



UNIVERSITÄT  
DES  
SAARLANDES



# EuroCom

## La ratatouille de Ratatouille

erstellt von Studierenden des Proseminars

*Sprachenvernetzender Fremdsprachenunterricht: Von der Theorie in die Praxis*

aufbereitet und überarbeitet von Fabienne Korb

## Kurzübersicht der Unterrichtseinheit

<b>Titel der Unterrichtseinheit</b>	La ratatouille de Ratatouille
<b>Thema der Unterrichtseinheit</b>	Kennenlernen des traditionell französischen Gerichts <i>La ratatouille</i> mit den dazu benötigten Zutaten und den Rezeptschritten.
<b>Zielgruppe</b>	ab der 6. Klasse, ggf. mit Differenzierung
<b>Unterrichtsziele</b>	<p>Die Schüler*innen erhalten einen Überblick über die sprachliche Nähe der romanischen Sprachen anhand eines französischen Rezepts für Ratatouille.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schüler*innen ordnen den Zutatenbildern die Namen in unterschiedlichen Sprachen zu.</li> <li>• Die Schüler*innen können erklären, wie sie hierbei vorgegangen sind und Ähnlichkeiten und Unterschiede zwischen den Sprachen feststellen.</li> <li>• Die Schüler*innen verstehen die Grundinformationen aus dem Rezept auf Französisch.</li> <li>• Die Schüler*innen können die Rezeptschritte in die richtige Reihenfolge bringen und die dazugehörigen Bilder zuordnen.</li> <li>• Die Schüler*innen wählen ein Rezept ihrer Wahl aus und können dieses in der Sprache ihrer Wahl verschriftlichen, um ein „Klassenkochbuch“ zu erstellen. Die verschiedenen Gerichte können auch in reduzierter Form von den Lernenden als kleine Kostproben mitgebracht und gemeinsam probiert werden.</li> </ul>
<b>Zielsprachen</b>	Französisch, Spanisch, Italienisch, Englisch, Deutsch
<b>Brückensprachen</b>	Französisch, Deutsch, Englisch + ggf. weitere Fremd- und/oder Erstsprache(n)
<b>Verwendete Tools/Apps/Programme</b>	YouTube
<b>Erforderliche (technische) Ausstattung</b>	Beamer, Laptop, Tafel
<b>Arbeitsform(en)</b>	Frontalunterricht, Einzelarbeit, Gruppenarbeit
<b>Kurze Beschreibung der UE (inkl. Bezug zu sieben Sieben, sprachenvernetzendes Lernen)</b>	<p>Anhand eines typischen französischen Rezepts für Ratatouille werden die Ähnlichkeiten und Unterschiede zwischen Französisch und Deutsch und weiteren romanischen Sprachen in zwei Aktivitäten behandelt. Außerdem können alle weiteren sprachlichen Ressourcen der Schüler*innen genutzt werden, um die romanischen Sprachen zu verstehen.</p> <p>Siebe: Internationaler Wortschatz, Panromanischer Wortschatz, Morphosyntaktische Elemente</p>
<b>Bearbeitungszeit</b>	90 Min.
<b>Dokumente/Präsentationen/Materialien/URL zur UE (inkl. QR-Code zur Verlinkung der digitalen Inhalte)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• YouTube-Video: La Ratatouille: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=FWyittlgpG4">https://www.youtube.com/watch?v=FWyittlgpG4</a></li> <li>• Ratatouille Rezept: <a href="https://www.cuisineaz.com/recettes/la-ratatouille-de-ratatouille-79548.aspx">https://www.cuisineaz.com/recettes/la-ratatouille-de-ratatouille-79548.aspx</a></li> <li>• M1-3 für alle Schüler*innen</li> </ul>

