

Smag på sprog: et CLIL-forløb i tysk og madkundskab

Forløb 1: *Sprache geht durch den Magen* – lærervejledning

Fokusområde: ordforråd

Varighed: min. 12 lektioner

Forfatter: Lily Collé



Opsummering af forløbet

I forløbet Smag på sprog – *Sprache geht durch den Magen* arbejder eleverne tværfagligt og med en CLIL-inspirerede tilgang med tysk og madkundskab i 7. eller 8. klasse.

Gennem i alt 12 lektioner opbygger eleverne et basalt tysk ordforråd relateret til mad, smag og opskrifter, samtidig med at de lærer om fødevarers smag og tekstur og anvender dette aktivt i køkkenet.

Eleverne arbejder med opskriftsforståelse, sensorisk vurdering og madlavning, og de træner både mundtlig og skriftlig kommunikation på tysk. Forløbet afsluttes med, at eleverne laver mad ud fra tyske opskrifter og formidler processen og deres sanseindtryk på tysk, bl.a. gennem video og dialog.

Fag: tysk og madkundskab	Klassetrin: 7.klasse	Omfang: 12 lektioner
Kompetenceområde Madkundskab • Mad og sundhed • Madlavning • Måltid og madkultur Tysk • Mundtlig kommunikation • Skriftlig kommunikation		
Kompetencemål Madkundskab • Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed. • Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen. • Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår. Tysk • Eleven kan kommunikere på tysk mundtligt om nære emner i et meget enkelt og forståeligt sprog. • Eleven kan kommunikere på tysk skriftligt om nære emner i et meget enkelt og forståeligt sprog.		
Vejledende færdigheds- og vidensmål Madkundskab • Hygiejne, fase 1: Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning. • Råvarekendskab, fase 1: Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.		

- Madlavningens mål og struktur, fase 1+ fase 2: Eleven kan lave mad efter en opskrift/ Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift/ Eleven kan udvikle opskrifter.
- Smag og tilsmagning, fase 1: Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.
- Måltidskultur, fase 1: Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.

Tysk

- Mundtlig kommunikation: lytning, fase 2: Eleven kan forstå enkle budskaber om nære emner.
- Mundtlig kommunikation: samtale, fase 3: Eleven har viden om enkle kommunikationsstrategier.
- Mundtlig kommunikation: sprogligt fokus, fase 3: Eleven kan formulere enkle sætninger.
- Skriftlig kommunikation: læsning, fase 2: Eleven kan gætte kvalificeret ud fra en sammenhæng.
- Skriftlig kommunikation: skrivning, fase 2: Eleven kan skrive enkle sætninger.
- Skriftlig kommunikation: tekst og medier, fase 2: Eleven har viden om tekstopbygning og informationssøgning på tysk

Fælles læringsmål

Eleven kan:

- skelne mellem forskellige smage, konsistenser og formulere enkle sætninger om fødevarer på tysk.
- kende køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift på tysk
- ordforråd på tysk om grøntsager, frugt og fødevarer.
- læse og forstå en opskrift på tysk.
- lave mad efter en opskrift på tysk.
- kan søge enkle informationer om opskrifter på nettet.
- lave en videoopskrift på tysk.

Målplanche

Jeg kan:

- skelne mellem forskellige smage og konsistenser.
- beskrive fødevarer med enkle tyske sætninger.
- kende køkkenredskaber og arbejdsprocesser på tysk.
- forstå fagord og begreber i en tysk opskrift.
- bruge det tyske ordforråd om grøntsager, frugt og fødevarer.
- læse og forstå en opskrift på tysk.
- søge informationer om opskrifter på nettet.
- lave mad efter en opskrift på tysk.
- lave en videoopskrift på tysk.

Overblik over tasks

Før-task 1: *Geschmack und Textur*

Varighed: 3 lektioner*

- Eleverne lærer ordforråd, der relaterer til smag og tekstur på tysk.
- Eleverne kan beskrive forskellige fødevarers smag og tekstur på tysk.
- Eleverne træner deres sensoriske færdigheder og anvender sproget aktivt.

