

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

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

Forfatter: Lily Collé



Indholdfortegnelse

Målplanche.....	3
Elevark 1: Arbejdsark med ord og betegnelser	4
Elevark 2: Arbejdsark med kategoriseringstabel.....	7
Elevark 3: Informationsark.....	9
Elevark 4: Bingoplade.....	10
Elevark 5: Opskrift Flädlesuppe. Sproglig sværhedsgrad 1	11
Elevark 6: Opskrift Bortsch: Sproglig sværhedsgrad 2	13
Elevark 7: Opskrift Minestrone: Sproglig sværhedsgrad 2	16
Elevark 8: Opskrift Tom Yam Gung: Sproglig sværhedsgrad 3	19
Kopiark 1: Opskrift Flädlesuppe. Sproglig sværhedsgrad 1.....	22
Kopiark 2: Opskrift Bortsch: Sproglig sværhedsgrad 2.....	24
Kopiark 3: Opskrift Minestrone: Sproglig sværhedsgrad 2	26
Kopiark 4: Opskrift Tom Yam Gung: Sproglig sværhedsgrad 3.....	28
Kopiark 5: Eksempeldialog til smagsleg	30
Lærerark 1: Kort med en fødevare på tysk	31
Lærerark 2: Chunks fra opskrifterne	32
Lærerark 3: Bingo med ordforbindelser.....	33

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.

Elevark 1: Arbejdsark med ord og betegnelser

Welches Wort passt zu welchem Lebensmittel?

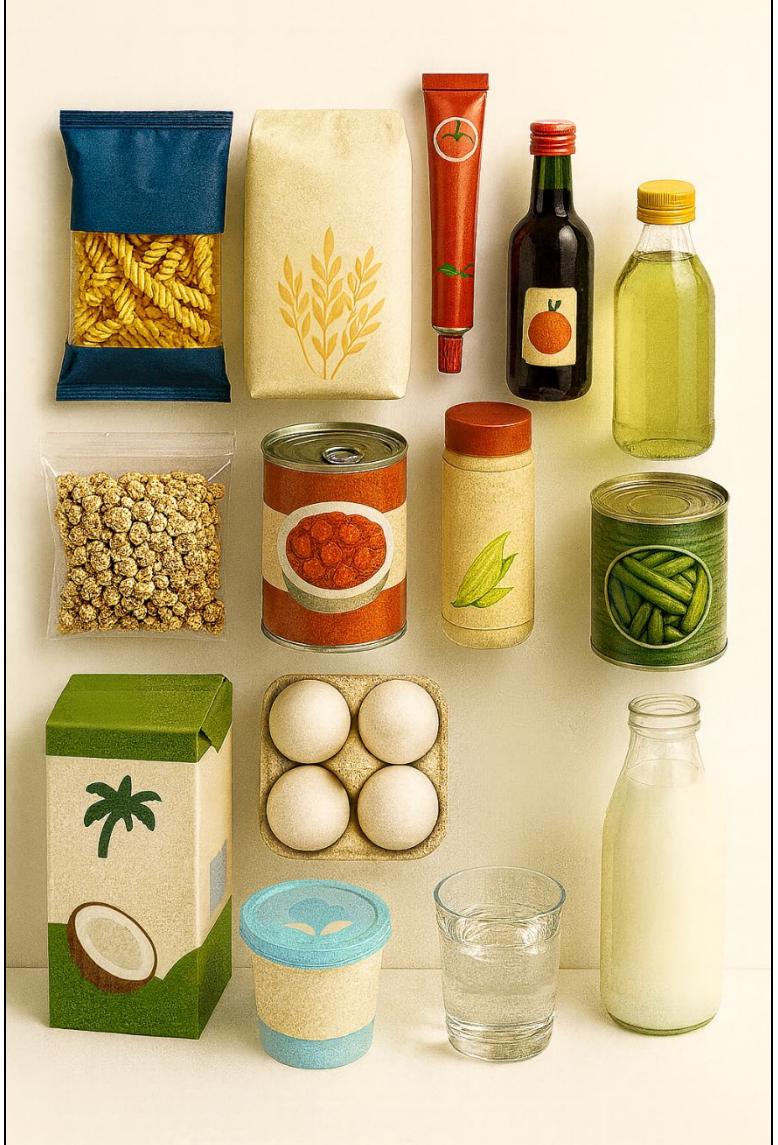
Gemüse und Obst

Rote Bete		Pilze
Karotte		Limette
Petersilie		Kartoffeln
Weißkohl		Lauch
Wacholder-beeren		Schnittlauch
	ChatGPT	Zwiebel

