

Projekt des wissenschaftlichen Kompetenzzentrums für Mehrsprachigkeit:
Fremdsprachen lehren und lernen in der Schule im Zeichen der Mehrsprachigkeit (2016-2019)

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!



Du arbeitest alleine.



Du arbeitest zu dritt mit deinen Kolleg/innen in deiner Gruppe.



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!	
Buon appetito!	
¡Qué aproveche!	
Smacznego!	
Enjoy our meal	
Bon appétit	



c) Besprecht in der Gruppe:

- Wie habt ihr die Sprachen erkannt?

.....

.....

.....

2. Schokolade



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



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

I love		
Ich liebe	Schokolade	Deutsch
J'aime beaucoup		
Mi piace tanto		
Me encanta		
Jau hai gugent		

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



Vergleicht eure Lösungen in der Gruppe.

c) 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...)?

.....

.....

.....

d) 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?

.....

.....

.....

3. Mehrsprachige Verpackungen



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.





NUTRITION INFORMATION PER 100g:	
Energie/énergie/energia/energy	2382 kJ/573 kcal
Fett/matières grasses/grassi/fat	40g
- 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	8.0g
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>
.....	noisettes
.....

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

.....

.....

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 ...

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



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	
Mix cocoa powder and water until smooth.		
Mix egg yolks with the other ingredients.		
Whip egg whites and combine with the other ingredients in order to obtain a smooth mass.		
Spread the dough into four baking dishes, each approx. 12 to 15 cm in diameter.		
Baking		
Preheat the oven to 320°F.		
Bake for 25 to 30 minutes.		
Cool brownies before turning out, as they are very fragile.		
Material:		
baking dishes (12 to 15 cm in diameter), bowls, whisk, spatula		

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
.....



6. Deine Einschätzung:

1. Wie interessant fandest du die Aktivitäten?



interessant



eher interessant



eher uninteressant



uninteressant

Was war für dich interessant? Warum?

.....
.....

Was war weniger interessant? Warum?

.....
.....

2. Wie viel konntest du bei diesen Aktivitäten lernen?



viel



ein wenig



nicht so viel



fast nichts

Was konntest du lernen?

.....
.....
.....
.....

3. Wie fandest du die Aktivitäten?



einfach



eher einfach



genau richtig



eher schwierig



schwierig

Was war eher einfach? Warum?

.....
.....

Was war eher schwierig? Warum?

.....
.....

4. Hast du noch weitere Kommentare zu den Aktivitäten?

.....
.....
.....