

Fremdsprachen

Europa auf dem Teller – Was essen wir? Was esst ihr?

Für länderspezifische Essgewohnheiten
sensibilisieren und ein europäisches
Klassenkochbuch erstellen

erarbeitet von Brigita Kacjan, Tatjana Lubej, Saša Jazbec

2019, ImTeaM4EU/SDUNJ, Düsseldorf, Maribor
Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt.

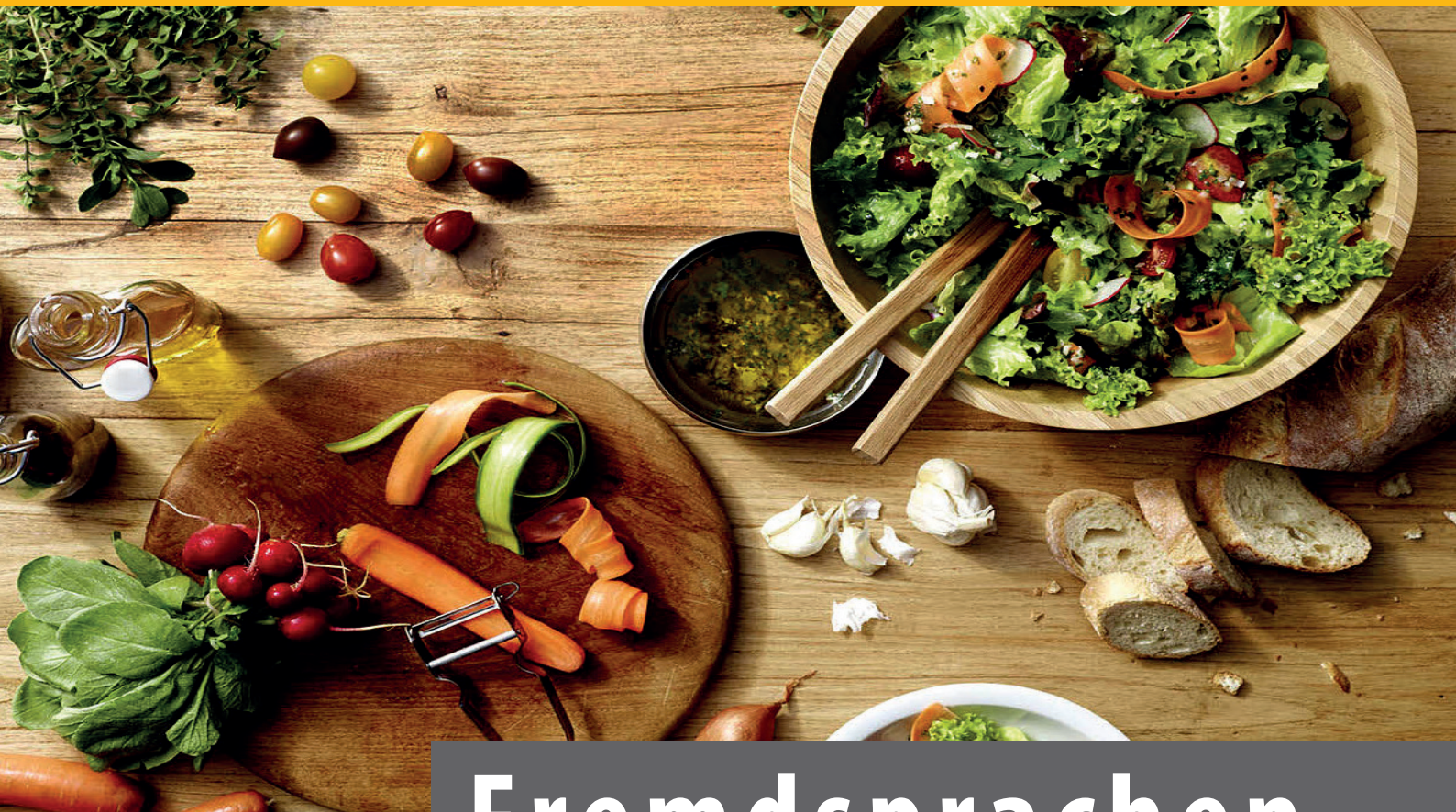
Europa auf dem Teller – Was essen wir? Was esst ihr? (D)

Für länderspezifische Essgewohnheiten sensibilisieren und ein europäisches Klassenkochbuch erstellen

erarbeitet von Brigita Kacjan, Tatjana Lubej, Saša Jazbec

INHALTSVERZEICHNIS

Lehrerinformation	3
Timeline	4
Einführung	5
Erarbeitung 1	5
Erarbeitung 2	5
Vokabeltraining	5
Präsentationserstellung	5
Präsentation	5
Weitere Optionen	6
Quellen	6
Arbeitsblätter	7
Materialiensammlung	13
Methodenkarten	20
Kompetenzen	23
Zuordnung zum Exzerpt	25



Fremdsprachen

Europa auf dem Teller – Was essen wir? Was esst ihr?

