

Die Aktivitäten in diesem Dossier sind von Aktivitäten in aktuellen Fremdsprachenlehrwerken inspiriert. Sie haben nicht den Anspruch möglichst «gelungen» zu sein, sondern sind bezüglich Lernziel, Instruktionen, LP-Kommentar etc. möglichst nahe an die in den Lehrwerken enthaltenen Aktivitäten angelehnt.

Mehrsprachigkeitsdidaktische Aktivitäten: Guten Appetit! (Dossier für die LP)

Lernziele /Aspekte

- Die SuS machen sich mit dem Klang und Schriftbild verschiedener Sprachen vertraut.
- Die SuS erkennen Ähnlichkeiten und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Sprachen.
- Die SuS können Ähnlichkeiten zwischen Sprachen als Strategie nutzen.

Übersicht über die Aktivitäten

1. Einführung und Guten Appetit
2. Schokolade
3. Mehrsprachige Verpackungen
4. Brownie-Rezept
5. Dessertkarte - Eet smakelijk

In den farbig markierten Kästchen finden Sie jeweils Erklärungen bzw. Vorschläge für die Durchführung der Aktivitäten.

Allgemeines:

- Ziel des Projekts ist es zu beobachten, welche Lernwege die Schüler/innen (SuS) bei der Bearbeitung von mehrsprachigkeitsdidaktischen Aktivitäten einschlagen. Deshalb ist es wichtig, dass die SuS ihre Überlegungen verbalisieren und über ihre Überlegungen in der Gruppe diskutieren.
- Die Zeilen in den SuS-Dossiers sind für Notizen vorgesehen. Ausführliche schriftliche Antworten werden von den SuS nicht erwartet.
- Die Gruppe kann eine/n Schreiber/in bestimmen, der/die die Überlegungen der Gruppe verschriftlicht. So kann umständliches Hin- und Herblättern vermieden werden.
- Alle Unterlagen/Materialien werden von uns zur Verfügung gestellt (Audios, Spielmaterial, Dossiers usw.)

Vor oder nach dem Einstieg kann das Dossier mit den SuS zusammen durchgeschaut werden. Somit erhalten die SuS eine Übersicht.

Es kann sinnvoll sein, den SuS einen zeitlichen Rahmen für die einzelnen Aktivitäten zu kommunizieren.

- *Möglicher Einstieg: an der Tafel Ausdrücke für «Guten Appetit» in*

verschiedenen Sprachen sammeln. Die Rechtschreibung ist dabei nicht so wichtig.

z.B.
 Schweizerdeutsch: *En Guete*
 Italienisch *Buon appetito*
 Türkisch *Afiyet olsun*
 Albanisch *Ju bëftë mirë*
 Portugiesisch *Bom apetite*
 Serbisch *Пријатно - Prijatno*



1. Guten Appetit!

- a) Hört euch an, wie „Guten Appetit“ in verschiedenen Sprachen klingt. Versucht, einige Ausdrücke für „Guten Appetit“ nachzusprechen.



- b) Um welche Sprachen handelt es sich? Ergänzt die Liste.

Guten Appetit!	Deutsch
Eet smakelijk!	Niederländisch
Buon appetito!	Italienisch
¡Qué aproveche!	Spanisch
Smacznego!	Polnisch
Enjoy your meal	Englisch
Bon appétit	Französisch

c) Besprecht in der Gruppe:



- Wie habt ihr die Sprachen erkannt?

.....

.....

.....

Lösungen, Erkenntnisse und verschiedene Vorgehensweisen sammeln

Möglichkeiten:

- Gruppen tauschen sich aus
- Sammeln im Plenum
- ...

