



UNIVERSITÄT
DES
SAARLANDES



EuroCom

Recipes around Europe

erstellt von Studierenden des Proseminars

Sprachenvernetzender Fremdsprachenunterricht: Von der Theorie in die Praxis

aufbereitet und überarbeitet von Dr. Fabienne Korb

Kurzübersicht der Unterrichtseinheit

Titel der Unterrichtseinheit	Recipes around Europe
Thema der Unterrichtseinheit	Lebensmittel, Rezepte
Zielgruppe	Ab 7. Klasse
Unterrichtsziele	<ul style="list-style-type: none"> - Die SuS können zwischen Spanisch, Französisch und Italienisch beim Thema Lebensmittel unterscheiden. - Die SuS kennen verschiedene Lebensmittel auf Spanisch, Französisch, Italienisch und Englisch (+Deutsch). - Die SuS können ein Rezept auf Spanisch verstehen sowie eines selbst erstellen.
Verwendete bzw. Zielsprachen	Englisch, Spanisch, Französisch, Italienisch, Deutsch
Brückensprachen	Deutsch, Englisch, (Französisch), ggf. weitere Sprachen
Verwendete Tools/Apps/Programme	Canva
Arbeitsform(en)	Einzelarbeit (EA), Gruppenarbeit (GA) (Tischgruppen), Unterrichtsgespräch (UG)
Kurze Beschreibung der UE (inkl. Bezug zu sieben Sieben, sprachenvernetzendes Lernen)	<ul style="list-style-type: none"> - Die SuS lernen Wörter, die ihnen helfen, Rezepte auf Italienisch, Spanisch und Französisch besser verstehen zu können. Dabei sind Wörter dabei, die dem internationalen Wortschatz angehören, wie z.B. <i>sal – sale – sel – salt – salz</i> (1. Sieb) - Viele der Wörter der romanischen Sprachen sind einander sehr ähnlich, wie z.B. <i>pan – pane – pain</i> (2. Sieb); dieses Sieb überlappt teilweise mit dem 1. Sieb des internationalen Wortschatzes (etwa beim Wort Salz)
Bearbeitungszeit	90 Minuten
Dokumente/Präsentationen/Materialien/URL zur UE (inkl. QR-Code zur Verlinkung der digitalen Inhalte)	Arbeitsblätter, Memory-Spiel, Gazpacho zum Probieren

Vereinfachter Stundenverlaufsplan

Unterrichts- Phase und Zeit	Artikulationsschema / Lehrer*Innen-Schüler*Innen Interaktion	Sozialform	Material / Medien
15 Min	Einstieg: <i>Find someone who...</i> : SuS suchen in ihren Gruppen jemanden, der zu den verschiedenen Beschreibungen des Spiels passt und notieren den jeweiligen Namen.	GA	M1
25 Min	Erarbeitung: Memory-Spiel zu Zutaten für ein Gazpacho; die Lebensmittel sind jeweils auf Spanisch, Italienisch und Französisch angegeben: Die SuS finden die passenden Bilder zu der jeweiligen Lebensmittelkarte.	GA	M2
25 Min	Sicherung: <i>Matching Task</i> : Die SuS erhalten eine Tabelle mit den Lebensmitteln aus dem Memory-Spiel. Sie tragen in der Tabelle die Bezeichnungen für die jeweiligen Lebensmittel in den verschiedenen Sprachen ein (die Wörter sind alle vermischt in einem Kasten über der Tabelle angegeben). Dann werden im TPS Ähnlichkeiten/Unterschiede in den Wörtern der verschiedenen Sprachen gefunden.	EA	M3
25 Min	Vertiefung: <i>Cómo preparar un Gazpacho</i> : SuS erhalten ein Rezept für ein Gazpacho. Die Zutatenliste enthält Lücken, die die SuS mithilfe der zuvor erlernten Begriffe ausfüllen sollen. Dann ordnen die SuS die Bilder der einzelnen Zubereitungsschritte des Rezepts den passenden Textabschnitten zu. Variante: SuS dürfen dann einen mitgebrachten Gazpacho-Shot probieren oder es wird Gazpacho selbst zubereitet.	EA	M4
	Zusatzaufgabe/Puffer: Die SuS erhalten eine Vorlage, um ein Rezept zu erstellen und dürfen dann ihr eigenes Rezept in der Sprache ihrer Wahl kreieren.	EA	M5






Fruits Memory Game


 el tomate


 il pomodoro

 la tomate


 el pimiento


 il peperone


 le poivron

 la cebolla

 la cipolla

 l'oignon

 el ajo


 l'aglio

 l'ail

 el pan

 il pane

 le pain


 el aceite de
oliva

 l'olio d'oliva


 l'huile d'olive

 el pepino

 il cetriolo


 le concombre

 el vinagre

 l'aceto

 le vinaigre

 la sal

 il sale

 le sel



M3: Food Memory Game

Task 1:

Match the following terms from the box to the **corresponding food symbols and languages** in the table. **Cross out** the words you have already used!

