Bildungsplan 2016, Französisch als zweite Fremdsprache

**Didaktisch-methodische Vorüberlegungen zur Kompetenzschulung und weiteren Zielsetzung:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Schwerpunktmäßige Schulung (BP 2016)** | * **Produktive** und **rezeptive Sprachmittlung, schriftlich / Schreiben**

**vom Deutschen ins Französische*** systematischer Aufbau von Sprachmittlungsstrategien
* Interkulturelle kommunikative Kompetenz / BTV
* Reaktivierung, Vertiefung; Perspektivwechsel zur Erweiterung der Kenntnisse über die deutsch-französische Esskultur
 |
| **weitere Ziele**  | * **relevante Informationen von irrelevanten** unterscheiden: Informa-tionen aus diskontinuierlichen und kontinuierlichen Texten **adressa-tengerecht berücksichtigen** (produktive **Sprachmittlungs-Strategien**)
* **Anwendung von interkulturellem Wissen** über Esskultur in Deutsch-land u. Frankreich zur passenden Informationsvermittlung an unter-schiedliche (d. h. erwachsene und gleichaltrige) Adressaten
* **Internet- und Rezeptrecherche** zielgerichtet durchführen
* **Reaktivierung, Erweiterung und Einübung der Mengenangaben** (de/Partitiv), **Relativsätze,** Imperative; Infinitivsätze, Objektprono-men, des passé composé und des Fragebegleiters **„quel“**
* **Schreiben eines** deutschen **Rezepts** auf Französisch
* einen **Brief** **schreiben** mit über die SM erarbeiteten Informationen
* Reaktivierung und Einübung des Wortschatzes „Lebensmittelmengen einkaufen und verarbeiten“ (unité A plus ! 1, 5 / A plus ! 2, 3)
* Wortschatzerweiterung (Fachwortschatz funktional) mittels Welt-wissen und fremdsprachlicher Grundkenntnisse auf der Basis von Bildern und Hinweisen / Wörterbucharbeit (**stratégies médiation**)
 |
| Thema / QuelleMaterial | ***„****Süße Kulturbegegnung: Kaffee-Kuchen-Goûter“*Didaktisierte und authentische (private) Fach- und Rezepttexte, Mind-Map, fiches de travail (Vokabeln, Informationen, Lernstandsdiagnosen) |
| Klasse  | Mitte Klasse 7 |
| Lehrwerksanbindung  | z. B. A plus! 2, unité 3 «**Un mercredi»** (LA als Ersatz für einzuführende Lexik (teilweise) / für eingeführte und umgesetzte Grammatik (vollständig)) |
| bereits erworbene Basis an sprachlichen Mitteln | * **Wortschatz „Esskultur“**: Bäckereiwaren, Backzutaten, Mahlzeiten
* **Grammatik: Teilungsartikel, Relativsätze, Fragebegleiter quel,** **con-naître** sollten eingeführt sein/ müssen integrativ eingeführt werden **\***
 |
| Situation / Aufgabenstellung / | Mailanfrage der französischen Austauschpartner nach bzw. vor dem Austauschbesuch: aus Informationstexten relevante Informationen über die deutsche Esskultur am Nachmittag sowie mindestens ein Rezept an (erwachsenen) Franzosen per Brief vermitteln, der kein Deutsch spricht.  |
| Methodik, Sozialformen,Differenzierung, Lernstandsdiagnosen | UG, FeV, LV, EA, (arbeitsteilige) PA; GA, PlenumStrategie-Checklisten, Übung, Übersicht zur Unterstützung u. Eigenkon-trolle (z.B. Markieren, Reduktion, Umschreibungen, Weltwissen, Wort-familien, Wörterbuch); Abschlusstest (Wortschatz u. Mengenausdrücke) |
| zeitlicher Rahmen  | 6 / 7 Unterrichtsstunden (ohne / mit abschließender Lernstandskontrolle (Test) / fakultatives Kuchenessen) |

