



UNIVERSITÄT
DES
SAARLANDES



EuroCom

Kulinarische Reise durch Europa

erstellt von Studierenden des Proseminars

Sprachenvernetzender Fremdsprachenunterricht: Von der Theorie in die Praxis

aufbereitet und überarbeitet von Fabienne Korb und Mona Meiers

Kurzübersicht der Unterrichtseinheit

Titel der Unterrichtseinheit	Kulinarische Reise durch Europa
Thema der Unterrichtseinheit	Verschiedene Gerichte und Getränke aus unterschiedlichen Ländern kennenlernen.
Zielgruppe	ab der 7. Klassenstufe
Unterrichtsziele	<ul style="list-style-type: none"> • Die Schüler*innen verstehen durch die Verwendung von Brückensprachen unbekannte, verwandte Sprachen und lernen das Konzept des sprachenvernetzenden Lernens kennen. • Die Schüler*innen lernen neues Vokabular aus dem Wortfeld Essen/Trinken in den Zielsprachen. • Die Schüler*innen erweitern ihr Wissen über die kulinarische Vielfalt in romanischsprachigen Ländern. • Die Schüler*innen können einen kurzen Dialog in der Eisdiele auf Spanisch führen.
Zielsprachen	Französisch, Spanisch, Italienisch, Portugiesisch, Katalanisch, Rumänisch
Brückensprachen	Englisch, Französisch, Deutsch, ggf. weitere Fremd- und/oder Erstsprache(n)
Erforderliche (technische) Ausstattung	Beamer zum Anschließen des Laptops, Verbindungskabel, Tablets, Kreide, Tafel
Arbeitsform(en)	Frontalunterricht, Gruppenarbeit, Einzelarbeit, Partnerarbeit
Kurze Beschreibung der UE (inkl. Bezug zu sieben Sieben, sprachenvernetzendes Lernen)	<p>In den verschiedenen Aktivitäten werden Ähnlichkeiten und Unterschiede zwischen den romanischen Sprachen herausgearbeitet und für das weitere Sprachenlernen nutzbar gemacht.</p> <p>Siebe: Internationaler Wortschatz, Panromanischer Wortschatz, Graphien und Aussprachen, Morphosyntaktische Elemente</p>
Bearbeitungszeit	90 Min.
Dokumente/Präsentationen/Materialien/URL zur UE (inkl. QR-Code zur Verlinkung der digitalen Inhalte)	<ul style="list-style-type: none"> • Laufzettel für alle Schüler*innen: Der Laufzettel dient zur Selbstreflexion und zur Einschätzung der Unterrichtseinheit. • Arbeitsblätter zu den vier Stationen

Vereinfachter Stundenverlaufsplan

Unterrichts- einheit/ Zeitangabe	Artikulationsschema/ Lehrer*Innen- Schüler*Innen Interaktion	Sozialform	Material/ Medien
Einstieg 9 min	<p>Begrüßung</p> <p>LP fragt: Was ist euer Lieblingsessen, und warum? Was trinkt ihr am liebsten und warum? à Schüler*innen antworten</p> <p>LP leitet zum Unterrichtsthema über, z.B.: Heute lernen wir Gerichte aus verschiedenen Ländern kennen und dabei gleichzeitig einige Sprachen, die dem Französischen ähnlich sind.</p>	Plenum	
Erarbeitungsphase 60 min	<p>Stationenarbeit mit 4 verschiedenen Stationen; Schüler*innen tragen zunächst Name und Datum auf dem Laufzettel ein</p> <p><u>1. Station</u> Traditionelle Hauptgerichte aus versch. Ländern in den jeweiligen Landessprachen vorgestellt à Schüler*innen erkennen die Sprachen und ordnen den Gerichten ihre Bezeichnung zu.</p> <p><u>2. Station</u> Die Schüler*innen lernen Eissorten auf Spanisch kennen und erstellen einen ersten Dialog in der Fremdsprache (Dialog wird gefilmt und am Ende angeschaut). Die Lehrperson spricht den Dialog vor, damit die Lernenden die Aussprache üben können. Alternativ kann der Dialog auch von einer Spanischlehrperson aufgenommen und als Audiodatei zur Verfügung gestellt werden.</p> <p><u>3. Station</u> Rezepte für Schokoladenkuchen in versch. Sprachen. Die Schüler*innen finden ähnliche Wörter in verschiedenen Sprachen heraus und reflektieren über Gemeinsamkeiten und Unterschiede.</p> <p><u>4. Station</u> Frühstück in verschiedenen Ländern. Die Schüler*innen lernen unterschiedliche Frühstücksarten kennen und kreieren ihr eigenes Lieblingsfrühstück.</p>	<p>Gruppenarbeit, die auch in Partnerarbeit durchgeführt werden kann</p> <p>Plenum, Einzelarbeit oder Partnerarbeit</p>	Laufzettel; Tablets/ Beamer/Verbindungskabel
Ergebnissicherung 20 min	<p>Besprechen der Ergebnisse und Erkenntnisse; Reflexionsfragen, wie: Welche Sprachen sind sich ähnlich? Welche Ähnlichkeiten habt ihr gefunden? Welche Unterschiede sind euch aufgefallen? Welche Sprachenkenntnisse haben euch besonders geholfen? etc.</p>	Plenum	Tablets/ Beamer zum Abspielen/ Verbindungskabel
Verabschiedung 1 min	Verabschiedung		