Før-task 2: *Essen zubereiten* - ordforråd

Varighed: 1 lektion

- Eleverne kender køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift på tysk

Før-task 3: *Rezepte verstehen*

Varighed: 2 lektioner

- Eleverne kan læse og forstå en opskrift på tysk

Hoved-task: *Kochen und Lebensmittel schmecken mit Augenbinde*

Varighed: 2-3 lektioner

- Eleverne kan lave mad efter en opskrift på tysk

Efter-task: *Das Videorezept*

Varighed: 3-4 lektioner

- Eleverne kan genfortælle en opskrift på tysk.

*1 lektion = 45 minutter

Før-task 1: *Geschmack und Textur*

Varighed: 120 min (3 lektioner)

Formål for tasken

Eleverne skal lære ordforråd, der relaterer til smag og tekstur på tysk. De skal kunne beskrive fødevarers smag og konsistens og anvende sproget aktivt i mundtlige øvelser. Øvelsen styrker både sensorisk bevidsthed og sproglig præcision.

Mål for lektionen

- Eleverne lærer ordforråd, der relaterer til smag og tekstur på tysk.
- Eleverne kan beskrive forskellige fødevarers smag og tekstur på tysk.
- Eleverne træner deres sensoriske færdigheder og anvender sproget aktivt. (kun hvis fysiske fødevarer bliver brugt)

Materialer

- Tavle
- Smartboard/projektor (evt.) for at vise arbejdsarkene

Introduktion

- Målplanche
- Evt. grøntsager og frugt

Aktivitet 1

- **Elevark 1:** arbejdsark med ord og betegnelser

Aktivitet 2

- **Elevark 2:** arbejdsark med kategoriseringstabel

Aktivitet 3

- **Lærerark 1:** Kort med en fødevare på tysk + en kop/skål til at samle kortene i

Forberedelse

Læreren har printet **Arbejdsark 1** (arket med billeder + betegnelse af forskellige fødevarer), **Arbejdsark 2** (kategoriseringstabellen) og klargjort kort med ordforråd til Magretheskålen.

Hvad gør læreren? (L)	Hvad gør eleverne? (E)
Indledning (10 min.)	
I plenum L introducerer forløbet Smag på sprog og forklarer, hvordan forløbet kombinerer tysk og madkundskab. L viser målplanchen for hele forløbet og forklarer målene. Herefter introducerer L emnet "<i>Farbe, Geschmack und Textur</i>", gennemgår dagens læringsmål og forklarer, hvorfor det er vigtigt at kunne beskrive farve, smag og tekstur i madlavning. L tager evt. nogle grøntsager eller fødevarer med og viser dem for at introducere en snak om smag, tekstur og farve. L præsenterer dagens arbejde: • Eleven lærer ordforråd om fødevarer på tysk • Eleven kan beskrive en fødevarers tekstur og smag på tysk	E stiller opklarende spørgsmål.
Bearbejdning	
Aktivitet 1: Tilegnelse af ordforråd om fødevarer	
I par L inddeler eleverne i par. L deler Elevark 1 ud og beder eleverne om at matche billeder og betegnelser. L gør opmærksom på transparente ord og oplyser at det er tilladt at bruge abc.ordbogen.com til at løse opgaven.	E arbejder parvis. E modtager Elevark 1 med billeder af fødevarer og betegnelser. De skal matche billeder og de rigtige betegnelser.
5 min øvelse i plenum L siger påstande med ordene fra Arbejdsark 1. Fx: • <i>Ich mag Nudeln.</i> • <i>Petersilie ist blau.</i>	E rejser sig hvis påstanden passer.