\* Übungsmaterial (zur Auswahl) im SB (Wortschatz, Grammatik) gibt es genügend (vgl. Verlaufsplan, S.2)

**Verlaufsplan der Unterrichtseinheit** (6 – 7 Stunden)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Phase /Sozialform | **Inhalt und Methoden** | **Material /Medien** |
| 1. Einstieg, UGgemeinsames Üben, PAFeV Hinführung z.Arbeitsplan/Zielen(1 Std) | «Kugelhopf / le Gouglof»: La forme symbolique d’un gâteau (franco-allemand); Vorwissen, Erfahrungen austauschen – Esskultur nachmittags in Deutschland und FrankreichBeispiel der dt. -frz. Kuchenkultur nach Anleitung mitteln 🡺 **Sprachmittlungsstrategien wiederholen und festigen** **🡺 das selektive, produktive Sprachmitteln reflektieren**Entwickeln und Vorstellen des Ziels der UE / der „tâche“ (informatives und illustriertes Rezept mitteln, per Brief)  | Bilderfolie (private ,Links)La forme / moule d’un gouglehupf? (M 0)M1 Wortfeld / Mind-Map, ergänzbar;M 2 Arbeitsblatt (Gugelhupf-Text,evtl. geogr. Karte)  |
| Grammatik-einführung | Falls noch nicht einführt bzw. geübt\*, ist dies über die Info-texte (M2 u. 3) möglich; besser ist es, wenn grammatische Strukturen schon vor Beginn der UE eingeführt wurden | \*Schülerbuch, Carnet |
| 2. Wortschatz (EA),Übung der kom-munikativen Fertigkeiten (GA)(schriftliche SM)(4 Std)  | * Arbeitsaufträge besprechen, verstehen, planen
* Über Informationstexte Sprachmittlungsstrukturen und relevantes Vokabular aneignen
* Käsekuchen (Modellseite für Rezept) besprechen
* Evtl. Recherche nach zusätzlichen deutschen Quellen
* Sprachmittlung: Rezeptseite scheiben und gestalten
* Brief schreiben mit den Informationen zur Esskultur
 | Fdt (M 0,GA einteilen)M 3 (Kuchen-goûter)EA KuchenvokabularM 4 (Bsp. Käsekuchen)evtl. Internet/ privates Rezept-quellen M5 (Streusel/Hinweise)M 6 (Modellbegleitbrief) |
| 3. Präsentation Ergebnisse, Ver-besserung (0,5 Std) | Schriftliche Beiträge: Brief und Rezepte vorstellen als Galerie 🡺 Anregungen / Verbesserungsvorschläge aufnehmen | Schüler-Ergebnis-Blätter(Stell)Wände |
| 4.1. Lernkontrolle1Bilanz im Plenum/Endergebnis/ -be-wertung (0,5 Std)(fakultativ bis 1 Std)  | Die SuS besprechen, evaluieren und verbessern ihre Ergebnisse im Plenumeventuell Gugelhupf gemeinsam essen | SuS-Ergebnisse (Rezepte und Briefe vergleichen mit Modellen M 5 b, M 6)(elsässischen kougluf/ deutschen Gugelhupf)  |
| 4.2. Lernstands-diagnose 2(fakultativ 0,5 bis 1 Std) | fünfteiliger Test (best. u. unbestimmte Mengenausdrücke)Gegenseitige Korrektur– Besprechung der Schwierigkeiten, einzelne Unterstützungsgespräche zwischen SuS u. Lehrer | M 7Vokabel- undGrammatiktest |

**\*** Übungsmaterial (zur Auswahl) im Schülerbuch und „Carnet d’activité“:

* + Qu’est-ce qu’on peut acheter au marché ? CdA, p.33, 2
	+ Écouter / repas - faire une liste des courses, p. 47, ex. 2 / comparer avec dessin, 57,4
	+ Zutaten angeben (bildgestützt), p. 47, ex 3 / crêpes: CdA, p. 35, ex. 7 a und b
	+ verneinte Mengenangaben mit „plus de“, p. 47, ex 4 / Mengenausdrücke, p. 48, ex.6
	+ CdA, p. 42, ex. 3 (Fragebegleiter, auto-contrôle)
	+ p. 50, ex. 3 und 4 (que, où), CdA, p. 37,5 ; 40, 7 (qui) ;
	+ p. 54, ex. 6/ p. 59, 12 (Wortschatzumschreibung mit qui, que, où)

