

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīgā izglītoto mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

ZM2/4

Projekt „Kochen macht Spaß”

ZIEL DES PROJEKTS:

Die Lerner sollen ihr Wissen zum Thema „Kochen“ anhand unterschiedlicher Arbeitsweisen vertiefen und festigen. Dabei sollen sie ihr theoretisches Wissen mit den praktischen Kenntnissen und Fähigkeiten verknüpfen.

DAUER DES PROJEKTS:

5 Unterrichtseinheiten

PROJEKTABLAUF:

- 1. Vorbereitungsphase** – mit dem Thema bekanntmachen, auf das Thema sensibilisieren, persönlichen Bezug erreichen, Wortschatz bearbeiten, Inhalte besprechen

Schritt1

1. Einstieg über ein Video

Indem die Lernenden das Video ansehen, sollen sie die Verben notieren, was im Prozess der Zubereitung gemacht wird. Nach dem Ansehen des Videos werden die Vorgänge wiederholt.

<http://www.chefkoch.de/magazin/artikel/1178,0/Chefkoch/Video-Apfeltarte-mit-Vanillesauce.html>



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User baerbelchen

Rezept: <http://www.chefkoch.de/rezepte/725381175258209/Apfeltarte-mit-Vanillesosse.html>

Oder:

<http://www.youtube.com/watch?v=PLzKsi9Jpu4&feature=relmfu>

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīgā izglītītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

Schritt 2

Das Rezept lesen und die Bedeutungen der unbekanntenen Wörter besprechen.

Apfeltarte mit Vanillesoße

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 1 Ei(er)
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 4 Äpfel
- 50 g Butter
- 250 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Vanilleschote(n)
- 1 Ei(er)
- $\frac{1}{2}$ TL Puddingpulver, Vanille oder Speisestärke
- Minze, für Deko

Zubereitung

Mehl, Butter, Ei, Zucker und Salz mit einem Rührgerät zu einem festen Teig **verarbeiten**. Abgedeckt mind. 1 Stunde **ruhen lassen**.

Äpfel **schälen, vierteln** und **entkernen**.

Zucker in einer Pfanne **karamellisieren** lassen, Butter mit **dazu geben**, vom Herd **nehmen** und die Äpfel darauf **verteilen**.

Den Teig rund **ausrollen** und auf die Pfanne/Tarteform mit den Äpfeln **legen**.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C gute 20 Minuten **backen**.

Die Vanilleschote der Länge nach **halbieren** und das Mark heraus **schaben**. Beides mit 200 ml Milch und dem Zucker in einen Topf **füllen**. Diesen **zum Kochen bringen**, Puddingpulver oder Stärke mit der restlichen Milch und dem Ei **glatt rühren**. Damit die kochende Flüssigkeit **verrühren**.

Die Tarte nach dem Backen sofort **stürzen** und mit der Vanillesoße **servieren**.

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

Schritt 3 Wortschatzarbeit **Verben**

Was kann man mit diesen Lebensmitteln alles tun?

Lebensmittel	putzen	schälen	reiben	schneiden	hacken	würfeln	schlagen	halbieren	Mit etw.bestreuen	Mit etw.füllen
Zwiebeln										
Käse										
Butter										
Tomaten										
Pilze										
Nüsse										
Petersilie										
Apfel										
Sahne										

Quelle: Kruze, A., Kulakovska, A. deutsch.lv. Arbeitsbuch. Riga: Raka 2003, S.22

Schritt 4. Wortschatzarbeit **Küchenausstattung**

Die Gegenstände auf den Bildern erkennen.

Um einen guten Kochanfang zu machen, sollte man eine gewisse Grundausstattung haben.

Der Kühlschrank und der Herd sind ein Muss.

Für den Anfang reicht:

1 Schneidebrett

1 Kochlöffel

1 Schneebesen

1 Reibe

1 kleiner und 1 großer Topf, jeweils mit Deckel

1 Große Pfanne

1 Große Schüssel

Je 1 scharfes Messer mit kurzer bzw. langer Klinge

1 Brotmesser

1 Messbecher

Topflappen

Um andere raffinierte Köstlichkeiten herzustellen, wäre ein Backofen von Vorteil.

Um den Backofen benutzen zu können, braucht man folgende Dinge:

Backblech

Auflaufform

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīgā izglītoto mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht

Elita Balčus

Was von den erwähnten Gegenständen kann man auf den Fotos sehen?

1.



2.



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīgā izglītībā iesaistīto mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

3.



Weitere Wörter zum Thema *Küche*, findet man unter:

<http://www.rezpte-und-tipps.de/Kuechengerate/Accessoires.html>

<http://bildwoerterbuch.pons.eu/nahrungsmittel-und-kueche/kueche/>

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīgā izglītoto mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

Schritt 5 Rezept auf Deutsch nach den Bildern beschreiben.

Man soll keine genaue Übersetzung geben, aber nur die Vorgänge nach den Bildern beschreiben.