2. Schokolade



- a) Hier steht „Ich liebe Schokolade“ in 6 Sprachen. Übermalt die Satzteile, die zusammengehören, mit der gleichen Farbe.**



- b) Vervollständige die Sätze. In welchen Sprachen sind sie verfasst?**

I love	chocolate	Englisch
Ich liebe	Schokolade	Deutsch
J'aime beaucoup	le chocolat	Französisch
Mi piace tanto	la cioccolata	Italienisch

Me encanta	el chocolate	Spanisch
Jau hai gugent	tschigulatta	Romanisch

Wenn ihr weitere Sprachen kennt, könnt ihr die leeren Zeilen damit ergänzen.



Vergleicht eure Lösungen in der Gruppe.

b) Besprecht in der Gruppe und macht euch Notizen.

- Sucht euch aus der obigen Aufgabe zwei Sprachen aus, die ihr nicht sprecht und nicht in der Schule lernt. Wie habt ihr herausgefunden, was zusammengehört?

.....

.....

- Vergleicht die Wörter in der zweiten Spalte in den verschiedenen Sprachen. Was könnt ihr entdecken?

.....

.....

.....

- Schaut euch die ganzen Sätze an. Übermalt Wörter oder Wortteile, die ähnlich sind, mit derselben Farbe. Welche Ähnlichkeiten oder Unterschiede könnt ihr feststellen (Aussprache, Schreibweise...)?

.....

.....

.....

c) Hört euch die Sätze an.



- Achtet darauf, wie das Wort Schokolade in den verschiedenen Sprachen ausgesprochen und wie es geschrieben wird. Was fällt euch auf?

.....

.....

.....

Möglichkeiten, um Lösungen und Erkenntnisse zu besprechen:

- Austausch in der Gruppe
- Austausch im Plenum
- ...

mögliche Erkenntnisse für b) wenn nötig durch Fragen erarbeiten:

- „Schokolade“ wird in den angeführten Sprachen sehr ähnlich geschrieben
- in diesem bestimmten Satz braucht es auf EN und D im Gegensatz zu FR/IT/SP keinen Artikel → Romanische vs. Germanische Sprachen, **Ausnahme: Rätoromanisch**
- dt. Nomen werden gross geschrieben

mögliche Erkenntnisse für c) wenn nötig durch Fragen erarbeiten:

- Ähnliche/gleiche Laute können in verschiedenen Sprachen unterschiedlich verschriftlicht werden

3.



LINDT & SPRÜNGLI
MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

(de) Dunkle Schokolade mit Haselnüssen
Zutaten: Zucker, **Haselnüsse** 34%, Kakaomasse, Kakaobutter, **Butterreinfett**, Emulgator (**Sojalecithin**), Aromen.
Kann **Milch**, **Mandeln** und andere **Schalenfrüchte** enthalten.
Dunkle Schokolade enthält: Kakao: 43% mind.

(fr) Chocolat noir avec noisettes
Ingrédients: sucre, **noisettes** 34%, pâte de cacao, beurre de cacao, beurre **laitier** concentré, émulsifiant (lécithine de **soja**), arômes.
Peut contenir du **lait**, des **amandes** et d'autres **fruits à coque**.
Le chocolat noir contient: cacao: 43% min.

(it) Cioccolato amaro con nocciole
Ingredienti: zucchero, **nocciole** 34%, pasta di cacao, burro di cacao, **burro** anidro, emulsionante (lecitina di **soia**), aromi.
Può contenere **latte**, **mandorle** ed altra **frutta a guscio**.
Cioccolato amaro-cacao: 43% min.

(en) Dark chocolate with hazelnuts
Ingredients: sugar, **hazelnuts** 34%, cocoa mass, cocoa butter, anhydrous **milk** fat, emulsifier (**soya** lecithin), flavourings.
May contain **milk**, **almonds** and other **nuts**.
Dark chocolate contains: Cocoa solids: 43% min.