M 0 / Fdt: Fotoimpuls /Arbeitsplan: Übung kommunikativer Fertigkeiten (Sprachmittlung und Schreiben)

Un magasin à Wissembourg, en Alsace, s’appelle «***Au p’tit Kougelhopf*** » par le moule de son gâteau traditionnel, **le kouglof** (= Gugelhopf / -hupf), **qui** décore l’entrée. De **quel** magasin est-ce qu’on parle ?

 

(private Fotos)

C’est la pâtisserie à Wissembourg – son symbole est ce gâteau typique **qu**’on peut trouver partout dans le magasin

**La tâche: Situation und Aufgabenstellung** (Arbeitsplan)

Eure französischen Brieffreunde haben ihren Familien in Frankreich vom Austauschbesuch in Deutschland berichtet und ihnen u. a. vom deutschen Kuchen vorgeschwärmt.

So haben gleich mehrere Klassenkameraden eine Mail erhalten, in der der Austauschpartner darum bittet, seiner französischen Familie einen Brief mit beigefügtem deutschen Kuchenrezept zu schicken.

Die Franzosen wünschen sich, dass dabei auch einige Informationen über die deutsche Kuchen- und Esskultur vermittelt werden, denn das Interesse an der deutschen Kuchenkultur und den Unterschieden zu vergleichbaren Traditionen ist auf französischer Seite groß.

Im Französischunterricht erhaltet ihr Unterstützung und einigt euch auf folgende nötige Arbeits-schritte und Aufgaben, die ihr in der Schule und zu Hause, zusammen / alleine, bearbeiten wollt:

1. **Informiert euch** zunächst **über die in Deutschland und Frankreich üblichen Zwischenmahl-zeiten am Nachmittag** (M 2 und M 3), die ihr vergleichen und dann vermitteln sollt.

Gleichzeitig erarbeitet ihr euch damit den **Basiswortschatz** und **die Sprachmittlungsstrategien**, die für das Schreiben des informativen Briefs und die Wiedergabe des Rezepts auf Französisch hilfreich sind.

2. Erstellt nach dem Modell „Käsekuchen“ (M 4) aus der **Rezeptanleitung** für die traditionelle deutsche Backware **Streuselkuchen** (M 5) **eine Rezeptseite**, die den Wünschen der Austausch-partner entspricht und nur die wesentlichen Verarbeitungsschritte für die Zutaten vermittelt.

3. **Schreibt den informativen Begleitbrief** (M 6) zu dem Rezept mit den erworbenen Informationen über den Vergleich der deutschen und französischen Esskultur am Nachmittag.

M 1, Fiche de travail – mögliche Ergebnisse

Tâche: Fais un associogramme (en forme de tarte ☺) sur le sujet „**faire un gâteau**» avec les mots que tu connais. Mets les nouveaux mots en rouge / Fertige eine Mindmap (in Kuchenform ☺) zum Thema «einen Kuchen backen“ mit allen bekannten Wörtern an. Ergänze neue Vokabeln in Rot.

🡺 Ton gâteau a onze **parts de gâteau / tarte** … attention:

 ***u n e p a r t de tarte / gâteau*** *ein Stück Kuchen / Torte*

 *↔ un* ***m o r c e a u*** *(des morceaux)**de sucre /chocolat ein Stück Zucker / Schokolade*

Hinweis :

Anhand der vom Lehrbuch unabhängigen Bilderfolie (vgl. Bildquellen privat / im Internet) lassen sich die typische Gugelhupf- bzw. Napfkuchen-Form zeigen und neuer Wortschatz zum Kuchenbacken (Rot mar-kiert: z. B. le moule, un trou, le four) einführen.