Gewürze und Kräuter

Knoblauchzehe		Zitronengras
Lorbeerblätter		Paprikapulver
Kümmel		Meersalz
schwarzer Pfeffer		getrockneter Oregano
Chilischote		Basilikum
Petersilie		ChatGPT

Lebensmittel

Sojaschnetzel		
eine Tube Tomatenmark		Bohnen
Apfelessig		Öl
Kokosmilch		Mehl
eine Dose gehackte Tomaten		Wasser
Maisstärke		Milch
Nudeln		Eier
		Quark
		ChatGPT

Elevark 2: Arbejdsark med kategoriseringstabel

Geschmack und Textur

Wähle 10 Lebensmittel und bestimme Geschmack und Textur

Schreibe deine 10 Lebensmittel hier:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

Welchen Geschmack und welche Textur haben deine Lebensmittel?

Schreibe deine Lebensmittel (Nummer) in die Tabelle.

	süß	sauer	salzig	bitter	umami
weich					
saftig					
knusprig					
trocken					
feucht					
dick- oder dünnfließend					
hart					
cremig					

fettig					
zäh					
klebrig					
wässrig					

Schreibe einen Satz zu jedem Lebensmittel. Benutze mindestens 2 Adjektive.

Beispiel: *Die Kokosmilch ist süß, cremig und fettig.*

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

Elevark 3: Informationsark

Steckbrief

Informationen über mein Gericht

	<i>Interview-Frage</i>	<i>Interview-Antwort: Chunks</i>
Name	<i>Wie heißt die Suppe/das Gericht?</i>	<i>Die Suppe/das Gericht heißt</i>
Bild Finde ein Bild von deinem Gericht und beschreibe es!	<i>Wie sieht die Suppe aus?</i>	<i>So sieht die Suppe aus</i>
Herkunft	<i>Aus welchem Land/welcher Region/von welchem Kontinent stammt dein Gericht?</i>	<i>Die Suppe/das Gericht stammt aus</i>
Zutaten	<i>Was sind die wichtigsten Zutaten in deinem Gericht/deiner Suppe?</i>	<i>Die wichtigsten Zutaten sind</i>

Elevark 4: Bingoplade

Bingo med ordforbindelser

Elevark 5: Opskrift Flädlesuppe. Sproglig sværhedsgrad 1

Flädlesuppe

Aufgabe 1

- a. Lese die Beschreibung deines Gerichts.
- b. Lese dann die Zutaten durch und unterstreiche alle Zutaten, die du schon kennst.

Die klassische Flädlesuppe ist ein sehr altes schwäbisches Traditionsrezept. Schaben ist eine historische und kulturelle Region in Süddeutschland.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für die Flädle

- 100 g Mehl - Weizenmehl Type 405
- 125 ml Milch (Hafer- oder Sojamilch)
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Sonnenblumenöl

Zutaten für die Suppe

- 1 Karotte
- 100 g Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1,5 L kräftige Gemüsebrühe (2 Gemüsebrühewürfel)
- 1 Bund Schnittlauch
- Muskat

Aufgabe 2

Lese die Zubereitungsanweisungen und füge die richtigen Wörter in das Rezept ein.

Zubereitung Flädle

- erhitzen
- verrühren

- Schritt 1
 - Mehl, Milch, Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und

- Den Teig abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.
- Schritt 2
 - Etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze
 - Etwas Teig in die Pfanne gießen.
 - 3-4 dünne Pfannkuchen backen.
- Schritt 3
 - Die Pfannkuchen übereinander legen, zusammenrollen und in Streifen schneiden (mit einem Messer oder einer Schere).

Zubereitung Gemüsebrühe

Das Wasser kochen und über den Würfel Gemüsebrühe gießen.

