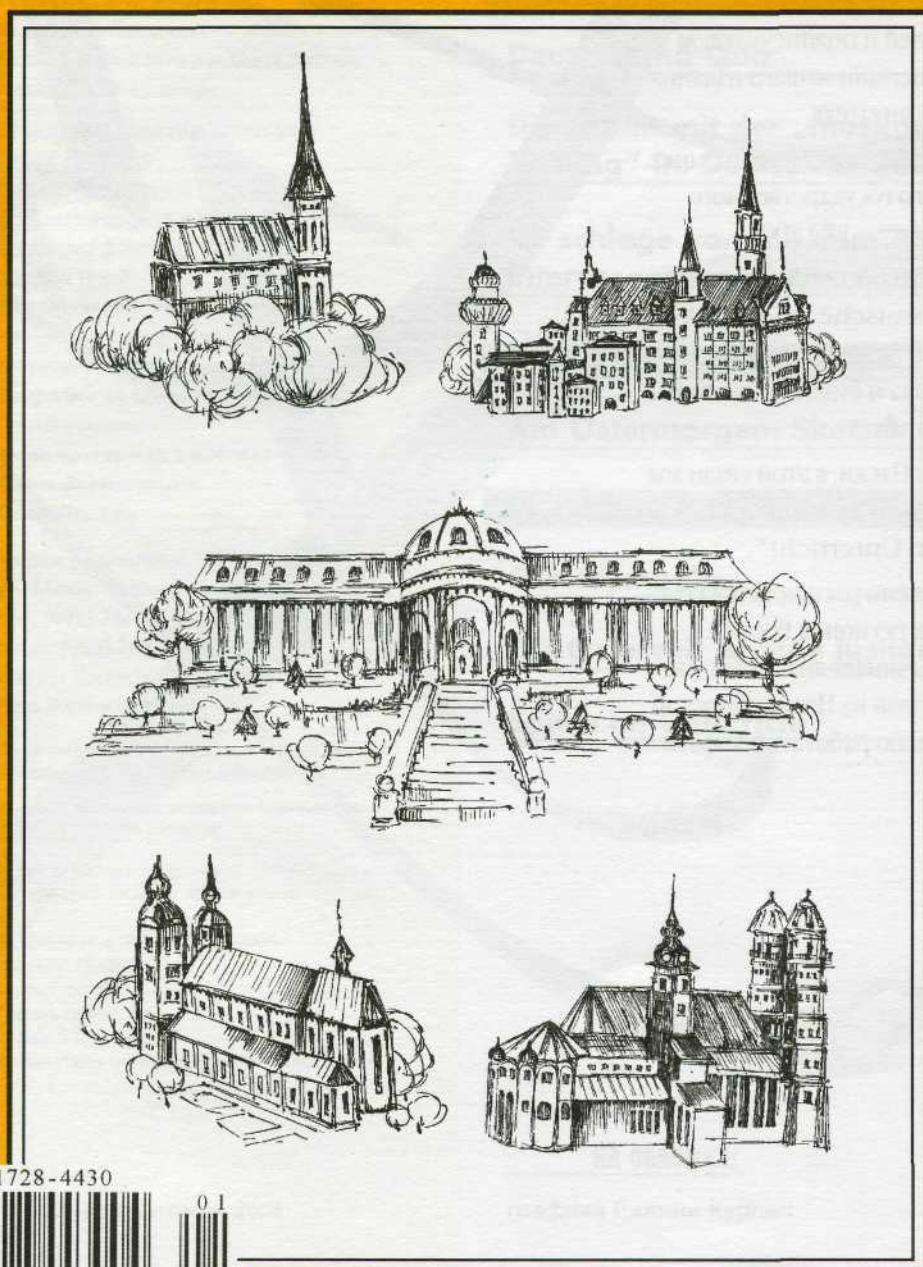


# DEUTSCH KREATIV

2004

МЕТОДИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ ДЛЯ УЧИТЕЛЕЙ НЕМЕЦКОГО ЯЗЫКА



**ЕГЭ:**

Демоверсия 2004

стр.

**7**

**QUIZ**

Deutschland

Seite

**17**

ISSN 1728-4430



01



9 771728 443004

# DEUTSCH KREATIV

2004

МЕТОДИЧЕСКИЙ  
ЖУРНАЛ ДЛЯ УЧИТЕЛЕЙ  
НЕМЕЦКОГО ЯЗЫКА

Выходит 1 раз в квартал.  
Основан в мае 2003 года.  
«Креативный немецкий»  
(на немецком и русском языках)

Журнал зарегистрирован  
в Министерстве РФ по делам печати,  
телерадиовещания и СМИ.  
Регистрационное свидетельство  
ПИ № 77-14772 от 3 марта 2003 года.