Auch das Vokabular der unité 3, blau vermerkt, kann dabei problemlos mit dem schon **bekannten (schwarzen)** assoziiert werden. So kann an der oben gezeigten Mind-Map-Form auch schon auf das spezielle Wort für Kuchenstück verwiesen werden. Die Kuchenstücke können geteilt werden, um weitere Begriffe aufzunehmen.

Die Reaktivierung **der bekannten** bzw. Erarbeitung der neuen Lexik (M 1 a im „Torten-/ Kuchen-diagramm“) wird im weiteren Verlauf um Mengenausdrücke erweitert (vgl. mögliche Kreisform auf folgender Seite, M 1 a)

M 1a

Devoir/ AA: Développe l‘associogramme sur le sujet „***pour faire un gâteau, il faut*** » -**avec des quantités indéfinies et des verbes** / activités utiles)/ Entwickle deine Mindmap zum Thema «*um einen Kuchen zu backen, braucht man*“, mit unbestimmten Mengenangaben, hilfreichen Verben / Aktivitäten

pour faire un gâteau, il faut une recette et …

Hinweise:

Die oben stehende Mindmap zur Einübung und Ergänzung des neuen Vokabulars hat **den passenden Teilungsartikel und verbale Ausdrücke** aufgenommen, die für die späteren Kuchenrezepte hilfreich sind. Dieser Kreis kann sukzessive ergänzt werden (das geht auch mit d. Mind-Map in Kuchenstückform vgl. 1a).

Einige Begriffe erwerben die SuS im Folgenden noch anhand der Sprachmittlungsaufgaben auf der Grundlage der deutschen Texte über den „Gugelhupf“ und „Kaffee und Kuchen“ (M 2 und M 3).

M 2, Fiche de travail «**Le Kouglof – une spécialité en Allemagne et en France»**

Aufgaben:

* Lies die deutschen Informationstexte über die Backspezialität «Gugelhupf» und markiere nur das **Wichtigste** **(Markierungsstrategie)** und nur das, was du mit Deinem Wortschatz ausdrücken kannst.
* **Übe Textreduktion** über die **Schlüsselwortstrategie**: fülle die Lücken einer (möglichen) zusammen-fassenden **Vermittlung des Textes** **ins Französische** mit Hilfe des unten stehenden Wortspeichers.
* Warum kann man sagen, dass der Gugelhupf eine deutsch-französische Spezialität ist?

Vergleiche Deine Ergebnisse mit der französischen Lösungsvariante.

* Der Gugelhupf (abgeleitet von [*Gugel*](https://de.wikipedia.org/wiki/Gugel_%28Kleidung%29) „Kapuze“) ist ein [Kuchen](https://de.wikipedia.org/wiki/Kuchen), der meist aus [Hefeteig](https://de.wikipedia.org/wiki/Hefeteig) und mit [Rosinen](https://de.wikipedia.org/wiki/Rosine) hergestellt wird. Ursprünglich wohl in einem rundlichen Napf oder Topf zubereitet, wird er in einer typischen, hohen Kranzform aus Metall, Ton oder Glas gebacken. In der Mitte hat diese Kuchenform eine Öffnung. Wegen dieser typischen Backform nennt man ihn in anderen Gegenden Deutschlands auch „Napf- oder sogar Topfkuchen“.

Rezepte für Gugelhupf und Napfkuchen existieren seit vielen Jahrhunderten. Seit dieser Zeit werden traditionell [Backformen](https://de.wikipedia.org/wiki/Backform) aus [Kupfer](https://de.wikipedia.org/wiki/Kupfer) neben solchen aus [Holz](https://de.wikipedia.org/wiki/Holz) oder [Ton](https://de.wikipedia.org/wiki/Ton_%28Werkstoff%29) verwendet, die seit dem Ende des 17. Jahrhunderts auch das typische Loch in der Mitte aufweisen. Bekannt und beliebt sind vor allem die farbigen, teilweise lustig gestaltete Tonformen aus Soufflenheim, im Elsass.