Laufzettel

	 Das hat mir gut gefallen:	 Meine Sterne-Bewertung für diese Station
Station 1: Internationale Hauptgerichte		
Station 2: Im Eiscafé		
Station 3: Schokoladenkuchen		
Station 4: Internationales Frühstück		

Laufzettel

	 Das hat mir gut gefallen:	 Meine Sterne-Bewertung für diese Station
Station 1: Internationale Hauptgerichte		
Station 2: Im Eiscafé		
Station 3: Schokoladenkuchen		
Station 4: Internationales Frühstück		

Station 1: Internationale Hauptgerichte

Bei dieser Station lernst du leckere Hauptgerichte aus verschiedenen Ländern kennen. Kannst du herausfinden, um welche Gerichte es sich handelt?

Aufgabe 1: Ordne den Gerichten die jeweilige Sprache zu und trage sie über den Texten auf der nächsten Seite in die Lücken ein.

Spanisch	Rumänisch	Italienisch
Katalanisch	Französisch	Portugiesisch

Aufgabe 2: Lies dir die Texte genau durch. Kannst du die unten aufgelisteten Gerichte den passenden Texten zuordnen? Schreibe die Lösungen in die Lücken im Text.

papanaşii	escargots	pizza
paella	spaghetti	bacalhau
quiche lorraine	tapa	crema catalana

Aufgabe 3: Schau dir die Bilder genau an und versuche die dazugehörigen Texte zu lesen. Welche Techniken nutzt du, um die Sprachen zu verstehen? Notiere deine Techniken.

Aufgabe 4: Welches dieser Gerichte sagt dir am meisten zu, welches am wenigsten? Warum? Diskutiere mit deinen Gruppenpartnern und mache dir Notizen.

Station 1: Internationale Hauptgerichte



La _____ est une variante de tarte salée de la cuisine lorraine. Elle est consommée le plus souvent chaude en entrée et se compose de lardons.

Sprache:



La _____ es un plato español con base de arroz que tiene su origen en Valencia. Se elabora ese plato con unos ingredientes que pueden variar: pollo, mariscos, verdura. Hoy en día es muy popular en toda España y también en otros países.

Sprache:



La _____ è un prodotto gastronomico salato che consiste in un impasto solitamente a base di farina e acqua che viene spianato e condito con pomodoro e mozzarella ed altri ingredienti, e cotto al forno. Originario della cucina napoletana, è oggi, insieme alla pasta, l'alimento italiano più conosciuto all'estero.

Sprache:



La _____ és una crema de postres revestida amb una capa ferma de caramel. Tradicionalment es serveix en un bol de fang i s'assembla a la crème brûlée francesa. És una especialitat de Catalunya i se serveix allí com a postres.

Sprache:



O grampo da culinária portuguesa é o _____
O peixe é comido de maneiras muito diferentes, por exemplo, como bolos de peixe ou como prato principal com arroz e salada.