Aktivitet 2: Ordforråd smag og tekstur	
L deler Elevark 2 ud, introducerer eleverne for ordforrådet om smag og tekstur og forklarer opgaven. Eleverne skal vælge 10 fødevarer og skrive dem ind i tabellen. Den samme fødevarer kan forekomme i flere kategorier. Smag: <i>süss</i> (sødt), <i>sauer</i> (surt), <i>salzig</i> (salt), <i>bitter</i> (bittert), <i>umami</i> (umami) Tekstur: <i>weich</i> (blødt), <i>saftig</i> (saftig), <i>knusprig</i> (knasende), <i>trocken</i> (tørt), <i>feucht</i> (fugtigt), <i>dick-</i> eller <i>dünnfließend</i> (tynd- eller tykflydende), <i>hart</i> (hårdt), <i>cremig</i> (cremet), <i>fettig</i> (fedtet), <i>zäh</i> (sejt), <i>klebrig</i> (klistret), <i>wässrig</i> (vandet) Eksempel <i>Die Kokosmilch ist süß, cremig und fettig.</i>	E modtager Arbejdsark 2 og byder ind mht. transparente ord og stiller opklarende spørgsmål. E vælger 10 fødevarer og skriver dem ned. Herefter skriver E fødevarerne ind i kategoriseringstabellen med de tyske udtryk for smag og tekstur. E formulerer en sætning til hver fødevarer.
Aktivitet 3: Magrethe-skålen	
I plenum L introducerer øvelsen for eleverne: Eleverne får kort med ordforråd om fødevarer. De trækker på skift et kort uden at vise det til de andre elever. De forklarer nu hvordan fødevareren smager ved at bruge ordforråd om tekstur og smag (evt. farve). Eleverne skal bruge de relevante chunks, som er gennemgået i klassen på tavlen. De andre elever gætter, indtil det rigtige ord er fundet. L sørger for at skrive eksempeldialogen på tavlen og eksemplificerer en runde med et af ordene sammen med en elev fra klassen. L understreger, at eleverne skal forklare og gætte i hele sætninger.	E stiller opklarende spørgsmål. E får kort med ordforråd om fødevarer. E trækker på skift et kort uden at vise det til de andre elever. E forklarer nu, hvordan fødevareren smager ved at bruge ordforråd om tekstur og smag (evt. farve). E skal bruge de relevante chunks, som er gennemgået i klassen på tavlen. De andre elever gætter, indtil det rigtige ord er fundet. OBS: Eleven, der gætter, skal gætte med et spørgsmål og en gentagelse af egenskaberne. E kan få hjælp og bruge eksempeldialogen på tavlen. Turen går videre til den næste.
Tip: Hvis eleverne har svært ved at gætte den rigtige fødevarer ud fra tekstur og smag, kan de evt. tilføje farvebeskrivelser af fødevareren. Repetér farverne inden, hvis der er behov for det: <i>braun, gelb, rot, grün, blau, lila, rosa, orange, schwarz, weiß + dunkel- og hell-</i>.	
Eksempeldialog	

Elev A: Mein Lebensmittel ist süß und knusprig. Elev B: Ist es eine Karotte? Eine Karotte ist süß und knusprig. Elev A: Das ist richtig! Es ist eine Karotte. Das ist falsch! Es ist keine Karotte.	
Opsamling	
Walk & talk L forklarer opgaven: Eleverne går en tur og samler så mange ord som muligt fra dagens opgaver på fem minutter i en walk and talk.	E går ud i fem minutter og samler ord.
I plenum Tilbage i klassen laver L en omgang "odd man out" - <i>Was passt nicht?</i> på tavlen. Eleverne forklarer på tysk (med det lærte ordforråd), hvad der ikke passer ind og hvorfor. 1. <i>süß, sauer, bitter, hart</i> 2. <i>Wasser, Nudeln, Kokosmilch, Öl</i> 3. <i>Meersalz, Paprikapulver, Limette, Kümmel.</i> 4. <i>Eier, Rote Bete, Karotte, Kartoffeln</i>	Tilbage i klassen, byder E ind på "odd man out" og anvender det lærte ordforråd.

Før-task 2: Essen zubereiten – ordforråd

Varighed: 45 min. (1 lektion)

Formål for tasken

Eleverne skal lære køkkenrelateret ordforråd og kende arbejdsprocesser samt fagord fra tyske opskrifter. De skal arbejde med chunks og træne ordforståelse, så de kan anvende sproget i opskriftslæsning og praktisk madlavning.

Mål for lektionen

Eleverne kender køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift på tysk.