Je nach Region, festlichem Anlass und Reichtum der Familie wurde der Gugelhupf aus verschiedenen Teigen entweder recht einfach oder mit aufwendigen Zutaten, also mit viel Butter, Mandeln oder Rosinen, zubereitet und mit Schokolade überzogen oder auch einfach nur mit [Puderzucker](https://de.wikipedia.org/wiki/Puderzucker) bestäubt. In der Weihnachtszeit gibt es noch ganz andere, bunte Dekorationsarten.

Die Franzosen sind davon überzeugt, dass der Gugelhupf (dort *Kouglof* genannt) seinen Ursprung in dem elsässischen Städtchen [Ribeauvillé](https://de.wikipedia.org/wiki/Ribeauvill%C3%A9) hat. Dort gibt es am zweiten Sonntag im Juni ein Gugelhupf-Festival (*Fête du Kougelhopf*). Bekanntlich hat diese Grenzregion im Verlauf der Geschichte immer wieder über viele Jahrhunderte hinweg zu Deutschland gehört. Im Elsass ist der Gugelhupf zum Wahrzeichen geworden.

 Didaktisierter Informationstext

* Le nom du «Gougelhopf» vient du \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ en forme de capuche parce que, à l’origine, on le fait dans \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Vous connaissez cette forme \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ avec \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ au milieu, **qu’**on connaît d’un «Napfkuchen» ou du «Topfkuchen».

**Quelle** est la base de ce \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ? C’est une pâte levée qu’on fait avec **du** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **des** amandes et **des** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ secs. Il est glacé / décoré de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ou de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ glace. Les Français pensent que l’origine du «kouglof» est en Alsace à Ribeauvillé **où** on fête cette spécialité chaque année, au mois de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Wortspeicher: juin (m.) - typique – gâteau (m.) - une marmite - raisins (m.pl.)

 sucre (m.) - moule (m.) - un trou - beurre (m.) - chocolat (m.)

* *Les Français pensent que le «kouglof» vient de Ribeauvillé. C’est une petite ville en Alsace.*

*Aujourd’hui, cette région est en France, mais l’Alsace a été une région allemande.*

*On mange «le Gugelhupf» encore en Allemagne et surtout en Alsace* ***où*** *on trouve cette spécialité dans les boulangeries-pâtisseries.*

*«Le kouglof» est alors un gâteau typique de l’Allemagne et de la France.*

zu M 1 und M 2: Lösungsvorschläge und didaktische Hinweise

1. Markierungs- / Schlüsselworttechnik (Reduktionstechnik)

Der Gugelhupf (abgeleitet von [*Gugel*](https://de.wikipedia.org/wiki/Gugel_%28Kleidung%29) „Kapuze“) ist ein [Kuchen](https://de.wikipedia.org/wiki/Kuchen), der meist aus [Hefeteig](https://de.wikipedia.org/wiki/Hefeteig) und mit [Rosinen](https://de.wikipedia.org/wiki/Rosine) hergestellt wird. Ursprünglich wohl in einem rundlichen Napf oder Topf zubereitet, wird er in einer typischen, hohen Kranzform aus Metall, Ton oder Glas gebacken. In der Mitte hat diese Kuchenform eine Öffnung. Wegen dieser typischen Backform nennt man ihn in anderen Gegenden Deutschlands auch „Napf- oder sogar Topfkuchen“.

Rezepte für Gugelhupf und Napfkuchen existieren seit vielen Jahrhunderten. Seit dieser Zeit werden traditionell [Backformen](https://de.wikipedia.org/wiki/Backform) aus [Kupfer](https://de.wikipedia.org/wiki/Kupfer) neben solchen aus [Holz](https://de.wikipedia.org/wiki/Holz) oder [Ton](https://de.wikipedia.org/wiki/Ton_%28Werkstoff%29) verwendet, die seit dem Ende des 17. Jahrhunderts auch das typische Loch in der Mitte aufweisen. Bekannt und beliebt sind vor allem die farbigen, teilweise lustig gestalteten Tonformen aus Soufflenheim, im Elsass.