Für länderspezifische Essgewohnheiten
sensibilisieren und ein europäisches
Klassenkochbuch erstellen

Lehrerinformation

Europa auf dem Teller

erarbeitet von Brigita Kacjan, Tatjana Lubej, Saša Jazbec

Timeline



I. Einführung

Was essen wir in der Europäischen Union?

Die Schülerinnen und Schüler arbeiten mit Hilfe des Internets landestypische Gerichte heraus und benennen diese.

Die Lernaufgabe:

Erstellt ein Kochbuch, in dem möglichst viele typische Gerichte, sowohl Vor-, Haupt- und Nachspeisen europäischer Länder enthalten sind.



II. Erarbeitung¹ und 2

Niveau I:

Die Schülerinnen und Schüler erstellen kriteriengeleitet europäische „Speisen-Poster“ mit landestypischen Gerichten und ihren Rezepten. Sie präsentieren, reflektieren und evaluieren dies mithilfe eines Galeriegangs.

Niveau II:

Die Schülerinnen und Schüler ergänzen die "Speisen-Poster" mit zusätzlichen landestypischen Essgewohnheiten und anderen interessanten Informationen.



III. Präsentationserstellung

Niveau I und II:

Die Schülerinnen und Schüler bereiten sich auf ihre Präsentation vor und beachten dabei die Grundsätze für die Erstellung von erfolgreichen Präsentationen.



IV. Präsentation

Niveau I und II:

Die Schülerinnen und Schüler erstellen auf Grundlage ihrer Präsentationen ein europäisches Kochbuch.

Lehrerinformation

Einführung:

An der Tafel befinden sich Flaggen der EU-Mitgliedsstaaten sowie die Namen der Länder auf Deutsch (**Material 1**).

Die Schülerinnen und Schüler kommen an die Tafel und ordnen die Namen der Länder den Flaggen zu.

An der Tafel befinden sich vier Bilder (**Material 2**) beispielhafter Nationalgerichte (Großbritannien, Deutschland, Frankreich, Italien) und die Schülerinnen und Schüler ordnen sie den Ländern zu und nennen Nationalgerichte weiterer Länder.

Material

Material 1 – 3
Arbeitsblatt 1

Erarbeitung 1:

Die Schülerinnen und Schüler

führen in Partnerarbeit (oder Vierergruppen) eine Internetrecherche (Internetzugang ist hier erforderlich) zum Thema typische europäische Gerichte durch (**Arbeitsblatt 1**). Sie einigen sich pro Gruppe auf ein EU-Land ihrer Wahl und sprechen sich mit den anderen Gruppen ab, damit nicht nur ein Land bearbeitet wird.

Die Gruppen nennen das von ihnen gewählte Land und ein Nationalgericht. Sie ordnen die gewählten Gerichte auf einem Poster (**Material 3**) den Vorspeisen, Hauptgerichten oder Nachspeisen zu, um eine Übersicht über die Zuordnung der Speisen für das geplante europäische Kochbuch (Lernprodukt) zu erhalten.

Die Schülerinnen und Schüler präsentieren die Ergebnisse ihrer Recherche und begründen, warum sie dieses Gericht ausgesucht haben.

Internetrecherche

Erarbeitung 2:

Die Schülerinnen und Schüler erstellen (**Arbeitsblatt 1** mit den Links dient als Grundlage) ein Plakat zu dem von ihnen ausgewählten Nationalgericht. Dazu erhalten sie das Unterstützungsmaterial „Wie erstelle ich ein Plakat?“ (**Methodenkarte 1**).

Anschließend sehen sie sich die Plakate der anderen Gruppen an und bewerten diese anhand der Checkliste (**Arbeitsblatt 2**). Jede Gruppe bekommt ein mündliches Feedback von den anderen Gruppen.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten schriftlich zwei bis drei (Quiz-)Fragen (**Arbeitsblatt 3**) zu ihrem Plakat als Sicherung für den später vorgesehenen Galeriegang vor.

Material

Arbeitsblatt 1 – 3
Methodenkarte 1

Plakaterstellung

Vokabeltraining:

An der Tafel befinden

sich die bekannten Flaggenbilder mit teilweise falsch zugeordneten Ländernamen (**Material 1**). Die Schülerinnen und Schüler suchen die Fehler und ordnen die Ländernamen richtig zu.