Materialer

- Tavle
- Smartboard/projektor
- Lærerark 2 og link til quizlet: <https://quizlet.com/dk/938899134/smag-pa-sprog-essen-zubereiten-flash-cards/?i=sw1ol&x=1qqt>
- Padlet
- Eleverne skal have adgang til en ordbog og internet.

Forberedelse

- Læreren har udarbejdet en padlet med 10 fødevarer i forskellige posts. Se følgende padlet som inspiration: <https://padlet.com/vw7zkcesev/remake-link/RdZYv7pBe2aabrPl>
- Læreren har delt linket til quizlet og lektionens padlet med eleverne.
<https://quizlet.com/dk/938899134/smag-pa-sprog-essen-zubereiten-flash-cards/?i=sw1ol&x=1jqt>

Hvad gør læreren? (L)

Hvad gør eleverne? (E)

Indledning (5 min)

I plenum og individuelt

I begyndelsen af lektionen repeteres ord og chunks fra sidste lektion: L åbner padlet'en på smartboardet. I padlet'en vises der billeder af 10 forskellige fødevarer (fra de sidste lektioner). L forklarer opgaven til eleverne: Eleverne vælger tre fødevarer og skriver en sætning om smag og tekstur til hver af deres valgte fødevarer. L oplyser, at eleverne skriver deres sætning som kommentar til de eksisterende posts.

L introducerer dagens arbejde:

E åbner linket til padlet'en på deres computer.

E vælger tre fødevarer og skriver en sætning om smag og tekstur. De bidrager i kommentarfeltet til de udvalgte posts.

E stiller opklarende spørgsmål.

• Eleven kan forstå fagord og begreber i en opskrift på tysk.	
Bearbejdning	
Aktivitet 1: Kontekstualiseret grammatik	
I plenum L skriver en af chunks'ne fra Elevark 3 på tavlen. Fx Das Gemüse waschen. L beder eleverne om at slå hvert enkelt ord op og at notere betydningen og ordklassen. L leder opmærksomheden mod verbet og dens form på tysk (infinitiv).	E slår op i ordbogen og byder ind med deres svar.
L forklarer, at "Infinitiv er en verbalform, der er uden bøjning i tid, måde og person", fx (at) spise og beder eleverne om at komme med eksempler på dansk og så på tysk.	E stiller opklarende spørgsmål og byder ind med deres verber i infinitiv.
L beder eleverne om at oversætte sætningen <i>Das Gemüse waschen</i> ordret: at vaske grøntsagerne.	E oversætter uden hjælpemidler og kommer med deres svar.
L beder eleverne om at oversætte sætningen i Google Translate. Resultat: Vask grøntsagerne.	E oversætter i Google Translate og kommer med deres svar.
Snak om, hvordan man skriver en opskrift på dansk (bydeform) vs. på tysk (infinitiv). • Hvilken virkning har bydeformen? Infinitiv? • Hvorfor er der forskel på hvordan man skriver en opskrift på dansk og på tysk? L åbner linket til quizlet på smartboardet og beder eleverne om at åbne linket til quizlet på deres computer. I quizlet'en "<i>Essen zubereiten</i>" møder eleverne 13 chunks med begreb og fagord fra en opskrift på tysk. L forklarer, at eleverne skal bruge disse chunks senere, når de får deres opskrifter til madlavning. L forklarer de forskellige funktioner/læringsmuligheder i quizlet, som eleverne	E byder ind.