## Vereinfachter Stundenverlaufsplan

Unterrichts- einheit/ Zeitangabe	Artikulationsschema/ Lehrer*Innen-Schüler*Innen Interaktion	Sozialform	Material/ Medien
<b>Einstieg</b> 10 min	<p>Begrüßung</p> <p>Die Lehrperson spielt das Video einmal ab. Die Schüler*innen schauen sich das Video aufmerksam an.</p> <p>Die Lehrperson fragt nach ersten Eindrücken und stellt ggf. Leitfragen. Schüler*innen melden sich und beantworten Fragen.</p> <p>Exemplarische Leitfragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Worum geht es in dem Video?</li> <li>• Wo spielt das Video?</li> <li>• Welche Sprache könnte das sein?</li> <li>• Welche Wörter habt ihr verstanden?</li> <li>• Kennt ihr den Film?</li> <li>• Was ist eine „Ratatouille“?</li> </ul>	<p>Plenum</p> <p>Unterrichtsgespräch</p>	<p>Laptop</p> <p>Beamer</p>
<b>Erarbeitungsphase</b> 50 min	<p>Die Lehrperson teilt die Arbeitsblätter aus und erklärt die erste Aufgabe.</p> <p>Die Schüler*innen bearbeiten die erste Aufgabe in Partnerarbeit. Zunächst ordnen sie den Zutatenbildern die Namen in unterschiedlichen Sprachen zu. Anschließend reflektieren die Schüler*innen in Einzelarbeit, wie sie hierbei vorgegangen sind und nennen Gemeinsamkeiten und Unterschiede.</p> <p>Die erste Aufgabe wird anschließend im Plenum aufgelöst. Hierfür blendet die Lehrperson die Blanko-Aufgabe auf einem Beamer oder Overhead-Projektor. Die Lehrperson ruft Schüler*innen auf, die jeweils eine Zutat in den verschiedenen Sprachen vorne „an der Tafel“ löst.</p>	<p>Partnerarbeit (M1 - Aufgabe 1)</p> <p>Gruppenarbeit (M1 und M2 - Aufgabe 2)</p>	<p>AB mit Symbol Einkaufswagen (M1- Aufgabe 1) und Kochmütze (M2 - Aufgabe 2)</p> <p>Sowie Vorlagenblatt M2</p>

	<p>Der zweite Teil der Aufgabe wird gemeinsam im Plenum reflektiert: Die Schüler*innen erklären, welche anderen Sprachen oder Vorkenntnisse ihnen beim Verstehen geholfen haben.</p> <p>Die Lehrperson erklärt die zweite Aufgabe. Die Schüler*innen finden sich in Gruppen zusammen (3-4 Schüler*innen). Im ersten Schritt schneiden die Schüler*innen das Blatt mit der Kochmütze aus. Anschließend versuchen sie, die Rezeptschritte in die richtige Reihenfolge zu bringen und die dazugehörigen Bilder zuzuordnen. Schließlich werden die Ergebnisse im Plenum besprochen.</p>		
<p><b>Ergebnissicherung</b></p> <p>20 min</p>	<p>Die gewonnenen Erkenntnisse werden gemeinsam im Plenum besprochen und reflektiert.</p> <p>Exemplarische Leitfragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Welche romanischen Sprachen kennst du? Welche Sprachkenntnisse hast du?</li> <li>• Ist dir die Bearbeitung der Aufgaben schwergefallen?</li> <li>• Gibt es Strategien, die du verwendet hast, um die Aufgaben zu bearbeiten?</li> <li>• Haben dir Sprachkenntnisse beim Erschließen geholfen?</li> <li>• Was hast du in der Stunde gelernt und für dich mitgenommen?</li> </ul>	<p>Plenum</p>	
<p><b>Puffer/Vertiefung</b></p> <p>20 Min</p>	<p>Die Lehrperson teilt die Rezeptvorlage aus und erklärt die Aufgabe. Die Schüler*innen wählen ein Rezept aus und verschriftlichen dieses mithilfe der Vorlage. Hierbei können sie die Sprache ihrer Wahl auswählen. Ziel ist es, ein gemeinsames Klassenkochbuch für die Schüler*innen zu erstellen.</p>	<p>Einzelarbeit</p>	<p>Rezeptvorlage M3</p>