Präsentationserstellung:

Die Schülerinnen und Schüler bereiten sich auf ihre Präsentation (**Arbeitsblatt 4**) vor, indem sie nützliche Redemittel und Tipps für eine gute Präsentation wiederholen bzw. erarbeiten (**Methodenkarte 2**).

Material

Methodenkarte 2
Arbeitsblatt 4
Material 1

Jede Schülerin und jeder Schüler bereitet die komplette

Präsentation vor (Einleitung – Hauptteil – Schluss) und übt diese ein. Karteikarten oder andere kleine lose Blätter können für die Vorbereitung der Präsentation sehr hilfreich sein (**Arbeitsblatt 4**).

Sie stellen ihrem Partner/ ihrer Partnerin die Präsentation vor. Eine anschließende exemplarische Präsentation eines Plakats im Plenum wird mit einem Feedback abgeschlossen (**Arbeitsblatt 4**).

Partnerabfrage Präsentation

Präsentation:

Die Schülerinnen und

Schüler präsentieren ihre Plakate im Galeriegang. Dazu bekommen die zuhörenden Schülerinnen und Schüler die erstellten Quiz-Fragen zu den Nationalgerichten mündlich von den Vortragenden gestellt und beantworten diese (siehe Erarbeitung 2).

Die Reflexion der Präsentationen wird per Ampelabfrage (**Material 4**) bewertet, d. h. zu jedem Poster gibt es die Frage, ob die Kriterien bei der Präsentation umgesetzt wurden. Bei einem Zeichen (z. B. Klingelzeichen) halten die Schülerinnen und Schüler ihre Karten hoch (rot = nein, gelb = teilweise, grün = ja).

Die Lehrkraft legt verschiedene deutschsprachige (oder auch muttersprachliche) Kochbücher zur Ansicht auf die Gruppentische. Die Schülerinnen und Schüler benennen Ähnlichkeiten und Unterschiede im Aufbau und Layout zu ihren eigenen Produkten.

Die Schülerinnen und Schüler erstellen am Computer aus ihren Postern ein gemeinsames europäisches Kochbuch (**Material 5**) und präsentieren ihre erstellten Kochbuchseiten.

Material

Material 4 – 5

Hinweis:

Im Idealfall sollte das zusammengestellte Klassenkochbuch auf der Homepage, auf Elternabenden, in Schaukästen etc. in einem größeren Rahmen veröffentlicht werden.

Galeriegang
Präsentation
Ampelabfrage 
Produkterstellung

Weitere Optionen:

Im Anschluss an die Unterrichtseinheit zum Thema „Europäische Gerichte kennen lernen“ besteht die Möglichkeit, eine kulinarische Umsetzung der Rezepte in der Schulküche zu erproben. Die Fotos der Gerichte könnten in dem Kochbuch ergänzt werden.

Als weitere Differenzierung gibt es die Möglichkeiten, leistungsstarken Schülerinnen und Schüler Aufgaben zur weiteren Recherche zu geben bzw. ihnen die Möglichkeit zu bieten selbst zu bestimmen, was sie zum Thema noch gerne bearbeiten würden (damit werden die Schüler und Schülerinnen in die Planung der Unterrichtseinheit einbezogen).

Quellen:

Flaggen: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/51/EU27Flag.jpg> (abgerufen am 27.07.2017, 11:50 Uhr)

Flagge Kroatien: <https://pixabay.com/en/croatia-flag-national-flag-nation-162272/> (abgerufen am 27.07.2017, 11:51 Uhr)

Fish and chips: <https://pixabay.com/en/fish-dinner-chips-fish-and-chips-1684828/> (abgerufen am 27.07.2017, 11:52 Uhr)

Bratwurst mit Sauerkraut: <https://pixabay.com/en/sausage-sauerkraut-potatoes-274588/> (abgerufen am 27.07.2017, 11:52 Uhr)

Crepes mit Bananen und Schokoladensoße: <https://pixabay.com/en/pancakes-crepes-breakfast-eggs-984439/> (abgerufen am 27.07.2017, 11:54 Uhr)

Spagetti Bolognese: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Spaghetti_bolognese_\(hozinja\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Spaghetti_bolognese_(hozinja).jpg) (abgerufen am 27.07.2017, 11:54 Uhr)



Fremdsprachen

Europa auf dem Teller – Was essen wir? Was esst ihr?

Für länderspezifische Essgewohnheiten
sensibilisieren und ein europäisches
Klassenkochbuch erstellen

Arbeitsblätter

erarbeitet von Brigita Kacjan, Tatjana Lubej, Saša Jazbec

Arbeitsblatt 1

Gerichte in der Europäischen Union – eine gelenkte Internetrecherche

Aufgabe:



Damit ihr später ein europäisches Klassenkochbuch erstellen könnt, müsst ihr herausfinden, was die typischen Gerichte und Getränke in den verschiedenen Ländern sind. Diese Informationen recherchiert ihr im Internet.