**Учредитель:** Ольга Мартене  
**Издательство** ЗАО «МЧНК-пресс»  
**Генеральный директор:**  
Екатерина Листарова  
**Главный редактор издательства:**  
Наталья Резниченко

**Главный редактор журнала:**

Ольга Каплина

**Редактор:** Андрей Карелин

**Стилистическая редакция:**

Вероника Венгерт,

Катрин Дрейт

**Корректоры:** Раиса Крапчина,

Нина Бочкарева (нем.),

Марина Лищинская (рус.)

**Разработка макета и обложка:**

Леонид Люскин

**Компьютерная верстка:**

Ольга Баумгертнер,

Олег Кнышев

**Адрес редакции:** 119435 Москва,  
ул. Малая Пироговская, д. 5, оф. 53,  
тел. (095) 246-40-51, (095) 937-65-44  
факс. (095) 248-38-74,  
E-mail: deutsch\_kreativ@mdz.irrd.ru  
http://www.rusdeutsch.ru

Редакция не несет ответственности за  
содержание рекламных объявлений.

Мнение редакции может не совпадать  
с точкой зрения авторов.

При перепечатке ссылка  
на „Deutsch kreativ“ обязательна.

Подписано в печать 22.03.2004.

Формат 60x84/8.

Гарнитура «Гарамон».

Печать офсетная.

Тираж 5 000 экз.

Отпечатано в типографии ООО «Солист».

INHALT

## KLUGE SEITEN

**«С немецким за приключениями 1»:  
Учебно-методический комплект  
по немецкому языку для 5 класса  
общеобразовательных учреждений** 2

**Единый государственный экзамен  
по немецкому языку:  
Демонстрационный вариант 2004** 7

## LANDESKUNDE

**Zur Geschichte  
der deutschen Nationalhymne** 15

## VON HAND ZU HAND

**Deutschland-Quiz** 17

**Die Arbeit mit der „Moskauer Deutschen  
Zeitung“ im Deutschseminar** 20

**Ich schlage vor, mit dem Abc  
interessant zu arbeiten!** 24

## NACH DEM UNTERRICHT

**Am Ostermorgen: Sketsch** 27

## EDITORIAL

**Ostersymbole** 29

**Die Osterzeit ist eine lustige Zeit** 30

**Spiele im Unterricht** 31

## НА ОБЛОЖКЕ:

Графика Дженни Курпен

Tatjana Bolotina

# AM OSTERMORGEN

## SKETSCH

**Handelnde Personen:** Stefan, ein Junge; Annika, ein kleines Mädchen; Mutti; der Osterhase; Schrumdirum

### In der Küche

- Mutti:** Guten Morgen, Stefan!
- Stefan** (verschlafen): Mmmm.
- Mutti:** Komm, wach auf! Schau mal, ich habe Ostermännchen gebacken. Heute ist doch Ostern!
- Stefan:** Mmmm. Ostern. Ach so.
- Mutti:** Ich muss nochmal weg. Gleich kommt deine Cousine Annika. Ihr könnt zusammen frühstücken. Hier sind Ostermännchen und Tee. Es fehlen aber noch die bunten Ostereier. Bald kommt der Osterhase und bringt Ostereier. Passt auf! Er versteckt sie im Garten, *(geht ab)*
- Stefan:** Kein Problem, ich finde sie. Warum immer diese Annika kommt?  
Und frühstücken soll ich auch noch mit ihr! *(sieht die Ostermännchen)*  
Mensch, hab ich einen Hunger! *{Stefan isst die Ostermännchen sehr schnell auf.}*  
Hm, das schmeckt gut!
- Klopfen. Annika kommt.*
- Annika:** Hallo, Stefan! Wie geht's? Hier, ich hab Bonbons! Willst du?
- Stefan:** Bonbons. Das ist gut! *(Er nimmt Bonbons, isst sie auf und wirft bunte Papierchen auf Annikas Kopf.)*
- Annika** (gekränkt): Was ist denn mit dir los? Bist du heute mit dem falschen Bein aufgestanden?
- Stefan:** Geh nach Hause, dumme Kuh! Ich spiele nicht mit kleinen Mädchen!
- Annika** (schüttelt den Kopf):  
Was ist denn heute mit Stefan los?