## M1: Préparer une ratatouille

### Exercice 1 : Les ingrédients

1.1. Verwende für diese Aufgabe das Blatt mit dem Symbol. 

Ordne den Zutaten die Bezeichnungen in unterschiedlichen Sprachen zu. Das Kästchen hilft dir dabei. Kennzeichne die bereits verwendeten Wörter.

le erbe di Provenza	le poivre	l'origan (m)	le poivron jaune
l'acqua	la melanzana	the onion	l'olio d'oliva (m.)
l'origano (m.)	el pimiento amarillo	le sel	the garlic
the olive oil	la cipolla	the eggplant	la courgette
la berenjena	the pepper	the herbs of Provence	la pimienta
l'oignon (m.)	the water	l'huile d'olive (f.)	the salt
il peperone giallo	les herbes de Provence (f.)	la sal	l'aubergine (f.)
el calabacín	el aceite de oliva	the red pepper	il peperone rosso
il pepe	l'eau (f.)	the zucchini	l'ail (m.)
la cebolla	el orégano	le poivron rouge	les tomates
el ajo	los tomates	the oregano	il sale
the yellow pepper	el pimiento rojo	l'aglio (m.)	las hierbas de la Provenza
lo zucchini	i pomodori	el agua	the tomatoes

1.2. Erkläre wie du beim Zuordnen der Zutaten vorgegangen bist. Was hat dir geholfen?

---



---



---



---

1.3. a. Ordne nun auch die bestimmten Artikel der Zutaten in der Tabelle der entsprechenden Sprache zu.

	Français	Italiano	Español	English	Deutsch	Weitere Sprache(n)
Singular / männlich						
Singular / weiblich						
Plural / männlich						
Plural / weiblich						

b. Was fällt dir hierbei auf?

---

---

---

---

 **Les ingrédients**

Quantité	Images	Français	Italiano	Español	English	Deutsch	Weitere Sprache
4							
1							
1							
1 gousse							
2 cuillères à soupe							
							
							
1							
1							
1							
							
50 ml							
							

Bilder selbst erstellt

## M1: Préparer une ratatouille (Musterlösung)

### Exercice 1 : Les ingrédients

1.4.

Français	Italiano	Español	English	Deutsch
les tomates	i pomodori	los tomates	the tomatoes	die Tomaten
le poivron rouge	il peperone rosso	el pimiento rojo	the red pepper	die rote Paprika
la courgette	lo zucchini	el calabacín	the zucchini	die Zucchini
l'ail (m)	l'aglio (m.)	el ajo	the garlic	der Knoblauch
l'huile d'olive (f.)	l'olio d'oliva (m.)	el aceite de oliva	the olive oil	das Olivenöl
l'origan (m)	l'origano (m.)	el orégano	the oregano	der Oregano
le poivre	il pepe	la pimienta	the pepper	der Pfeffer
l'aubergine (f.)	la melanzana	la berenjena	the eggplant	die Aubergine
le poivron jaune	il peperone giallo	el pimiento amarillo	the yellow pepper	die gelbe Paprika
l'oignon (m.)	la cipolla	la cebolla	the onion	die Zwiebel
les herbes de Provence (f.)	le erbe di Provenza	las hierbas de la Provenza	the herbs of Provence	die Kräuter der Provence
l'eau (f.)	l'acqua	el agua	the water	das Wasser
le sel	il sale	la sal	the salt	das Salz

1.5. Erkläre wie du beim Zuordnen der Zutaten vorgegangen bist. Was hat dir geholfen?

1.6. a. Ordne nun auch die bestimmten Artikel der Zutaten in der Tabelle der entsprechenden Sprache zu.