Sprache:



_____ sunt un fel de desert realizat din brânză dulce de vaci, ouă, făină, pesmet și zahăr. În mod normal sunt serviți cu smântână și dulceață sau gem, dar se servesc și presărați cu zahăr.

Sprache:



Una _____ es un aperitivo que se sirve en la mayoría de los bares o restaurantes acompañado a la bebida. La variedad de ese plato es grande y depende de la región culinaria española donde se come. Pueden por ejemplo formarse de olivas, jamón, ajo o de pequeños trozos de carne que están compartidos entre amigos.

Sprache:



Gli _____ sono un particolare formato di pasta prodotta esclusivamente con farine di grano duro ed acqua, dalla forma lunga e sottile e di sezione tonda. Li si distingue da altri formati analoghi, quali i vermicelli, poiché, rispetto a questi ultimi vengono trafilati con una sezione minore.

Sprache:

Station 3: Schokoladenkuchen

Bei dieser Station findest du traditionelle Rezepte für leckere Schokoladenkuchen. Hilf uns die Rezepte besser zu verstehen, indem du die folgenden Arbeitsaufträge bearbeitest.

Hier findest du schon mal die Zutaten auf Deutsch:



Zutaten für einen Schokoladenkuchen

- 150g Raspel-Schokolade
- 250g Butter
- 1Pck. Backpulver
- 1Pck. Vanillezucker
- 175g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300g Mehl
- 30g Kakao
- 75ml Milch

Aufgabe 1: Lies dir die Rezepte auf der nächsten Seite durch und notiere die jeweilige Sprache in der linken Spalte.

Spanisch – Französisch – Portugiesisch – Deutsch – Italienisch

Wieso hast du die Sprachen so zugeordnet? Was hat dir geholfen? Mach Notizen.

Aufgabe 2: Fülle nun mithilfe der Texte die folgende Tabelle aus.

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Portugiesisch
zuerst				
Butter				
Zucker				
Mehl				
Eier				
Teig				
Kuchen				
Backofen				

Aufgabe 3: Tausche dich nun mit deinen Gruppenmitgliedern darüber aus, wie du die Wörter herausfinden konntest. Welche Techniken hast du dafür genutzt? Mache dir Notizen.

	<p>Zuerst fettest du die Backform ein. Dann heizt du den Backofen vor. Nun gibst du die Butter in eine Schüssel und gibst Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Salz, Kakao, Backpulver, Milch und Schokoladenraspelhinzu. Du füllst den Teig in eine Backform und lässt den Kuchen 60 Minuten im Backofen backen.</p>
	<p>Tout d'abord, tu graisses le moule. Ensuite, tu préchauffes le four. Verse le beurre dans un saladier et ajoute le sucre, le sucre vanillé, les œufs, la farine, le sel, le cacao, la levure chimique, le lait et le chocolat râpé. Tu verses la pâte dans un moule et tu laisses cuire le gâteau au four pendant 60 minutes.</p>
	<p>Per prima cosa ungere la teglia. Quindi preriscaldare il forno. Ora mettete il burro in una ciotola e aggiungete lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova, la farina, il sale, il cacao, il lievito, il latte e le gocce di cioccolato. Versare il composto in una teglia e cuocere in forno per 60 minuti.</p>
	<p>Primero engrasa el molde. A continuación, precalienta el horno. Ahora ponga la mantequilla en un bol y añade el azúcar, el azúcar avainillado, los huevos, la harina, la sal, el cacao, la levadura en polvo, la leche y las pepitas de chocolate. Verter la mezcla en un molde y hornear durante 60 minutos.</p>
	<p>Primeiro untar a forma de cozer. Depois pré-aquecer o forno. Colocar agora a manteiga numa tigela e adicionar o açúcar, açúcar baunilhado, ovos, farinha, sal, cacau, fermento em pó, leite e lascas de chocolate. Verter a mistura para uma forma e cozer no forno durante 60 minutos.</p>

Station 4: Internationales Frühstück

In dieser Station lernt ihr köstliche Frühstücke aus verschiedenen Ländern kennen und könnt sogar euer eigenes Lieblingsfrühstück kreieren.

