizza aus dem Automaten wird kritisiert, weil ...
 - a) man die Pizza rund um die Uhr kaufen kann.
 - b) sie zu künstlich schmeckt.
 - c) sie nicht auf die traditionelle Art hergestellt wird.

3. Was sagt Pasquale Di Balsamo über seine Pizza?
 - a) Sein Pizzaofen funktioniert elektrisch.
 - b) Sein Pizzateig wird selbst gemacht.
 - c) Die Pizza aus dem Automaten ist besser als seine Pizza.

4. Was ist falsch?
 - a) Die Pizza im Automaten wird bei 380 Grad gebacken.
 - b) Im Pizza-Automaten gibt es Pizza nur ohne Tomatensauce.
 - c) Die Kunden sind bei Pasquale sehr zufrieden.

5. Massimo Bucolo meint, dass ...
 - a) seine Pizza die beste in ganz Rom ist.
 - b) er seine Pizza nicht mehr besser machen kann.
 - c) mehr Menschen seine Pizza akzeptieren, wenn es Nacht ist.

4. Kennst du die Ausdrücke?

Ordne die Wendungen aus dem Video den Erklärungen zu. Wähl aus.

1. Das Rezept für eine gute Pizza ist _____. Es wird von Generation zu Generation weitergegeben.
2. Der Pizzautomat braucht niemals eine Pause. Er arbeitet _____.
3. Ein Pizzabäcker würde _____ sein Pizzarezept verraten. Es ist ein altes Familiengeheimnis.
4. Nie würde ein traditioneller Pizzabäcker holländischen Käse auf seine Pizza legen, _____ Ananas.
5. Eine Pizza von einem Roboter zubereiten zu lassen, ist für einen traditionellen Pizzabäcker _____.

- | | | |
|--------------------|-----------------|--------------------------|
| a) rund um die Uhr | b) nie im Leben | c) ganz zu schweigen von |
| d) unvorstellbar | e) heilig | |

5. Wie lauten die Sätze im Aktiv?

Bilde Sätze mit „man“ wie im Beispiel. Achte auf die richtige Zeitform

Beispiel:

Die Hefe musste zu dem Mehl gegeben werden.

Man musste die Hefe zu dem Mehl geben.

1. Die Asche musste aus dem Ofen entfernt werden.
Aus dem Ofen _____.
2. Früher wurde der Teig immer mit den Händen geknetet.
Den Teig _____ früher immer mit den Händen.
3. Das Mehl ist mit Wasser und Salz gemischt worden.
Mit Wasser und Salz _____ .
4. Die frische Tomatensauce muss auf die Pizza gegossen werden.
Die frische Tomatensauce _____ auf die Pizza _____.



5. Die Pizza ist bei 380 Grad gebacken worden.

Die Pizza _____ bei 380 Grad _____.

Autorin: Anette Wempe-Birk