Eure Aufgabe: Ergänzt die Tabelle zu einem ausgewählten Land. Die folgenden Informationen braucht ihr später zur Erstellung eines Plakates.

Verwende einfaches Deutsch.
Schau Wörter nach und/oder suche nach passenden Bildern.

Kategorie	Eure Informationen
Land und Hauptstadt	
Flagge	
Allgemeine Informationen zur landestypischen Küche	
Name eines typischen Gerichts, das du am liebsten essen/kochen würdest	
Bild des Gerichts (wenn es verwendet werden darf) oder ein Link zum Bild	
Rezept	

Zusatzaufgabe: Sammle weitere Informationen zu landestypischen Gerichten:

Diese Links können euch bei der Suche nach landestypischen Gerichten helfen:

Bulgarien: <http://www.bulgarien-rezepte.info/>

Rumänien: <http://www.rumänien-info.at/de/wissenswertes/daten-fakten/72>

Slowenien: <http://www.slovenia.info/de/Gerichte-und-Rezepte.htm?recepti=0&lng=3>

Slowakei: http://de.allrecipes.com/rezepte/ergebnisse.aspx?wort=slowakische&o_is=Search

Schweden: <http://www.brunnvalla.ch/schweden/essen.htm>

Lettland: http://de.allrecipes.com/rezepte/ergebnisse.aspx?wort=Lettland&o_is=Search

Portugal: <http://de.allrecipes.com/rezepte/tag-10507/portugiesische-rezepte.aspx>

Malta: <http://maltesmediterrancookingpirates.jimdo.com/maltesische-rezepte-zum-nachkochen/maltesische-k%C3%BCche-inhaltsverzeichnis-der-rezepte/>

Deutschland: http://de.allrecipes.com/rezepte/deutschland-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Frankreich: http://de.allrecipes.com/rezepte/frankreich-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Griechenland: http://de.allrecipes.com/rezepte/griechenland-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Italien: http://de.allrecipes.com/rezepte/italien-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Österreich: http://de.allrecipes.com/rezepte/oesterreich-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Spanien: http://de.allrecipes.com/rezepte/spanien-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Polen: http://de.allrecipes.com/rezepte/tag-1714/polnische-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Ungarn: http://de.allrecipes.com/rezepte/tag-10513/ungarische-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Großbritannien: http://de.allrecipes.com/rezepte/grossbritannien-und-irland-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Dänemark: http://de.allrecipes.com/rezepte/tag-11866/daenemark-rezepte.aspx?o_is=ReclP_TreeControl

Irland: <http://irish-net.de/Die-irische-Kueche-Essen--Trinken/Irische-Rezepte/>

Finnland: <http://www.finn-land.net/finnland-r/rezepte/>

Litauen: http://de.allrecipes.com/rezepte/ergebnisse.aspx?wort=litau&o_is=Search

Zypern: <http://www.zypern.de/essen-und-trinken/rezepte/>

Estland: <http://www.estlandia.de/land-und-leute/estnische-kueche.html>

Niederlande: <http://eatsmarter.de/kulinarische-reise/diese-11-typischen-gerichte-muessen-sie-in-holland-probiert-haben>

Belgien: <http://eatsmarter.de/rezepte/region/europa/belgisch>

Tschechien: <http://www.tschechische-kueche.de/rezepte/>

Luxemburg: <http://www.visitluxembourg.com/de/erleben/lokale-produkte/spezialitäten-und-rezepte>

Kroatien: http://de.allrecipes.com/rezepte/ergebnisse.aspx?wort=kroatisch&o_is=Search

Differenzierungsangebot für leistungsstarke Schülerinnen und Schüler bzw. Schülerinnen und Schüler des Leistungsniveaus II:

Wenn du mit deiner Präsentation fertig bist, suche weitere vegetarische, vegane und glutenfreie Rezepte zu deinem gewählten Land.

Arbeitsblatt 2

Checkliste: Erfüllung der Kriterien für ein gutes Poster

**Aufgabe:**

Wie haben die Gruppen bei der Erstellung der Poster gearbeitet?

Mach in das Kästchen bei jeder Gruppe und jeder Frage das Zeichen, das die Frage am passendsten beantwortet:

- + = Ja, die Aussage stimmt (größtenteils).
- o = Die Aussage stimmt teilweise.
- = Nein, die Aussage stimmt (größtenteils) nicht.