Zubereitung Suppe

- in kleine Würfel
- mit einem Deckel
- waschen
- gelegentlich rühren
- alles
- den Herd
- garnieren

- Schritt 1
 - Das Gemüse
 - Die Karotten und den Sellerie schälen und schneiden.
 - Den Lauch in Ringe schneiden und den Schnittlauch klein schneiden.
- Schritt 2
 - Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
 - Die gehackten Karotten, den Sellerie und den Lauch hinzufügen.
 - Etwa 5 Minuten anbraten und , bis das Gemüse leicht goldbraun ist.
- Schritt 3
 - Dann die Gemüsebrühe hinzufügen und aufkochen.
 - Den Topf abdecken.
 - Die Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- Schritt 4
 - ausschalten.
 - Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Schritt 5
 - Die Flädle auf tiefe Teller geben und mit der Suppe begießen.
 - Die Suppe mit Schnittlauch

Guten Appetit!

Elevark 6: Opskrift Bortsch: Sproglig sværhedsgrad 2

Borschtsch

Aufgabe 1

- a. Lese die Beschreibung deines Gerichts.
- b. Lese dann die Zutaten durch und unterstreiche alle Zutaten, die du schon kennst.

Dieser rote Gemüseeintopf ist in ganz Osteuropa bekannt. Er hat seine tiefsten gesellschaftlichen und kulturellen Wurzeln in der heutigen Ukraine. Es kommt veganer Borschtsch auf den Tisch.

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Suppe

- 1 Zwiebel
- 500 g Rote Bete
- 275 g Kartoffeln
- 150 g Karotte
- 200 g Weißkohl
- 5 Zehen Knoblauch
- 5 g getrocknete Steinpilze
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Salz
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Tomatenmark
- 50 g getrocknete Sojaschnetzel
- 2 Blätter Lorbeer
- 6 Wacholderbeeren
- 6 EL Apfelessig
- 3/4 TL schwarzer Pfeffer

Zum Servieren

- 200 g veganer Quark
- 15 g Dill

Aufgabe 2

Lese die Zubereitungsanweisungen und füge die richtigen Wörter in das Rezept ein

Zubereitung

- hinzufügen
- schälen
- mit einem Deckel
- waschen
- in kleine Würfel
- köcheln
- und gelegentlich rühren
- erhitzen
- den Herd
- garnieren
- alles

- Schritt 1
 - Das Gemüse
 - Die Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln und Rote Bete
 - Die Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln in Würfel schneiden (1 ½-2 cm).
 - Die Rote Bete grob raspeln.
 - Das Weißkraut in feine Streifen schneiden.
 - Den Knoblauch schneiden.
 - Die getrockneten Pilze grob zerbrechen.
- Schritt 2
 - Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze
 - Die gehackten Zwiebeln und ½ TL Salz hinzufügen.
 - 3-4 Minuten anbraten und gelegentlich rühren, bis die Zwiebeln leicht goldbraun sind.
- Schritt 3
 - Den Kümmel fein mörsern.
- Schritt 4
 - Den Kümmel und das Tomatenmark zu den Zwiebeln hinzufügen.
 - 2 Minuten anbraten , bis das Tomatenmark leicht karamellisiert ist.
- Schritt 5
 - Das Gemüse, Knoblauch, Sojaschnetzel, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren
 - Kurz anbraten und gelegentlich rühren.
- Schritt 6
 - 1,5 l Wasser hinzufügen.
 - aufkochen.
- Schritt 7
 - Den Herd auf niedrige bis mittlere Hitze stellen.
 - Das restliche Salz (1 ½ TL) und Apfelessig hinzufügen und rühren.
 - Den Topf abdecken.

- Die Hitze reduzieren und 15 Minuten lassen.
- Schritt 8
 - ausschalten.
 - Mit Pfeffer, Salz und Essig abschmecken.
- Schritt 9
 - Die Suppe auf tiefe Teller geben.
 - Die Suppe mit einem Esslöffel Quark und mit Dill

Guten Appetit!

Elevark 7: Opskrift Minestrone: Sproglig sværhedsgrad 2

Minestrone

Aufgabe 1

- a. Lese die Beschreibung deines Gerichts.
- b. Lese dann die Zutaten durch und unterstreiche alle Zutaten, die du schon kennst.