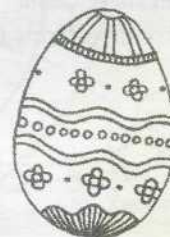
### Im Garten

*Der Osterhase nähert sich einem Busch. Er will das Körbchen im Gras verstecken.*

- Osterhase:** Ich bringe Eier für Stefan. Kinder, sagt, ist Stefan ein guter Junge?
- Zuschauer:** Nein! Er ist böse!
- Osterhase:** Was?? *(Ersieht Annika, die weint.)*
- Osterhase:** Annika, was ist los?
- Annika:** Stefan hat schlechte Laune und war böse zu mir.
- Osterhase:** Weine nicht, Annika. Sieh mal, was für schöne Ostereier ich dir bringe!
- Annika** (fröhlich): Oh, danke, lieber Osterhase! Die Ostereier sind wunderschön.  
*Sie singen lustig:*

#### Das Osterhäselein

Die Glocken läuten Ostern ein,  
nun gibt es süße Kuchen!  
Wo bleibst du, Osterhäselein?  
Ei ja, ich will dich suchen.



**Stefan** (kommt in den Garten und brummt):

Tote Hose! Alles langweilig! Wer ist das? Annika und Osterhase singen? Da gibt es bestimmt Ostereier!

**Schrumdirum:**

Stefan! Du hast den ganzen Kuchen und die Bonbons allein aufgegessen. Du hast die kleine Annika gekränkt. Geh nun zu Annika und bitte um Entschuldigung. Vertragt euch wieder!

**Stefan:**

Gar nicht so einfach ... Aber ich will mit dem Osterhasen spielen und singen.

**Schrumdirum:**

Hier blühen Krokusse. Du kannst Annika Blumen schenken.

*Stefan pflückt Blumen und nähert sich dem Osterhasen und Annika.*

**Stefan:**

Annika, entschuldige bitte! Das ist für dich!

**Annika** (lächelt freundlich):

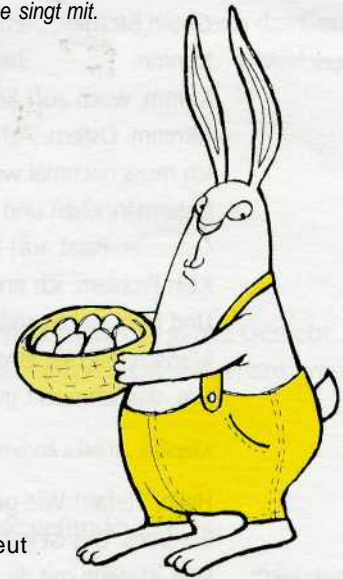
Ist schon gut. Schön, dass du gekommen bist. Wir wollen zusammen spielen und singen!

*Sie geben einander die Hand und singen das Lied weiter. Der Osterhase singt mit.*

Ich laufe schnell von Busch zu Busch,  
dort, wo die Rosen stehen,  
ja, liebes Häselein, husch, husch,  
dort werd' ich dich schon sehen.

Und springst du dann auch schnell davon,  
mich soll es gar nicht reuen,  
ich finde jauchzend reichen Lohn  
und kann mich herzlich freuen.

Ich klatsche in die Hände fest,  
das Herz, es schlägt mir freier,  
ich seh' vor mir ein ganzes Nest  
voll roter Ostereier.



Bearbeitet von Katrin Dreut

Рис. Е. Цветаевой

## Lüneburger Ostermännchen

### Zutaten:

500 g Mehl  
25 g Hefe  
80 g Zucker  
80 g Butter oder Margarine  
1 gestr. Teelöffel Salz  
1/8-1/4 l Milch  
Schale einer halben Zitrone  
1 Eigelb  
nach Belieben Zuckerglasur  
6-8 hart gekochte gefärbte Eier

### Verarbeitung:

Hefeteig zubereiten, kräftig schlagen und zwei Mal gehen lassen.  
Teigstücke von je etwa 100 g abteilen, aus jedem ein Männchen formen, ein Osterei in den Arm drücken.  
Die Ostermännchen auf dem gefetteten Backblech gehen lassen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und backen.  
Nach Belieben mit Glasur überziehen.  
Je Blech 20-30 Min. bei 200-210 Grad Celsius.