Mehrsprachige Verpackungen



NUTRITION INFORMATION PER 100g:	
Energie/énergie/energia/energy	2382 kJ/573 kcal
Fett/matières grasses/grassi/fat	40 g
- davon gesättigte Fettsäuren/dont saturées/di cui acidi grassi saturi/of which saturates	13 g
Kohlenhydrate/glucides/carboidrati/carbohydrate	42 g
- davon Zucker/dont sucres/di cui zuccheri/of which sugars	39 g
Eiweiß/protéines/proteine/protein	8.0 g
Salz/sel/sale/salt	0.02 g

Kühl und trocken lagern · Conseil: conserver au frais et au sec · Conservare in luogo fresco e asciutto · Store in a cool and dry place



a) Besprecht in der Gruppe und notiert eure Vermutungen:

- In welchen Sprachen sind die Informationen auf der Verpackung geschrieben?

.....

- Warum wurden wohl gerade diese gewählt?

.....

.....



b) Findet auf der Verpackung die Wörter „Milch“, „Haselnüsse“, „enthalten“ und „Eiweiss“ in den drei anderen Sprachen. **Ergänzt die Tabelle.**

<i>Deutsch</i>	Milch	Haselnüsse	enthalten	Eiweiss
<i>Englisch</i>	milk	hazelnuts	contain	protein
Französisch	lait	noisettes	contenir	protéines
Italienisch	latte	nocciole	contenere	proteine

- Vergleicht die Wörter aus der Tabelle. Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede könnt ihr feststellen? Ihr könnt mit verschiedenen Farben arbeiten.

.....

.....

.....

.....

Möglichkeiten, um Lösungen und Erkenntnisse zu besprechen:

- Lösungsblatt den SuS abgeben: Selbstkontrolle
- Austausch in der Gruppe
- Austausch im Plenum
- ...

...mögliche Erkenntnisse für b)

- *Die Wörter für Milch und Haselnüsse sind auf Englisch und Deutsch bzw. auf Italienisch und Französisch ähnlich (germanische vs. romanische Sprachen)*
- *Bei „Eiweiss“ und „enthält“ ist Deutsch anders und die anderen drei Sprachen sind ähnlich (die Englische Sprache hat viele Wörter lateinischen Ursprungs)*

fakultativ: Die Frage stellen, ob es auf der Verpackung Wörter gibt, die in allen vier Sprachen ähnlich sind (z.B. Energie).

4. Brownies backen

Yannick und Céline möchten Brownies backen. Sie haben im Internet ein mehrsprachiges Rezept gefunden.



a) Lest die Liste der Zutaten in Englisch und Französisch. Wie heissen die Zutaten auf Deutsch? Ergänzt das Rezept.

Chocolate brownies	Brownies au chocolat	Schokolade-Brownies
<i>Makes 4 round brownies 12 to 15 cm in diameter</i>	<i>Pour 4 brownies ronds de 12 à 15 cm de diamètre</i>	<i>Für 4 runde Brownies mit je einem Durchmesser von 12 bis 15 cm</i>
<ul style="list-style-type: none"> • ¼ cup cocoa powder • 1/2 cup water • 1 cup dark chocolate, melted • 1 cup butter, melted • 2 cups brown sugar • ¾ cups hazelnuts, ground • 4 eggs, separated 	<ul style="list-style-type: none"> • 35 g de cacao en poudre • 1 dl d'eau • 150 g de chocolat noir fondu • 150 g de beurre fondu • 295 g de sucre brun • 100 g de noisettes moulues • 4 œufs séparés 	<ul style="list-style-type: none"> • 35 g ... • 1 dl ... • 150 g ... • 150 g ... • 295 g ... • 100 g ... • 4 ...

Möglichkeiten, um Lösungen und Erkenntnisse zu besprechen:

- Lösungsblatt den SuS abgeben: Selbstkontrolle
- Austausch in der Gruppe
- Austausch im Plenum

Wenn Sie möchten, können Sie die SuS darauf hinweisen, dass Mengenangaben in den angelsächsischen Ländern oft in cups bemessen werden und dass die Temperatur in den USA in Fahrenheit gemessen wird.