Diese schnelle vegane Minestrone Suppe ist ein einfaches Gemüse-Eintopf Rezept mit weißen Bohnen und Nudeln. Die Suppe ist reich an pflanzlichem Protein und sie ist gesund und lecker! Ursprünglich stammt die Minestrone aus der Region Ligurien in Norditalien. Dort wurde sie bereits im 16. Jahrhundert als einfaches Gericht von Bauern zubereitet. Mit der Zeit entwickelte sich das Rezept weiter.

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Suppe

- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Stange Lauch oder 1 große Zwiebel
- 2 Selleriestangen
- 2 große Karotten
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1/4 TL Meersalz
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian oder Basilikum
- 400 g Dose pürierte Tomaten
- 400 g Dose gestückelte Tomaten
- 720 ml Gemüsebrühe (ein Gemüsebrühewürfel)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 2-3 EL veganer Parmesan (optional)
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 EL Agavensirup
- 225 g Fusilli-Nudeln
- 400 g Bohnen (weiße Bohnen oder Kidneybohnen)
- Petersilie (zum Garnieren)

Aufgabe 2

Lese die Zubereitungsanweisungen und füge die richtigen Wörter in das Rezept ein

Zubereitung Gemüsebrühe

Das Wasser kochen und über den Würfel Gemüsebrühe gießen.

Zubereitung Suppe

- alles
- das Gemüse
- das Öl
- schneiden
- anbraten
- hinzufügen
- reduzieren
- mit einem Deckel
- köcheln
- den Herd
- mit Pfeffer und Salz
- garnieren

- Schritt 1
 - waschen.
 - Die Karotten schälen.
 - Den Lauch, die Karotten, den Selleri und die Zucchini in kleine Würfel
- Schritt 2
 - in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
 - Den gehackten Lauch, die Karotten, den Selleri, die Zucchini und Salz
 - Etwa 5 Minuten anbraten und gelegentlich rühren, bis das Gemüse weich und leicht goldbraun ist.
- Schritt 3
 - Den Knoblauch (gehackt), Oregano und Thymian hinzufügen.
 - Etwa 1 Minute und gelegentlich rühren.
- Schritt 4
 - Die pürierten Tomaten, gestückelte Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen.
 - Dann das Lorbeerblatt, Paprikapulver, (veganen Parmesan), eine Prise Chili und Agavensirup hinzufügen.
- Schritt 5
 - aufkochen.
 - Die Nudeln hinzufügen und den Topf abdecken.
 - Achtung ! Den Deckel einen Spalt offen lassen, damit Dampf entweichen kann.
 - Die Hitze und 10 Minuten köcheln lassen.
- Schritt 6
 - Den Deckel abnehmen und die Bohnen hinzufügen.

- 5 Minuten lassen.
- Schritt 7
 - ausschalten und das Lorbeerblatt entnehmen.
 - abschmecken.
- Schritt 8
 - Die Suppe auf tiefe Tellern geben und mit frischer Petersilie

Guten Appetit!

Elevark 8: Opskrift Tom Yam Gung: Sproglig sværhedsgrad 3

Tom Yam Gung

Aufgabe 1

- a. Lese die Beschreibung deines Gerichts.
- b. Lese dann die Zutaten durch und unterstreiche alle Zutaten, die du schon kennst.

Tom Yam Gung ist eine beliebte thailändische Suppe. Diese Version ist mit fleischigen Pilzen und knusprigem Tofu. Die Kombination aus cremigen, würzigen, pikanten und scharfen Geschmacksrichtungen macht die Thai Suppe besonders lecker!

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für den knuspriger Tofu

- 400 g Natur-Tofu
- 1 EL Sesam- oder anders Öl
- 1 EL Soja-Sauce
- 1 EL Maisstärke

Zutaten für die Suppe

- 1 EL Kokosöl oder anderes Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 10 g Ingwer
- 1 kleine Chilischote
- 250 g Pilze (Champignons oder Shiitake)
- 2 TL rote Thai-Currypaste
- 1 TL gemahlenes Zitronengras oder 1 Stange frisches Zitronengras
- 3/4 l Gemüsebrühe (1 Gemüsebrühewürfel)
- 180 ml Kokosmilch
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 2 EL Tamari oder Soja-Sauce
- 1 EL Ahornsirup
- 1-2 Limetten

Zum Servieren

- 250 g Reisnudeln
- Sesam
- Petersilie oder Koriander
- Chiliflocken

Aufgabe 2

Lese die Zubereitungsanweisungen und setze sie in die richtige Reihenfolge.