Hat die Gruppe...?	Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3	Gruppe 4	Gruppe 5
... den Inhalt gut umgesetzt?					
... leserlich geschrieben und Wichtiges hervorgehoben?					
... passende Fotos/Bilder ausgesucht?					
... eine Wörterliste hinzugefügt?					
Hast du/Habt ihr weitere Kommentare?					

Arbeitsblatt 3**Quizfragen für den Galerierundgang****Aufgabe:**

Du wirst später im Galeriegang dein Poster präsentieren.
Damit deine Zuhörer aber auch wirklich zuhören, wirst du nach deiner Präsentation mit ihnen ein Mini-Quiz spielen, das aus 2 bis 3 Fragen besteht und sich darauf bezieht, was du in deiner Präsentation erzählen wirst.

Deine Aufgabe:

Schreibe zwei oder drei Fragen zu deiner Präsentation auf:

1. Frage:

(Richtige Antwort: _____)

2. Frage:

(Richtige Antwort: _____)

3. Frage:

(Richtige Antwort: _____)

Arbeitsblatt 4

Plakaterstellung

**Arbeitsauftrag:**

Erstellt mithilfe des Arbeitsblattes 1 ein Plakat zu eurem Nationalgericht. Dieses Gericht werdet ihr dann in einem Galeriegang den anderen Gruppen vorstellen.

Schritt 1: Wiederholt, wie eine Präsentation sein sollte (Methodenkarte 2).

Schritt 2: Jede/Jeder von euch bereitet sich auf die Präsentation vor: Einleitung, Hauptteil, Schluss usw. Ihr könnt dabei Karteikarten verwenden, um euch Stichwörter aufzuschreiben.

Schritt 3: Übt die Präsentation ein und zeigt sie einer Mitschülerin oder einem Mitschüler.

Schritt 4: Jede/Jeder von euch erstellt 2 bis 3 Quizfragen zu eurem Plakat mit einem Nationalgericht für den Galeriegang, der nach dem Schritt 6 folgt.

Schritt 5: Eine Präsentation wird exemplarisch vorgestellt und gemeinsam analysiert.

Schritt 6: Im Galeriegang präsentiert ihr dann eure Plakate (ihr könnt euch abwechseln) und stellt den Zuhörern eure vorbereiteten Fragen.



Fremdsprachen

Europa auf dem Teller – Was essen wir? Was esst ihr?

Für länderspezifische Essgewohnheiten
sensibilisieren und ein europäisches
Klassenkochbuch erstellen

Materialsammlung

erarbeitet von Brigita Kacjan, Tatjana Lubej, Saša Jazbec

Material 1



Quelle der Flaggen: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/51/EU27Flag.jpg> (3.9.2015)
Flagge Kroatiens: <https://pixabay.com/en/croatia-flag-national-flag-nation-162272/> (27.7.2017)

Europäische Union	Irland	Portugal
Belgien	Italien	Rumänien
Bulgarien	Kroatien	Schweden
Dänemark	Lettland	Slowakei
Deutschland	Litauen	Slowenien
Estland	Luxemburg	Spanien
Finnland	Malta	Tschechien
Frankreich	Niederlande	Ungarn
Griechenland	Österreich	Zypern
Großbritannien	Polen	/

Lösung:

Europäische Union	Slowakei	Malta	Italien	Finnland	Niederlande	Belgien
Bulgarien	Schweden	Frankreich	Deutschland	Spanien	Dänemark	Tschechische Republik
Rumänien	Lettland	Polen	Großbritannien	Estland	Österreich	Irland
Slowenien	Portugal	Litauen	Zypern	Ungarn	Griechenland	Luxemburg
Kroatien						

Material 2

Vier Beispiele von Nationalgerichten

Beispiel 1: Fisch und Pommes frites (Großbritannien)

<https://pixabay.com/en/fish-dinner-chips-fish-and-chips-1684828/>
(27.7.2017, 12:45 Uhr)

**Beispiel 2: Bratwurst mit Sauerkraut, Kartoffeln und Senf (Deutschland)**

<https://pixabay.com/en/sausage-sauerkraut-potatoes-274588/> (27.7.2017, 12:45 Uhr)

Beispiel 3: Crêpes mit Bananen und Schokoladensoße (Frankreich)

<https://pixabay.com/en/pancakes-crepes-breakfast-eggs-984439/>
(27.7.2017, 12:46 Uhr)