skal bruge i denne lektion (flashcards, learn og test) og beder eleverne om at starte med flashcards, inden de går videre til de andre funktioner. OBS: Hvis eleverne ikke har login til quizlet, så har de kun adgang til de første 10 kort.	
Aktivitet 2: Træning af chunks	
I plenum og individuelt L åbner linket til quizlet på smartboardet og beder eleverne om at åbne linket til quizlet på deres computer. I quizlet'en "<i>Essen zubereiten</i>" møder eleverne 13 chunks med begreb og fagord fra en opskrift på tysk. L forklarer, at eleverne skal bruge disse chunks senere, når de får deres opskrifter til madlavning. L forklarer de forskellige funktioner/læringsmuligheder i quizlet, som eleverne skal bruge i denne lektion (flashcards, learn og test) og beder eleverne om at starte med flashcards, inden de går videre til de andre funktioner. OBS: Hvis eleverne ikke har login til quizlet, så har de kun adgang til de første 10 kort.	E åbner linket til quizlet. E arbejder med flashcards og de andre funktioner.
Opsamling	
I plenum L afslutter lektionen med en omgang <i>Quizlet Live</i> (under games & activities). På smartboardet: L igangsætter <i>Quizlet Live</i>, vælger mellem funktionerne <i>Random Teams</i> eller <i>Individuals</i> og deler koden med eleverne. OBS: Opsamlingen kan også bruges som del af introduktionen i næste lektion, hvis der ikke er tid nok til at gennemføre Quizlet Live. I så fald kan eleverne repetere chunks'ne fra quizlet'en som lektie til næste gang.	E byder ind med deres svar.

Før-task 3: Rezepte verstehen

Varighed: 90 min. (2 lektioner)

Formål for tasken

Eleverne skal læse og forstå tyske opskrifter og arbejde med differentierede tekster. De træner læseforståelse, informationssøgning og sammenhæng mellem opskrifteres sprog og praktisk anvendelse.

Mål for lektionen

- Eleven kan kende køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift på tysk
- Eleven kan kende ordforråd på tysk om grøntsager og plantebaserede fødevarer.
- Eleven kan læse og forstå en opskrift på tysk.

Materialer

- Tavle
- Smartboard/projektor
- Link til quizlet: <https://quizlet.com/dk/938899134/smag-pa-sprog-essen-zubereiten-flash-cards/?i=sw1ol&x=1qgt>
- Eleverne skal have adgang til en ordbog og internet.
- **Elevark 3** (informationsark)
- **Kopiark 1:** Opskrift Flädlesuppe. Sproglig sværhedsgrad 1
- **Kopiark 2:** Opskrift Bortsch: Sproglig sværhedsgrad 2
- **Kopiark 3:** Opskrift Minestrone: Sproglig sværhedsgrad 2
- **Kopiark 4:** Opskrift Tom Yam Gung: Sproglig sværhedsgrad 3
- **Elevark 5:** Opskrift Flädlesuppe. Sproglig sværhedsgrad 1
- **Elevark 6:** Opskrift Bortsch: Sproglig sværhedsgrad 2
- **Elevark 7:** Opskrift Minestrone: Sproglig sværhedsgrad 2
- **Elevark 8:** Opskrift Tom Yam Gung: Sproglig sværhedsgrad 3

Forberedelse

Læreren har printet:

- **Elevark 3** (x antal af elever)
- **Elevark 5, 6, 7, 8** (Hver gruppe arbejder med en af opskrifterne. Eleverne arbejder i par i deres gruppe og kan nøjes med 1 ark per par)
- **Lærerark 3**
- **Kopiark 1,2,3,4** (Hver gruppe arbejder med en af opskrifterne. Eleverne kan nøjes med et kopiark per par.)

Hvad gør læreren? (L)	Hvad gør eleverne? (E)
Indledning	
Evt. I begyndelsen af lektionen repeteres chunks fra sidste lektion. I plenum L starter lektionen med en omgang <i>Quizlet Live</i> (under games & activities). På smartboardet: L igangsætter <i>Quizlet Live</i>, vælger mellem funktionerne <i>Random Teams</i> eller <i>Individuals</i> og deler koden med eleverne.	E åbner linket til quizlet, vælger funktionen <i>Quizlet Live</i> og gennemfører opgaverne.
I plenum og individuelt L forklarer, at eleverne (senere i forløbet) skal lave en suppe. L spørger eleverne, hvilke forskellige supper eleverne kender til. L spørger, hvilke lande/regioner de nævnte supper stemmer fra? L spørger ind til, hvordan man klassisk vil tilberede suppe. Hvad er hovedkarakteristika? Her får eleverne mulighed for at repetere ordforrådet fra før-task 1 (fødevarer + <i>Geschmack & Textur</i>) - fx <i>Wasser, Salz, Gemüse</i>, osv... L samler bidragene på tavlen. L opfordrer eleverne til at lave en sætning med de forskellige bidrag fx <i>Eine Suppe ist wässrig, salzig und umami</i>. L introducerer dagens arbejde: • Eleven kan forstå fagord og begreber i en tysk opskrift. • Eleven kan læse og forstå en opskrift på tysk. Eleven kan finde informationer på nettet.	E byder ind med svar.