	Français	Italiano	Español	English	Deutsch	Weitere Sprache(n)
Singular / männlich	le/l'	il/lo/l'	el	the	der	
Singular / weiblich	a/l'	la/l'	la	the	die	
Plural / männlich	les	i/gli	los	the	der	
Plural / weiblich	les	le	las	the	die	

**(Anmerkung: Nicht alle Artikel werden in der Tabelle verwendet, der Vollständigkeit halber werden sie aber in der Musterlösung aufgeführt. Die Lehrperson kann diese ergänzen.)**

**Exercice 2 : La recette** (de Cuisine AZ, o.J.)

Verwende für diese Aufgabe das Blatt mit dem Symbol.



Die Rezeptschritte für das Rezept sind durcheinandergelassen. Schneide die Kästchen aus und bringe sie wieder in die richtige Reihenfolge. Lege sie dafür auf die Vorlage. Finde zu jedem Rezeptschritt das passende Bild (Bilder selbst erstellt).

**1.** Une fois la cuisson terminée, préchauffez le four à 180°C.



**a.**

**2.** Mélangez le contenu du faitout, ajoutez l'eau et laissez mijoter 15 minutes à feu moyen. Ajoutez l'origan, le sel, le poivre et l'ail, puis mixez. Mélangez et poursuivez la cuisson 5 minutes.



**b.**

**3.** Bon appétit !



**c.**

**4.** Pelez l'oignon et l'ail, puis hachez-les. Dans un faitout, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen et ajoutez l'oignon.



**d.**

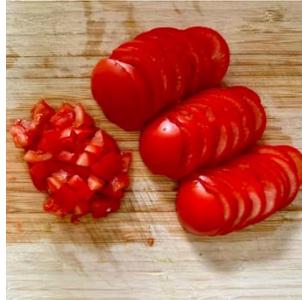
**5.** Lavez l'aubergine et la courgette, puis détaillez-les en tranches fines et régulières sans les éplucher. S'il vous reste des morceaux non réguliers, ajoutez-les à l'oignon dans le faitout.

e.



**6.** Enfourez pour une heure.

f.



**7.** Étalez la sauce ainsi obtenue sur le fond d'un plat à gratin rond. Alternez les rondelles de légumes en cercle dans le plat jusqu'à épuisement, salez, poivrez et saupoudrez d'herbes de Provence.

g.



**8.** Lavez les poivrons, coupez le chapeau et détaillez-les en tranches régulières, en retirant pépins et chair blanche au passage. Versez les ratés dans le faitout.

h.



**9.** Procédez de même avec trois tomates. Coupez la quatrième en dés et ajoutez-la au faitout.

i.





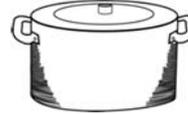
## M2: Vorlage für Exercise 2

### La recette de ratatouille

**Préparation :**



Préparation  
**45 min**



Cuisson  
**1 h 20 min**






## Quellen

Cuisine AZ (o.J.): „La ratatouille de Ratatouille“, unter:

<https://www.cuisineaz.com/recettes/la-ratatouille-de-ratatouille-79548.aspx>  
(20.06.2023).

DamM012 (12.06.2016): “Ratatouille (1080 p FR) : La Ratatouille” [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=FWyittlgpG4> (20.06.2023).

## Bildquellen

Einkaufswagen: <https://pixabay.com/de/vectors/einkaufswagen-einkaufen-shopping-4025794/> (20.06.2023).

Kochmütze: <https://pixabay.com/de/vectors/kochmütze-koch-kleidung-uniform-23436/>  
(20.06.2023).

Uhr: <https://pixabay.com/de/vectors/wohnung-design-symbol-www-internet-2442462/>  
(20.06.2023).

Kochtopf: <https://pixabay.com/de/vectors/topf-kochtopf-kochen-lebensmittel-158165/>  
(20.06.2023).

Rezeptvorlage erstellt mit <https://www.canva.com/>

## 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.



GEFÖRDERT VOM



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