Zubereitung Tofu

- hinzufügen
- schneiden
- Öl

- Schritt 1
 - Den Tofu in Küchenpapier wickeln und trocken pressen.
 - Den Tofu in Würfel und in eine Schüssel geben.
 - Das Öl und die Soja-Sauce hinzufügen.
 - Alles durchmischen (=at blande)
 - Die Maisstärke hinzufügen und nochmal durchmischen.
- Schritt 2
 - Etwas in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Schritt 3
 - Die marinierten Tofuwürfel in die Pfanne
 - Anbraten und gelegentlich rühren, bis sie goldbraun sind.

Zubereitung Suppe

- hinzufügen
- das Öl
- mit Pfeffer und Salz
- die Hitze
- schälen
- gelegentlich rühren
- in große Würfel
- tiefe Teller
- alles
- ausschalten
- garnieren

- Schritt 1
 - Die Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
 - Die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili in kleine Würfel schneiden.
 - Die Pilze säubern und schneiden.
- Schritt 2
 - in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
 - Die gehackten Zwiebeln hinzufügen.
 - 3-4 Minuten anbraten und gelegentlich rühren, bis sie leicht goldbraun sind.

- Schritt 3
 - Dann Knoblauch, Ingwer, Chili und Pilze hinzufügen.
 - 3-4 Minuten anbraten und
- Schritt 4
 - Die Currysauce und das Zitronengras
 - Rühren und eine Minute anbraten.
- Schritt 5
 - Die Gemüsebrühe, Kokosmilch, Tomaten, Tamari und Ahornsirup hinzufügen.
 - aufkochen.
 - Den Topf mit einem Deckel abdecken.
 - reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.
- Schritt 6
 - Die Limetten auspressen.
 - Den Limettensaft hinzufügen und rühren.
- Schritt 7
 - Den Herd
 - abschmecken.
- Schritt 8
 - Die Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
- Schritt 9
 - Die Reisnudeln und Tofu auf geben und mit der Suppe begießen.
 - Die Suppe mit Petersilie und Sesam

Guten Appetit!

Kopiark 1: Opskrift Flädlesuppe. Sproglig sværhedsgrad 1

Flädlesuppe

Die klassische Flädlesuppe ist ein sehr altes schwäbisches Traditionsrezept. Schaben ist eine historische und kulturelle Region in Süddeutschland.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für die Flädle

- 100 g Mehl - Weizenmehl Type 405
- 125 ml Milch (Hafer- oder Sojamilch)
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Zutaten für die Suppe
- 1 Karotte
- 100 g Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1,5 L kräftige Gemüsebrühe (2 Gemüsebrühewürfel)
- 1 Bund Schnittlauch
- Muskat

Zubereitung Flädle

- Schritt 1
 - Mehl, Milch, Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren.
 - Den Teig abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.
- Schritt 2
 - Etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
 - Etwas Teig in die Pfanne gießen.
 - 3-4 dünne Pfannkuchen backen.
- Schritt 3
 - Die Pfannkuchen übereinander legen, zusammenrollen und in Streifen schneiden (mit einem Messer oder einer Schere).

Zubereitung Gemüsebrühe

- Das Wasser kochen und über den Würfel Gemüsebrühe gießen.

Zubereitung Suppe

- Schritt 1
 - Das Gemüse waschen.
 - Die Karotten und den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.
 - Den Lauch in Ringe schneiden und den Schnittlauch klein schneiden.
- Schritt 2
 - Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
 - Die gehackten Karotten, den Sellerie und den Lauch hinzufügen.
 - Etwa 5 Minuten anbraten und gelegentlich rühren, bis das Gemüse leicht goldbraun ist.
- Schritt 3
 - Dann die Gemüsebrühe hinzufügen und alles aufkochen.
 - Den Topf mit einem Deckel abdecken.
 - Die Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- Schritt 4
 - Den Herd ausschalten.
 - Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Schritt 5
 - Die Flädle auf tiefe Teller geben und mit der Suppe begießen.
 - Die Suppe mit Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit!