Bearbejdning	
Aktivitet 1: Steckbrief	
Gruppearbejde L deler eleverne i grupper (gerne grupper à 4). OBS: Grupperne er de faste grupper til resten af forløbet. Eleverne får nemlig den opskrift, de skal arbejde med i køkkenet i dag. OBS: De fire opskrifter er delt ind i tre sproglige sværhedsniveauer, baseret på længden af opskriften og mængden af information. Dette giver mulighed for at differentiere arbejdet med opskrifterne. Desuden er der lidt ekstra hjælp i "Aktivitet 3: Sæt opskriften i den rigtige rækkefølge". L deler Elevark 3 ud og giver hver gruppe navnet på deres opskrift og forklarer opgaven.	E finder sammen i deres grupper.
I gruppen: E. skal researche på nettet og udfylde de manglende informationer i Elevark 3. Målet er at de kan gennemføre et teaminterview i nye grupper, når de har fundet informationerne.	E stiller uddybende spørgsmål.
L gennemgår de forskellige informationspunkter på Elevark 3. L gør opmærksom på spørgsmålene og hjælpesætningerne (chunks) på informationsarket, som eleverne senere kan basere sine spørgsmål og svar på.	E udfylder informationerne på deres arbejdsark ved hjælp af research på nettet.
Aktivitet 2: Teaminterview i grupper	
Gruppearbejde L inddeler eleverne i interviewgrupper, så der er én elev fra hver opskriftsgruppe i hver gruppe. L forklarer, at eleverne skal gennemføre et teaminterview, hvor de stiller spørgsmål til hinanden om deres opskrifter.	E samles i deres interviewgrupper og gennemfører et teaminterview. Tre elever skiftes til at stille spørgsmålene fra venstre kolonne i Elevark 3 om suppen/retten til den elev, der bliver interviewet. Herefter bytter de roller.

Aktivitet 3: Sæt opskriften i den rigtige rækkefølge	
Gruppearbejde L sender eleverne tilbage i deres oprindelige grupper. L deler nu opskriften (Elevark 5,6,7 eller 8) ud til eleverne (en kopi til to elever er nok)	E vender tilbage til deres oprindelige grupper.
L forklarer opgaven: Aufgabe 1 Eleverne skal først læse introduktionen til deres ret og sammenligne med deres egne informationer fra research delen. Herefter skimmer eleverne ingredienserne og understreger de fødevarer, som de kender (dvs. er transparente eller som de har lært tidligere i forløbet). Aufgabe 2 Eleverne læser de forskellige trin fra tilberedningsfasen i deres opskrift igennem. L gør opmærksom på, at opskriften baserer sig på de lærte chunks og begreber fra lektionen <i>Essen zubereiten</i>, og eleverne således kender det meste af ordforrådet. Eleverne skal indsætte de manglende ord, som de har lært i forbindelse med chunks'ne fra lektionen <i>Essen zubereiten</i>.	E stiller opklarende spørgsmål og løser opgaverne evt. ved hjælp af en ordbog.
Opsamling	
Gruppearbejde og i plenum L deler den rigtige/færdige opskrift ud i grupperne.	E sammenligner deres rækkefølge med den i opskriften. E gemmer opskriften.
L indleder afslutningsvis en snak om, hvad der har været svært/nemt ved at forstå en opskrift på tysk og svært/nemt ved at finde ud af den rigtige rækkefølge.	E deler overvejelser.

Hoved-task: *Kochen und Lebensmittel schmecken mit Augenbinde*

Varighed: 90-120 min. (2-3 lektioner)

Formål for lektionen

Eleverne skal anvende deres tilegnede tyske ordforråd i praksis ved at lave mad efter en opskrift på tysk og formidle smag og tekstur. Gennem sansning med bind for øjnene udvikler eleverne deres sproglige og sensoriske kompetencer.