A few words are provided to help you.

vinegar - el tomate - die grüne Paprika - il cetriolo - ~~die Gurke~~ - el aceite de oliva - le sel - bread - l'ail - die Zwiebel - cucumber - el pepino - l'aceto - olive oil - il pane - garlic - le vinaigre - il pomodoro - la cebolla - die Tomate - le pain - ~~das Salz~~ - l'olio d'oliva - salt - la tomate - der Knoblauch - il sale - der Essig - le concombres - tomato - das Olivenöl - la sal - el ajo - das Brot - le poivron vert - la cipolla - l'aglio - el vinagre - el pan - l'huile d'olive - onion - il peperone verde - l'oignon - green bell pepper - ~~el pimiento verde~~

	Englisch	Spanisch	Italienisch	Französisch	Deutsch
					
		el pimiento verde			
					die Gurke
					
				l'ail	
					
					das Salz
	vinegar				
	olive oil				

Task 2:

Take a look at the table again. What do you notice looking at the words in the different languages for each food item? Are there any similarities / any differences?

First talk to your partner, then share your results with the others.

M4: Preparar un Gazpacho

Cómo hacer un Gazpacho



Foto erstellt mit Canva

Task 1:

Complete the recipe with the corresponding ingredients from the shopping lists below. There is always a **hint** to help you find the missing word!

Ingredientes:

- 1 kg de _____ maduros (=reif) (hint: often used to make a sauce)
- 1 _____ (hint: comes in different colors)
- 1 _____ (hint: can be found in salads or sandwiches)
- 1 _____ (hint: you cry when you cut them)
- 1 diente (=Zehe) de _____ (hint: vampires hate it!)
- 1 rebanada (=Scheibe) de _____ (hint: Germans love it!)
- 1 cucharadita (=Teelöffel) de _____ (hint: to add some flavor)
- 2 cucharadas (=Esdlöffel) de _____ (hint: to add some acid)
- 3 cucharadas de _____ (hint: is made from olives)



Task 2:

Now put the text sections below in the correct order to get the instructions for the recipe.

Write the corresponding number in the box next to each text section.

There is always a photo for each step to help you.

Instrucciones:

1



Ponemos todos los ingredientes preparados en una batidora.
Añadimos **la rebanada de pan, la sal, el aceite de oliva y el vinagre.**

2



Mezclamos todos los ingredientes durante varios minutos hasta obtener una crema muy fina.

3



Lavamos muy bien **los tomates, el pimiento verde y el pepino.**

4



Ahora está listo para servir. Ponemos la crema en un bol o un vaso y ahora:
¡¡A comer!!

5



Pelamos **el pepino** y quitamos la piel de **la cebolla** y del **ajo.**
Cortamos **los tomates, el pimiento verde** y **la cebolla** en cuartos y **el pepino** en rodajas.

M5: Write your own recipe

NAME _____

DATE: _____

My Favorite RECIPE

Write the recipe of your favourite dish below.

NAME OF THE DISH:

HOW TO MAKE IT:

INGREDIENTS:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____



Quellenverzeichnis

- Materialien und Bilder in M4 erstellt mit *Canva*
- Gazpacho Andaluz Casero Tradicional, unter: <https://www.pequerecetas.com/receta/gazpacho-andaluz/> (08.01.2026).

Zum Entstehungskontext der Lehr-/Lernmaterialien:

Das Proseminar *Sprachenvernetzender Fremdsprachenunterricht: Von der Theorie in die Praxis* wird von Dr. Fabienne Korb, Mitarbeiterin im Lehr-Lern-Atelier des *Instituts für Sprachen und Mehrsprachigkeit*, kurz ISM, an der Universität des Saarlandes geleitet.

Weitere Informationen finden Sie auch unter: www.uni-saarland.de/ism



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