Kopiark 2: Opskrift Bortsch: Sproglig sværhedsgrad 2

Bortsch

Dieser rote Gemüseeintopf ist in ganz Osteuropa bekannt. Er hat seine tiefsten gesellschaftlichen und kulturellen Wurzeln in der heutigen Ukraine. Es kommt veganer Bortsch auf den Tisch.

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Suppe

- 1 Zwiebel
- 500 g Rote Bete
- 275 g Kartoffeln
- 150 g Karotte
- 200 g Weißkohl
- 5 Zehen Knoblauch
- 5 g getrocknete Steinpilze
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Salz
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Tomatenmark
- 50 g getrocknete Sojaschnetzel
- 2 Blätter Lorbeer
- 6 Wacholderbeeren
- 6 EL Apfelessig
- 3/4 TL schwarzer Pfeffer
- Zum Servieren
- 200 g veganer Quark
- 15 g Dill

Zubereitung

- Schritt 1
 - Das Gemüse waschen.
 - Die Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln und Rote Bete schälen.
 - Die Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln in Würfel schneiden (1 ½-2 cm).
 - Die Rote Bete grob raspeln.
 - Das Weißkraut in feine Streifen schneiden.
 - Den Knoblauch in kleine Würfel schneiden.
 - Die getrockneten Pilze grob zerbrechen.
- Schritt 2
 - Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
 - Die gehackten Zwiebeln und ½ TL Salz hinzufügen.
 - 3-4 Minuten anbraten und gelegentlich rühren, bis die Zwiebeln leicht goldbraun sind.
- Schritt 3
 - Den Kümmel fein mörsern.
- Schritt 4
 - Den Kümmel und das Tomatenmark zu den Zwiebeln hinzufügen.
 - 2 Minuten anbraten und gelegentlich rühren, bis das Tomatenmark leicht karamellisiert.
- Schritt 5
 - Das Gemüse, Knoblauch, Sojaschnetzel, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren hinzufügen.
 - Kurz anbraten und gelegentlich rühren.
- Schritt 6
 - 1,5 l Wasser hinzufügen.
 - Alles aufkochen.
- Schritt 7
 - Den Herd auf niedrige bis mittlere Hitze stellen.
 - Das restliche Salz (1 ½ TL) und Apfelessig hinzufügen und rühren.
 - Den Topf mit einem Deckel abdecken.
 - Die Hitze reduzieren und 15 Minuten köcheln lassen.
- Schritt 8
 - Den Herd ausschalten.
 - Mit Pfeffer, Salz und Essig abschmecken.
- Schritt 9
 - Die Suppe auf tiefe Teller geben.
 - Die Suppe mit einem Esslöffel Quark und mit Dill garnieren.

Guten Appetit!

Kopiark 3: Opskrift Minestrone: Sproglig sværhedsgrad 2

Minestrone

Diese schnelle vegane Minestrone Suppe ist ein einfaches Gemüse-Eintopf Rezept mit weißen Bohnen und Nudeln. Die Suppe ist reich an pflanzlichem Protein und sie ist gesund und lecker! Ursprünglich stammt die Minestrone aus der Region Ligurien in Norditalien. Dort wurde sie bereits im 16. Jahrhundert als einfaches Gericht von Bauern zubereitet. Mit der Zeit entwickelte sich das Rezept weiter

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten für die Suppe

- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Stange Lauch oder 1 große Zwiebel
- 2 Selleriestangen
- 2 große Karotten
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1/4 TL Meersalz
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian oder Basilikum
- 400 g Dose pürierte Tomaten
- 400 g Dose gestückelte Tomaten
- 720 ml Gemüsebrühe (ein Gemüsebrühewürfel)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 2-3 EL veganer Parmesan (optional)
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Chiliflocken
- 1 EL Agavensirup
- 225 g Fusilli-Nudeln
- 400 g Bohnen (weiße Bohnen oder Kidneybohnen)

Zum Garnieren

- Petersilie

Zubereitung Gemüsebrühe

Das Wasser kochen und über den Würfel Gemüsebrühe gießen.