**Beispiel 4: Spaghetti Bolognese (Italien)**

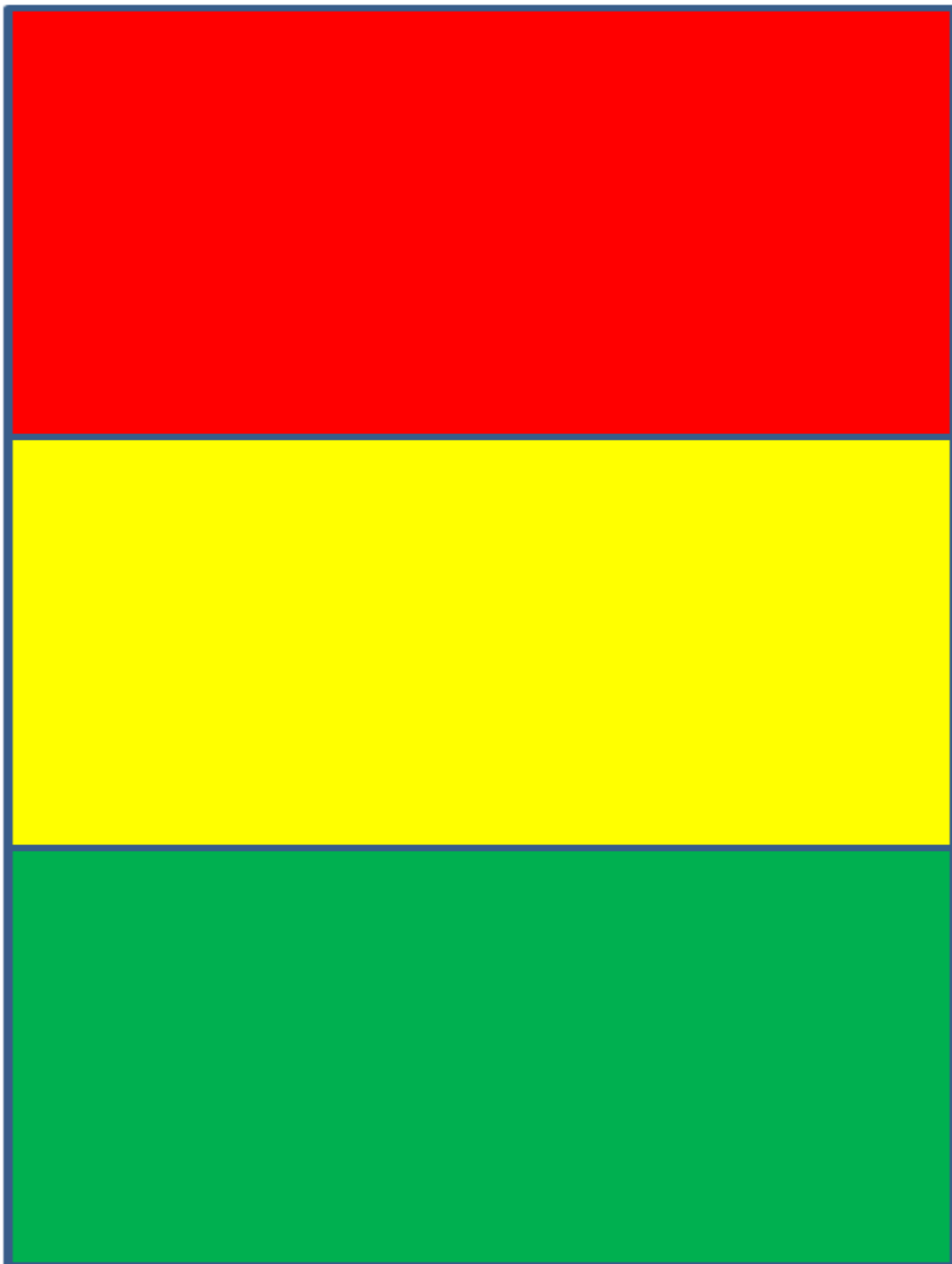
By hozinja (Flickr: Good old spaghetti bolognese) [CC BY 2.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>)] via Wikimedia Commons
[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Spaghetti_bolognese_\(hozinja\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Spaghetti_bolognese_(hozinja).jpg)
(27.7.2017, 12:47 Uhr)

Material 4

Ampelkarte für die Ampelabfrage

**Aufgabe:**

Die Präsentationen werden nach dem Galeriegang mit einer Ampelabfrage reflektiert.
Legt dazu die Ampelkarte so zusammen, dass ihr für jedes Kriterium jeweils nur eine Farbe zeigt.