Vasaras salāti ar garneļēm

Sastāvdaļas

4 lieli citroni vai 6 mazi

Sarkana, zaļa un dzeltena paprika – pa vienai no katras

1 galviņa puķukāposta

1 galviņa brokoļa

2 buntītes loku

400 g garneles – vēlams svaigas

Olīveļļa

sinepes – vēlams Dijon

Sāls, pipari un cukurs vai to aizvietoņi



1. solis. Uzliek vārties gameles un iztīra sēklas paprikai. Sāk šķēlēt papriku šaurās strēmelītēs.



2. solis. Sagriež papriku.



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht

Elita Balčus

3. solis. Tā kā garneles vārās diezgan ātri, tās jāuzmana. Tikko redzams ka garnelēm izzudis caurspīdīgums, tā uzreiz tās ņem ārā no ūdens.



4. solis. Garneles noskalo zem auksta ūdens, savādāk tās turpinās karst un kļūs gumijotas.



5. solis. Garneles notīra un noliek atdzesēties.



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

6.solis.Pabeidz griezt papriku un ieliek to lielā bļodā.



7. solis. Sagriež brokoli un puķukāpostu kumosa lieluma gabaliņos.



8. Solis. Sagrieztajai paprikai pievieno puķukāpostus un brokoļus.



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīgā izglītīto mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

9. Solis. Sasmalcina sīpollokus.



10. solis. Pievieno lokus parējiem dārzeņiem.



11. solis. Izspiež citroniem sulu.



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīzglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

12. solis. Citronu sulu ielej mētraukā.



13. solis. Citronu sulai pievieno divreiz vairāk eļļas.



14. solis. Pievieno divas reizes vairāk sinepes, nekā bija eļļas.



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīgizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

15. solis. Pievieno sāli, piparus un cukuru pēc garšas. Visu sakul.



16. solis. Dārzeņiem pievieno atdzesētās garšas.



17. solis. Salātus pārlej ar mērci un visu labi samaisa.



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

18. Solis. Dekorē ar citrona šķēlīti un liek galdā.



Quelle: <http://www.irlaiks.lv/receptes/fotorecipes/fotosalads/article.php?id=1637733>

2. Durchführungsphase –einen Rezept praktisch ausprobieren, die Vorgehensweise präsentieren.

Schritt 1

Man kann im Unterricht praktisch einfachere Rezepte ohne zu kochen oder zu backen ausprobieren. Die Aktivitäten soll man mit **Internetrecherchen** anfangen, wo die Lernenden in Gruppen die Rezepte wählen sollen. Unter den Gruppen kann man die Gänge teilen, damit man das ganze Menuangebot decken kann, zum Beispiel Vorspeise, Salat, Dessert, Getränk werden unter 4 Gruppen geteilt. Das ist eine Aufgabe, die man im Computerlabor, zu Hause oder in der Bibliothek ausüben kann. Man kann unter folgenden Adressen recherchieren:

<http://www.rezepete-und-tipps.de/Kochtipps/>

<http://www.chefkoch.de>

oder ein schon bekanntes Rezept nehmen und realisieren.

Schritt 2

Das Zubereiten von Essen im Auditorium ist sehr kompliziert. Deswegen ist **die Planung** der Aktivitäten sehr wichtig. Die Gruppen müssen die Verantwortung übernehmen, dass alle Produkte und Küchengegenstände für die Arbeit gesichert werden. Deswegen müssen die Gruppen eine Liste der geplanten Handlungen zusammenstellen.

Liste der Zutaten

Zutaten	Menge	Wer ist verantwortlich?	Was kostet?

ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārīgā izglītīgojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus

--	--	--	--

Liste der Küchengegenstände

Vorgang	Was braucht man dazu?	Wer ist verantwortlich?

Schritt 3

Die **Vorbereitung** der Speisen kann man mit der **Präsentation** vereinen, indem man eine Fernsehshow vor den anderen Gruppen organisiert oder die Speise vorbereitet und dann das Vorgehen den anderen Gruppen präsentiert. Zum Abschluss der Präsentation wird der Tisch gedeckt und die Speisen werden gekostet.

3. Abschlussphase. Auswertung. Das Thema und die Arbeitsbeiträge evaluieren.

Schritt 1

Die Gruppen geben eine gegenseitige **Auswertung**. Eine jede Gruppe bekommt ein leeres Glas und 10 Erbsen für die Bewertung von jeder Gruppe (5 Erbsen für die Speise, 5 Erbsen für die Präsentation).



Schritt 2

Damit das gesellige Beisammensein nicht zerstört wird, wird abschließend ein freier Gespräch über die Esstraditionen in der Familie, Kochen und Lieblings Speisen gebildet.

Noch mehr Information zum Thema:

<http://www.learn-german-online.net/learning-german-resouces/deutsche-kueche-essen.htm>

<http://www.rezepte-und-tipps.de/Kochtipps/>

<http://vs-material.wegerer.at/diverses/rezepte/kochen.htm>

<http://www.ugb.de/kinder-gesund-emaehren/kochen-mit-kindern/>



ESF projekts „Profesionālajā izglītībā iesaistīto vispārizglītojošo mācību priekšmetu pedagogu kompetences paaugstināšana”

Vienošanās Nr.2009/0274/1DP/1.2.1.1.2/09/IPIA/VIAA/003

Modul 2: Projekte im DaF Unterricht
Elita Balčus