Zubereitung Suppe

- Schritt 1
 - Das Gemüse waschen.
 - Die Karotten schälen.
 - Den Lauch, die Karotten, den Selleri und die Zucchini in kleine Würfel schneiden.
- Schritt 2
 - Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
 - Den gehackten Lauch, die Karotten, den Selleri, die Zucchini und Salz hinzufügen.
 - Etwa 5 Minuten anbraten und gelegentlich rühren, bis das Gemüse weich und leicht goldbraun ist.
- Schritt 3
 - Den Knoblauch (gehackt), Oregano und Thymian hinzufügen.
 - Etwa 1 Minute anbraten und gelegentlich rühren.
- Schritt 4
 - Die pürierten Tomaten, gestückelte Tomaten und Gemüsebrühe hinzufügen.
 - Dann das Lorbeerblatt, Paprikapulver, (veganen Parmesan), eine Prise Chili und Agavensirup hinzufügen.
- Schritt 5
 - Alles aufkochen.
 - Die Nudeln hinzufügen und den Topf mit einem Deckel abdecken.
 - Achtung! Den Deckel einen Spalt offen lassen, damit Dampf entweichen kann.
 - Die Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.
- Schritt 6
 - Den Deckel abnehmen und die Bohnen hinzufügen.
 - 5 Minuten köcheln lassen.
- Schritt 7
 - Den Herd ausschalten und das Lorbeerblatt entnehmen.
 - Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Schritt 8
 - Die Suppe auf tiefe Tellern geben und mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Kopiark 4: Opskrift Tom Yam Gung: Sproglig sværhedsgrad 3

Tom Yam Gung

Tom Yam Gung ist eine beliebte thailändische Suppe. Diese Version ist mit fleischigen Pilzen und knusprigem Tofu. Die Kombination aus cremigen, würzigen, pikanten und scharfen Geschmacksrichtungen macht die Thai Suppe besonders lecker!

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für den knuspriger Tofu

- 400 g Natur-Tofu
- 1 EL Sesam- oder anders Öl
- 1 EL Soja-Sauce
- 1 EL Maisstärke

Zutaten für die Suppe

- 1 EL Kokosöl oder anderes Pflanzenöl
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 10 g Ingwer
- 1 kleine Chilischote
- 250 g Pilze (Champignons oder Shiitake)
- 2 TL rote Thai-Currypaste
- 1 TL gemahlenes Zitronengras oder 1 Stange frisches Zitronengras
- 3/4 l Gemüsebrühe (1 Gemüsebrühewürfel)
- 180 ml Kokosmilch
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 2 EL Tamari oder Soja-Sauce
- 1 EL Ahornsirup
- 1-2 Limetten

Zum Servieren

- 250 g Reisnudeln
- Sesam
- Petersilie oder Koriander
- Chiliflocken

Zubereitung Tofu

- Schritt 1
 - Den Tofu in Küchenpapier wickeln und trocken pressen.
 - Den Tofu in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
 - Das Öl und die Soja-Sauce hinzufügen.
 - Alles durchmischen (=at blande)
 - Die Maisstärke hinzufügen und nochmal durchmischen.
- Schritt 2
 - Etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Schritt 3
 - Die marinierten Tofuwürfel in die Pfanne hinzufügen.
 - Anbraten und gelegentlich rühren, bis sie goldbraun sind.