Mål for lektionen

- Eleverne kan lave mad efter en opskrift på tysk.
- Eleverne kan beskrive fødevarer med enkle tyske sætninger.

Materialer

- Smartboard/projektor
- **Elevark 4:** Bingoplade
- **Kopiark 1** (NB: eleverne har fået uddelt kopiarket i deres grupper)
- **Kopiark 2** (NB: eleverne har fået uddelt kopiarket i deres grupper)
- **Kopiark 3** (NB: eleverne har fået uddelt kopiarket i deres grupper)
- **Kopiark 4** (NB: eleverne har fået uddelt kopiarket i deres grupper)
- **Kopiark 5:** Eksempeldialog til smagsleg
- **Lærerark 3:** Bingo med ordforbindelser
- Ingredienser til madlavning
- Et udpluk af egnede fødevarer til smags-leg fx bananer, æbler, agurk, tomat, chokolade, nødder m.m.
- Et øjenbind

Forberedelse

Læreren handler ind til madlavning.

Læreren handler ind til aktiviteten *Lebensmittel schmecken mit Augenbinde*.

Læreren har et eller flere øjenbind med.

Hvad gør læreren? (L)	Hvad gør eleverne? (E)
Indledning (hele klassen)	
I plenum og individuelt eller par L introducerer aktiviteten "Bingo med ordforbindelser" og dermed repeteres de vigtigste chunks fra opskrifterne, inden eleverne går i gang med madlavningen. L deler blanke kopiark ud. Eleverne kan arbejde individuelt eller i par.	
På tavlen viser L listen med de første ord af chunks fra Lærerark 3 og beder eleverne om at vælge ni ord ud og skrive dem ind på deres bingo-plade (Elevark 4). L trækker verberne tilfældigt og siger dem højt. L godkender elevernes svar ved Bingo.	E vælger ni muligheder fra lærerarket og skriver en i hvert felt på sin bingo-plade. E lytter til de verber, der bliver råbt op under bingo. For hvert verbum forsøger hver elev at danne en meningsfuld ordforbindelse ("chunk") med sine egne ord på pladen. Når en elev har en fuld række/plade, så råber denne "Bingo" og skal læse sine ordforbindelser/svar for klassen.
L introducerer dagens arbejde • Eleven kan lave mad efter en opskrift på tysk Eleven kan beskrive smagen og tekturen på fødevarer med enkle sætninger.	E stiller opklarende spørgsmål.
Bearbejdning	
Aktivitet 1: Madlavning ud fra opskrifterne (i grupper)	
Madlavning i grupper L beder eleverne om at finde sammen med deres grupper og finde opskrifterne frem. L forklarer, at eleverne skal filme de vigtigste trin i madlavningsprocessen i korte videoclips og oplyser at videomaterialet skal bruges senere til den afsluttende opgave: at lave en videopopskrift med voiceover. L igangsætter madlavningen.	E laver mad ud fra opskriften og filmer de vigtige trin i processen.

Aktivitet 2: Smag og beskriv (udføres i par løbende, mens eleverne laver mad)	
Pararbejde med læreren L har forberedt en station med et udpluk af egnede fødevarer (gerne også fra de retter, der laves i køkkenet). L lægger desuden gafler/skeer m.m. frem til smagning. Eleverne kommer over til stationen i par, når muligheden byder sig i forhold til madlavningsprocessen.	
L forklarer øvelsen: Eleverne får bind for øjne og skal smage på forskellige fødevarer og forklare deres smag og tekstur på tysk i et interview med deres makker. L gennemgår eksempeldialogen (Kopiark 5) med spørgsmål og chunks til svar sammen med eleverne.	E stiller opklarende spørgsmål E følger med i eksempeldialogen og får evt. lidt tid til at repetere ordforrådet om smag og tekstur.
Elev 1 får bind for øjnene. Elev 2 vælger en fødevare, som elev 1 skal smage på. Elev 1 stiller spørgsmål om smag og tekstur. Elev 2 svarer og gætter hvilken fødevare, det drejer sig om.	E gennemfører smagseksperimentet. (2-3 runder hver) og vasker de brugte skeer og gafler efter øvelsen.
Opsamling (hele klassen)	
Middag og gruppepræsentationer L beder eleverne om at sætte ord på smagen og tekturen under spisningen og oplyser, at eleverne skal dele deres betragtninger (på tysk) med klassen om lidt. L beder eleverne om at vaske op/rydde op/gøre stationerne rent.	E spiser sammen og sætter ord (på tysk) på smagen og tekturen af deres ret. Grupperne fremlægger deres betragtninger om smag og tekstur på skift foran klassen. E rydder op.