Im französischen und deutschen Rezept sind die einzelnen Schritte durcheinandergeraten. Ihr habt verschiedene Schnipsel auf Deutsch und Französisch vor euch.

Geschnittene Schnipsel werden zur Verfügung gestellt.



- b) Bringt die Schnipsel in die richtige Reihenfolge und klebt sie in die Tabelle. Das englische Rezept hilft euch dabei. Jeder von euch legt abwechselnd einen Schnipsel auf ein freies Feld. Erklärt bei jedem Schnipsel, warum der Text dorthin passt.**

Chocolate Brownies	Brownies au chocolat	Schokolade-Brownies
Preparation	Préparation	Zubereitung
Mix cocoa powder and water until smooth.	Mélanger le cacao en poudre et l'eau jusqu'à obtenir une masse lisse.	Das Kakaopulver mit dem Wasser glatt rühren.
Mix egg yolks with the other ingredients.	Mélanger les jaunes d'oeuf avec les autres ingrédients.	Die Eidotter mit den anderen Zutaten vermischen.
Whip egg whites and combine with the other ingredients in order to obtain a smooth mass.	Battre les blancs d'oeuf en neige et les mélanger aux autres ingrédients jusqu'à obtenir une masse lisse.	Die Eiweisse steif schlagen und mit den übrigen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.
Spread the dough into four baking dishes, each approx. 12 to 15 cm in diameter.	Etaler la pâte dans quatre plats de cuisson.	Den Teig in vier Backformen einfüllen.
Baking	Cuisson	Backen
Preheat the oven to 320°F.	Préchauffer le four à 160° C.	Den Backofen auf 160 °C vorheizen
Bake for 25 to 30 minutes.	Cuire pendant 25 à 30 minutes.	25 bis 30 Minuten lang backen.
Cool brownies before turning out, as they are	Laisser les brownies refroidir avant de les	Die Brownies erst nach dem Abkühlen aus

very fragile.	démouler car ils sont très fragiles.	der Form nehmen, da sie sehr zerbrechlich sind.
Material:	Matériel	Material
baking dishes (12 to 15 cm in diameter), bowls, whisk, spatula	plats de cuisson de 12 à 15 cm de diamètre, saladiers, fouet, spatule	Backformen mit je einem Durchmesser von 12 bis 15 cm, Schüsseln, Schwingbesen, Teigschaber

An dieser Stelle kann nachgefragt werden, welche Strategien die SuS angewandt haben, um herauszufinden, welcher Schnipsel wohin gehört.

5. Dessertkarte - Eet smakelijk!



- a) Versucht zusammen, die niederländische Dessertkarte unten zu verstehen. Markiert alles, was ihr versteht.

1. Huisgemaakte Tiramisu

2. Wafel met banaan en chocoladesaus

3. Appeltaart met of zonder slagroom

4. Coupe Dame Blanche

Vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom

5. Coupe Noisette

Vanille-ijs, noten, karamelsaus en slagroom

6. Coupe warme kersen

Vanille-ijs, warme kersen, verse aardbeien en slagroom

7. Coup heerlijk fruitig vers

Vanille-ijs, seizoensfruit en slagroom



- b) Übersetzt die folgenden drei Desserts auf Niederländisch. Die Wörter aus der Dessertkarte oben helfen euch dabei.

- Hausgemachte Schokoladeglacé

.....

- Kirschenglacé mit Kirschen, Erdbeeren und Rahm

.....

- Vanille-Eis mit Schokoladesauce und Waffel

.....

Lösung:

huisgemaakte chocolade-ijs

Kersen-ijs met kersen, aardbeien en slagroom

Vanille-ijs met chocoladesaus en wafel

Lösungen und Erkenntnisse sammeln

- Gruppen tauschen sich aus
- im Plenum
- Lösungsblatt
- ...