Zubereitung Suppe

- Schritt 1
 - Die Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen.
 - Die Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili in kleine Würfel schneiden.
 - Die Pilze säubern und in große Würfel schneiden.
- Schritt 2
 - Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen.
 - Die gehackten Zwiebeln hinzufügen.
 - 3-4 Minuten anbraten und gelegentlich rühren, bis sie leicht goldbraun sind.
- Schritt 3
 - Dann Knoblauch, Ingwer, Chili und Pilze hinzufügen.
 - 3-4 Minuten anbraten und gelegentlich rühren.
- Schritt 4
 - Die Currysauce und das Zitronengras hinzufügen.
 - Rühren und eine Minute anbraten.
- Schritt 5
 - Die Gemüsebrühe, Kokosmilch, Tomaten, Tamari und Ahornsirup hinzufügen.
 - Alles aufkochen.
 - Den Topf mit einem Deckel abdecken.
 - Die Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.
- Schritt 6
 - Die Limetten auspressen.
 - Den Limettensaft hinzufügen und rühren.
- Schritt 7
 - Den Herd ausschalten.
 - Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Schritt 8
 - Die Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
- Schritt 9
 - Die Reisnudeln und Tofu auf tiefe Teller geben und mit der Suppe begießen.
 - Die Suppe mit Petersilie und Sesam garnieren.

Guten Appetit!

Kopiark 5: Eksempeldialog til smagsleg

Eksempeldialog: Smag og beskriv

Elev A (uden bind for øjne)

Elev B (med bind for øjne)

Elev A:

Wie schmeckt das Lebensmittel?

Elev B:

Das Lebensmittel schmeckt süß / sauer/ bitter/ salzig/ umami?

Elev A:

Wie ist die Textur?

Elev B:

Die Textur ist

Elev A:

Rate! Welches Lebensmittel ist es?

Elev B:

Es ist ein/ eine...

Lærerark 1: Kort med en fødevare på tysk

Print per antal grupper (2-4 elever per gruppe) og klip ordene fra hinanden.

Rote Bete	Karotte
Basilikum	Kartoffeln
getrocknete Sojaschnetzel	Weißkohl
Zwiebel	Pilze
Limette	Petersilie
Lauch	Schnittlauch
Wacholderbeeren	Knoblauchzehe
Lorbeerblätter	Kümmel
schwarzer Pfeffer	Chilischote
Gemüsebrühe	Zitronengras
Paprikapulver	Meersalz
getrockneter Oregano	Apfelessig
eine Tube Tomatenmark	Kokosmilch
eine Dose gehackte Tomaten	Maisstärke
Nudeln	Bohnen
Öl	Mehl
Wasser	Milch
Eier	Quark

Lærerark 2: Chunks fra opskrifterne

Liste med de vigtigste chunks, der forekommer i opskrifterne.

Kan indøves med følgende quizlet eller bruges til en anden aktivitet.

<https://quizlet.com/dk/938899134/smag-pa-sprog-essen-zubereiten-flash-cards/?i=sw1ol&x=1qqt>

- Das Gemüse waschen.
- Die Zwiebeln schälen.
- Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.
- Das Öl in einem Topf erhitzen.
- Das Gemüse hinzufügen.
- Anbraten und gelegentlich rühren.
- Alles aufkochen.
- Den Topf mit einem Deckel abdecken.
- Die Hitze reduzieren und köcheln lassen.
- Den Herd ausschalten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Suppe auf tiefe Teller geben.
- Die Suppe garnieren.

Lærerark 3: Bingo med ordforbindelser

Liste med starten af chunks'ne

Listen vises til eleverne, som vælger ni ud og skriver dem ind på deres bingoplade.

Das Gemüse
Die Zwiebeln
Das Gemüse in kleine Würfel
Das Öl in einem Topf
Alles
Anbraten und gelegentlich
Den Topf mit einem Deckel
Die Hitze
Köcheln
Den Herd
Mit Salz und Pfeffer
Die Suppe auf tiefe Teller
Die Suppe

Overblik over ordforbindelserne

- Das Gemüse waschen.
- Das Gemüse hinzufügen.
- Die Zwiebeln schälen.
- Das Gemüse in kleine Würfel schneiden.
- Das Öl in einem Topf erhitzen.
- Anbraten und gelegentlich rühren.
- Alles aufkochen.
- Den Topf mit einem Deckel abdecken.
- Die Hitze reduzieren.
- Köcheln lassen.
- Den Herd ausschalten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Suppe auf tiefe Teller geben.
- Die Suppe garnieren.

Verber til bingo

Lærer klipper verberne i strimler for at trække verberne tilfældigt til bingo.

waschen	schälen
schneiden	erhitzen
hinzufügen	rühren
aufkochen	abdecken
reduzieren	lassen
abschmecken	geben
garnieren	