



Einkaufen: Wir kochen

- ☑ Die SuS suchen nach einem Rezept für ein Gericht, das aus den Zutaten auf dem Einkaufszettel gekocht werden kann. Die Familien kochen das Gericht zu Hause, es können/sollen verschiedene Familien zusammenkommen und zusammen kochen.



Altersgruppe
13-15 Jahre alt



Deutschniveau
A1, A2



Wo?
In der Klasse, zu Hause



Zeitraumen
3 x 45 Min.



Benötigtes Material
Zutaten für die Lasagne

Kompetenzen

- ☑ **SOZIALKOMPETENZ:** Zusammengehörigkeit fördern, Kommunikation von Gefühlen, Einfühlungsvermögen stärken
- ☑ **NATURKOMPETENZ:** Körperliche Aktivität fördern, die eigene Umgebung kennenlernen
- ☑ **SELBSTKOMPETENZ:** Emotionale Kompetenz stärken, Fantasie und Kreativität wecken und stärken

Wortschatz und Grammatik

- ☑ Die SuS erweitern ihren Wortschatz im Bereich Küche und Kochtechniken. Sie können neue Vokabeln und Ausdrücke im Zusammenhang mit Zutaten, Kochutensilien, Zubereitungsschritten und Kochbegriffen lernen. Sie können Anweisungen lesen und verstehen, Rezepte besprechen, Fragen stellen, Anweisungen geben und Informationen über Zutaten und Zubereitungstechniken austauschen. Sie können Variationen des Rezepts vorschlagen, eigene Ideen einbringen und ihre persönlichen Vorlieben beim Kochen und Essen zum Ausdruck bringen, was ihr Selbstbewusstsein stärkt, und ihre Fähigkeit verbessert, sich auf Deutsch auszudrücken.

Hintergrundinformationen und didaktische Perspektive

- ☑ Durch die Zusammenarbeit von Familien werden auch Toleranz und Respekt im Umgang mit anderen als auch das Einfühlungsvermögen gestärkt.

Einkaufen: Wir kochen (2 Stunden)

Phase	Inhalt (direkte Anweisungen für die Lehrkraft)	Media, Material
Einführung (10 Min.)	Präsentation der SuS <input checked="" type="checkbox"/> Die ersten Teile der Vlogs werden gezeigt und kommentiert.	
Arbeitsanweisung, Diskussion (15 Min.)	Aktivität <input checked="" type="checkbox"/> Die SuS untersuchen den Einkaufszettel und versuchen zu raten, um welches Gericht es sich handelt und ob einige Zutaten fehlen. (Es fehlen die Lasagneplatten).	M1 Arbeitsblatt „Einkaufszettel“
Arbeitsphase (15 Min.)	Partnerarbeit/ Gruppenarbeit <input checked="" type="checkbox"/> Die SuS suchen nach einem Rezept für Hackfleisch- oder Gemüselasagne.	Handy
Hausaufgabe (45 Min.)	Partnerarbeit/ Gruppenarbeit <input checked="" type="checkbox"/> Die SuS bereiten mit ihren Familien die Lasagne vor, dabei wird ein Vlog geführt.	Handy
Einführung, Diskussion (10 Min.)	Präsentation der Lehrkraft <input checked="" type="checkbox"/> Die Lehrkraft gibt die Anweisung für die Bewertung der Vlogs. <input checked="" type="checkbox"/> Die SuS können Fragen stellen und die Lehrkraft antwortet.	Handys, Computer
Arbeitsphase (30 Min.)	Aktivität <input checked="" type="checkbox"/> Die SuS zeigen ihre Vlogs, die von den anderen SuS kommentiert und bewertet werden. Die Lehrkraft kann sie auch benoten. <input checked="" type="checkbox"/> Als Hilfe dienen die zusammen erarbeiteten Kriterien.	
Analyse (5 Min.)	Aktivität <input checked="" type="checkbox"/> Die Arbeit wird analysiert und mögliche Verbesserungen vorgeschlagen.	

Materialien

- M1 – Arbeitsblatt „Einkaufszettel“

M1 – Arbeitsblatt „Einkaufszettel“

Zutaten	Name des Geschäfts/ Marktes /Bauernhofs/ der Hühnerfarm	Preis	Anzahl der Verpackungen	Art der Verpackung	Gibt es eine BIO- Variante?
600 g Hackfleisch	<i>Spar</i>	<i>4,50</i>	<i>3</i>	<i>Plastik</i>	<i>nein</i>
2 Zwiebeln					
1 Knoblauchzehe					
1EL Tomatenmark					
500 ml Tomatenpüree					
Oregano					
Salz					
Pfeffer					
Paprikapulver					
80 g Margarine					
80 g Mehl					
½ l Gemüsebrühe					
½ l Milch					
100 g Käse					
Muskat					

Zutaten	Wo wird es gekauft?		Wie kommt man zum Verkäufer?
	In deiner Stadt?	Im Geschäft/beim Bauer	
600 g Hackfleisch			
2 Zwiebeln			
1 Knoblauchzehe			
1 EL Tomatenmark			
500 ml Tomatenpüree			
Oregano			
Salz			
Pfeffer			
Paprikapulver			
80 g Margarine			
80 g Mehl			
½ l Gemüsebrühe			
½ l Milch			
100 g Käse			
Muskat			

Zutaten	Name des Geschäfts/ Marktes /Bauernhofs/ der Hühnerfarm	Preis	Anzahl der Verpackungen	Art der Verpackung	Gibt es eine BIO- Variante?
200 g Gemüse					
100 g Champignons					
2 Tomaten					
100 g saure Sahne					
100 ml Milch					
1 Ei					
1 EL Tomatenmark					
1 EL Kräuter					
Geriebener Käse					
Salz					
Pfeffer					
etwas Olivenöl					

Zutaten	Wo wird es gekauft?		Wie kommt man zum Verkäufer?
	In deiner Stadt?	Im Geschäft/beim Bauer	
200 g Gemüse			
100 g Champignons			
2 Tomaten			
100 g saure Sahne			
100 ml Milch			
1 Ei			
1 EL Tomatenmark			
1 EL Kräuter			
Geriebener Käse			
Salz			
Pfeffer			
etwas Olivenöl			