Aufgabe 1: Ordne den Gerichten auf dem Bild die jeweilige Frühstücksbezeichnung zu.

a) desayuno
español

b) deutsches
Frühstück

c) colazione
all'italiana

d) petit
déjeuner français



Aufgabe 2: Was fällt dir auf? Wie unterscheiden sich die Frühstücksgewohnheiten?

Aufgabe 3: Was frühstückst du am liebsten? Erstelle dein Lieblingsfrühstück und male es auf den Teller.



Aufgabe 4: Schau dir nun die bearbeiteten Stationen noch einmal an und beantworte folgende Fragen.

a. Welche Sprachkenntnisse haben dir geholfen, die Aufgaben zu bearbeiten?

b. Zwischen welchen Sprachen kannst du Gemeinsamkeiten finden? Nenne ein Beispiel, an dem man das besonders gut erkennen kann.

c. Schreibe ein spanisches/französisches/italienisches/portugiesisches Wort auf, das du dir leicht merken kannst. Erkläre kurz, warum du dir das Wort besonders gut merken kannst.

Bild- und Textquellen

Teller/Geschirr: https://www.freepik.com/free-vector/plate-cutlery-realistic-set-image_4006275.htm#query=besteck%20geschirr&position=14&from_view=search&track=ais

Frühstück 1: <https://pixabay.com/de/photos/kaffee-croissant-latte-morgen-2303272/>

Frühstück 2: <https://pixabay.com/de/photos/espresso-gipfel-croissant-hörnchen-1342305/>

Frühstück 3: <https://pixabay.com/de/photos/churro-süße-bäckerei-dessert-4841997/>

Schokoladenkuchen: <https://pixabay.com/de/photos/essen-frühstück-obst-baby-gericht-3137152/1:tps://pixabay.com/de/photos/kuchen-schokokuchen-schokolade-4502270/>

Eis: <https://pixabay.com/vectors/fast-food-junk-food-food-dessert-145171/>

Papanasi: <https://pixabay.com/de/photos/papanasi-dessert-lebensmittel-5839897/>

Papanasi: <https://depozitulderetete.ro/wp-content/uploads/2015/06/reteta-de-papanasi-08.jpg>
<https://ro.wikipedia.org/wiki/Papanasi>

Tapas: <https://pixabay.com/de/photos/creme-käse-tomate-souse-chips-1503526/>

Tapas: <http://www.spanish-food.org/recetas-cocina-espanola/tapas-espanolas.html>

Spaghetti: <https://pixabay.com/de/photos/spaghetti-tomaten-tomatensauce-1392272/>

Spaghetti: <https://it.wikipedia.org/wiki/Spaghetti>

Quiche Lorraine: <https://pixabay.com/de/photos/lebensmittel-quiche-lorraine-quiche-2934024/>

Quiche Lorraine: https://fr.wikipedia.org/wiki/Quiche_Lorraine

Paella: <https://pixabay.com/de/photos/paella-pfannengericht-pfanne-safran-2428945/>

Paella: <https://es.wikipedia.org/wiki/Paella>

Pizza: <https://pixabay.com/de/photos/pizza-lebensmittel-italien-3000285/>

Pizza: <https://it.wikipedia.org/wiki/Pizza>

Lebensmittel: <https://pixabay.com/de/photos/lebensmittel-getränke-creme-2940497/>

Crema Catalana: https://es.wikipedia.org/wiki/Crema_catalana

Restaurant/Lebensmittel: <https://pixabay.com/de/photos/restaurant-kochen-lebensmittel-1939958/>

Kulinarik Frankreich: https://pt.wikipedia.org/wiki/Culinária_da_França

Zum Entstehungskontext der Lehr-/Lernmaterialien:

Das Proseminar *Sprachenvernetzender Fremdsprachenunterricht: Von der Theorie in die Praxis* wird von Dozierenden des *Instituts für Sprachen und Mehrsprachigkeit*, kurz ISM, an der Universität des Saarlandes geleitet. Das ISM wird als Teil des Verbundprojektes SaLUt II im Rahmen der gemeinsamen "Qualitätsoffensive Lehrerbildung" von Bund und Ländern aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung unter dem Förderkennzeichen 01JA1906A gefördert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen.



CC BY-NC-SA 4.0 International by ISM - Institut für Sprachen und Mehrsprachigkeit