Efter-task: <i>Das Videorezept</i> Varighed: 90-180 min (2-4 lektioner)	
Formål for lektionen Eleverne skal omsætte deres erfaringer til en mundtlig videoopskrift på tysk, hvor de forklarer de forskellige madlavningstrin til seerne. De træner multimodal formidling, sproglig refleksion samt konsoliderer det lærte ordforråd.	
Mål for lektionen Eleverne kan genfortælle en opskrift på tysk.	
Materialer • Smartboard/projektor	
Forberedelse	
Link med videoopskrift på tysk (valgfri) fra fx YouTube	
Hvad gør læreren? (L)	Hvad gør eleverne? (E)
Indledning	
I plenum L starter med at vise et kort og underholdende eksempel på en tysk videoopskrift (fx en 1-2 minutters YouTube-klip med undertekster eller tale på tysk).	E ser videoen.
Herefter stiller L klassen et par spørgsmål: • <i>Was habt ihr verstanden?</i> • <i>Welche Wörter oder Sätze habt ihr erkannt?</i> <i>Was macht das Video interessant oder lustig?</i>	E byder ind med deres svar.

Bearbejdning	
Aktivitet 1: Videoopskrift	
I plenum L introducerer opgaven: <i>„Heute seid ihr dran: Ihr macht euer eigenes Videorezept! Dabei erklärt ihr die Schritte auf Deutsch – und zeigt, wie gut ihr euch mit dem Wortschatz und den Rezepten auskennt. Und: Kreativität ist ausdrücklich erlaubt!“</i> Eleverne skal i deres opskriftsgrupper lave en videoopskrift ved at bruge de videoer og billeder, de har optaget under madlavningen. L understreger, at eleverne skal forklare de enkelte trin i madlavningen således, at andre ville kunne følge opskriften, og at de skal anvende det faglige ordforråd, de har lært. Derudover opfordrer L eleverne til at være kreative i deres præsentation.	E stiller opklarende spørgsmål. E arbejder på deres video i grupperne.
Aktivitet 2: Opskriftsbiograf og feedback	
I plenum L introducerer aktiviteten: Eleverne viser deres videoopskrift for klassen og giver feedback til hinanden. Grupperne fremviser deres videoopskrift for klassen. • L faciliterer en klasses Diskussion med fokus på sproglige og indholdsmæssige aspekter: • <i>Hat das Video das Rezept gut erklärt?</i> • <i>War die Sprache und Aussprache verständlich und wurden die gelernten Chunks benutzt?</i> • <i>War das Videorezept kreativ?</i> • <i>Was hat besonders gut funktioniert?</i> • <i>Was könnte man noch besser machen?</i>	E byder ind med konstruktiv feedback.

Opsamling (hele klassen)

I plenum og/eller par

Eleverne reflekterer over deres læring.

L gennemgår læringsmålene for hele forløbet og stiller følgende spørgsmål:

- Var det nemt eller svært at lære ordforråd om fødevarer og madlavning på tysk? Hvorfor?
- Var det nemt eller svært at forstå opskriften på tysk? Hvorfor?
- Hvordan var det at skulle beskrive og forklare noget praktisk (som smag og tekstur og madlavning) på tysk?
- Hvis du skulle lave videoopskriften igen – hvad ville du gøre anderledes?
- Hvad var det mest nyttige, du lærte i dette forløb?

E byder ind med deres svar.