Material 5

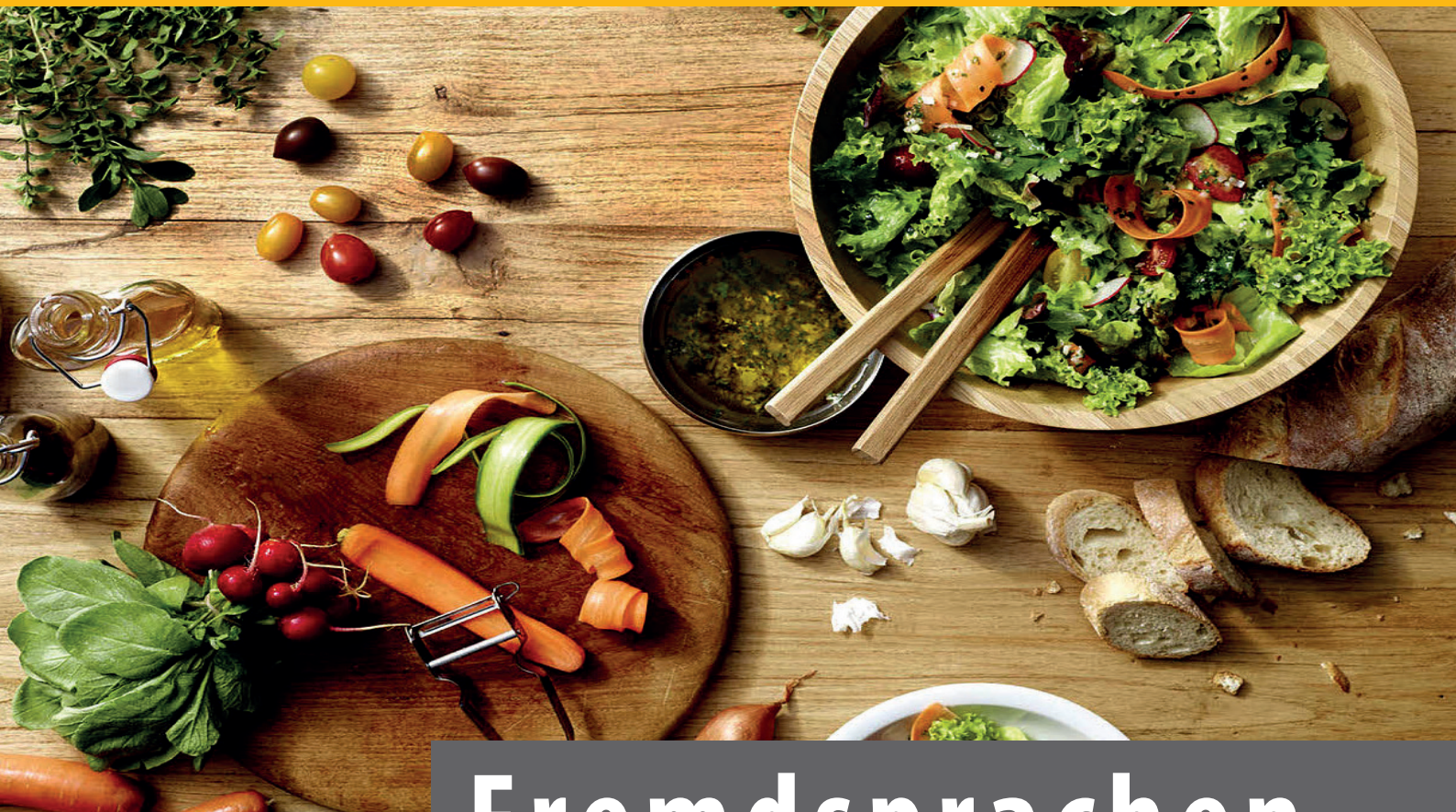
Layout einer Seite des europäischen Klassenkochbuchs

Name des Gerichts

Bild/Zeichnung des Gerichts

Zubereitung

Zusatzinformationen (Niveau II): Historischer, kultureller u. a. Hintergrund:



Fremdsprachen

Europa auf dem Teller – Was essen wir? Was esst ihr?

Für länderspezifische Essgewohnheiten
sensibilisieren und ein europäisches
Klassenkochbuch erstellen

Methodenkarten

erarbeitet von Brigita Kacjan, Tatjana Lubej, Saša Jazbec

Unterstützungsmaterial: Erstellung von Plakaten

Methodenkarte 1

Wie erstelle ich ein Plakat?

Schritt 1:

Plane dein Plakat sehr genau! (Was ist wichtig? Was ist weniger wichtig?)

Schritt 2:

Schreibe leserlich und ordentlich. Unterstreiche und hebe Wichtiges hervor.

Schritt 3:

Verwende gute Fotos/Bilder und auch Farben.

Schritt 4:

Füge eine Wörterliste hinzu.



Unterstützungsmaterial: Erstellung von Plakaten

Methodenkarte 2

Für eine gute Präsentation solltest du diese Phrasen benutzen:

Einleitung:

Meine Präsentation handelt von ...

Meine Präsentation ist gegliedert in...

Hauptteil:

Zuerst, ... / Dann ... / Danach, ... / Anschließend ... / Im Weiteren... / Zuletzt ...

Schluss:

Abschließend möchte ich betonen / hervorheben / zusammenfassen, dass ...

Gibt es Fragen?

Danke für die Aufmerksamkeit.



Eine gute Präsentation sieht so aus:

- Gestalte sie kurz und einfach!
- Halte Augenkontakt!
- Sprich laut!
- Strukturiere deine Informationen!
- Verweise auf die Bilder/den Text in deiner Präsentation
- ...



Fremdsprachen

Europa auf dem Teller – Was essen wir? Was esst ihr?

Für länderspezifische Essgewohnheiten
sensibilisieren und ein europäisches
Klassenkochbuch erstellen

Kompetenzen

erarbeitet von Brigita Kacjan, Tatjana Lubej, Saša Jazbec

Länderspezifische Kompetenzbereiche (Slowenien)

UNTERRICHTSEINHEIT:

„Europa auf dem Teller – Was essen wir? Was esst ihr?“

Europäische Dimension

EDe 1 1 Landespezifische Essgewohnheiten und deren landesübergreifende Aspekte im europäischen Raum

Sachkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler können ihr fremdsprachliches (DaF) und landeskundliches Wissen kompetent einsetzen, indem sie der Situation entsprechend Gerichte aus verschiedenen europäischen Ländern und deren landestypische Eigenheiten beschreiben und vergleichen können.

Personale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln und stärken mittelbar ihre Identität sowie ihr Eigenbild, indem sie sich unmittelbar mit unterschiedlichen Gerichten und landestypischen Eigenheiten verschiedener europäischer Länder und des eigenen Landes auseinandersetzen.

Soziale Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler können erfolgreich mit anderen Kommunikationspartnern in Interaktion treten (Auseinandersetzung mit dem Thema landestypische Gerichte sowie die Erstellung eines gemeinsamen Klassenkochbuchs).

Methodenkompetenz

Die Schülerinnen und Schüler können erfolgreich mit anderen Kommunikationspartnern in Interaktion treten (Auseinandersetzung mit dem Thema landestypische Gerichte sowie die Erstellung eines gemeinsamen Klassenkochbuchs).

Beurteilungskompetenz

Die Schülerinnen und Schüler können kriteriengeleitet Lernprodukte anderer evaluieren, erhaltene Ergebnisse reflektieren und (selbst)evaluieren und auf dieser Grundlage ihre Standpunkte begründen.

Schlüsselkompetenzen

1. Die Schülerinnen und Schüler entwickeln ihr Sprachgefühl und ihr Sprachbewusstsein nicht nur in der Fremdsprache, sondern auch in der Muttersprache bei der Suche nach für ihr Land typischen Gerichten.
2. Die Schülerinnen und Schüler können einfache mathematische und naturwissenschaftlich-technische Konzepte (Maßeinheiten) verstehen und sinnvoll auf neue Situationen übertragen.
3. Die Schülerinnen und Schüler können Medien im Unterricht zielgerichtet und erfolgreich einsetzen, bspw. indem sie das Kochbuch in elektronischer Form erstellen.
4. Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit verschiedenen Lernstrategien auseinander und können sie effektiv einsetzen (bspw. WebQuest, Feedback ...).

Europäische Kompetenz

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit landestypischen Gerichten europäischer Länder und (inter)kulturellen Themen, wie landestypische Essgewohnheiten, auseinander, um ihre europäische Identität und ihr Selbstbild zu entwickeln bzw. zu stärken.

Zuordnung zum Exzerpt

Gegenstand:

Ess-Kultur

Themenfeld:

Europa auf dem Teller - Was essen wir? Was esst ihr?

Schwerpunkt der Stunde(n):

Die Schülerinnen und Schüler werden für länderspezifische Essgewohnheiten sensibilisiert und erstellen ein europäisches Kochbuch.

Lernprodukte:

I/II: Klassenkochbuch

Teilziele (nach Niveaus):

Die Schülerinnen und Schüler ...

I ... ordnen Gerichte und Rezepte einzelnen europäischen Ländern zu, stellen sie vor und erstellen ein europäisches Kochbuch (Lernprodukt).

II ... (siehe I) und erläutern landestypische Essgewohnheiten (geschichtliche und kulturelle Hintergründe).

Methoden:

Internetrecherche
Plakaterstellung
Partnerabfrage
Galeriegang
Präsentation
Ampelabfrage
Produkterstellung