Je nach Region, festlichem Anlass und Reichtum der Familie wurde der Gugelhupf aus verschiedenen Teigen entweder recht einfach oder mit aufwendigen Zutaten, also mit viel Butter, Mandeln oder Rosinen, zubereitet und mit Schokolade überzogen oder auch einfach nur mit [Puderzucker](https://de.wikipedia.org/wiki/Puderzucker) bestäubt. In der Weihnachtszeit gibt es noch ganz andere, bunte Dekorationsarten.

Die Franzosen sind davon überzeugt, dass der Gugelhupf (dort *Kouglof* genannt) seinen Ursprung in dem elsässischen Städtchen [Ribeauvillé](https://de.wikipedia.org/wiki/Ribeauvill%C3%A9) hat. Dort gibt es am zweiten Sonntag im Juni ein Gugelhupf-Festival (*Fête du Kougelhopf*). Bekanntlich hat diese Grenzregion im Verlauf der Geschichte immer wieder über viele Jahrhunderte hinweg zu Deutschland gehört. Im Elsass ist der Gugelhupf zum Wahrzeichen geworden.

2. Reduktionstechnik

Le nom du «Gougelhopf » vient du ***m o u l e*** en forme de haute capuche parce que, à l’origine, on le fait dans ***u n e m a r m i t e***. Vous connaissez cette forme ***t y p i q u e*** avec ***u n t r o u*** au milieu, qu’on connaît d’un «Napfkuchen» ou du «Topfkuchen».

Quelle est la base de ce **g â t e a u** ? C’est une pâte levée qu’on fait avec du ***b e u r r e,***

des amandes et des ***r a i s i n s*** secs. Il est décoré / glacé de ***c h o c o l a t***

ou de ***s u c r e*** glace.

Les Français pensent que l’origine du «kouglof» est en Alsace à Ribeauvillé où on fête cette spécialité chaque année, au mois de **j u i n**.

Hinweise:

Ein U-Gespräch über die Essgewohnheiten in Deutschland (Nachmittagskaffee für Jung und Alt) und evtl. auch schon in Frankreich (le goûter – pour les enfants scolarisés) sollte sich anschließen, um den Themenrahmen abzustecken und die Vorkenntnisse der SuS dafür zu nutzen bzw. zu eruieren.

Damit wird der Blick auch auf das übrige Frankreich und einen anstehenden Besuch bei den französischen Austauschpartnern gelenkt. Für viele französische Familien sind deutsche Kuchen erfahrungsgemäß eine besondere Attraktion und ein tiefere Beschäftigung mit dem Wortschatz, Rezepten, evtl. auch Herkunft und Geschichte der einzelnen Backwaren deshalb wünschens- und lohnenswert.

Die erwähnten, manchen SuS evtl. von touristischen Ausflügen bekannten Städte Wissembourg (vgl. Pâtisserie-Foto: „*Au p‘tit Kougelhopf*“) und Soufflenheim können genauer, anhand einer Karte (im Buch / im Internet), im Elsass, nördlich von Strasbourg, im Ländereck zur Pfalz und Baden-Württemberg, an der nord-östlichen Grenze zu Deutschland situiert werden.

M 3, Fdt: Typisch dt-frz Zwischenmahlzeiten im Vergleich (textes en allemand /en français, vocabulaire)

Wende die eben **praktizierten produktiven Sprachmittlungstechniken** an und **ergänze sie** wie folgt:

1. Unterstreiche in den unten stehenden Informationstexten „***Kaffee und Kuchen***“ und „***Le goûter***“, was die Austauschpartner und ihre Familien wissen sollten, um die deutsche und die französische Nachmittagsmahlzeit in ihren Grundzügen zu verstehen. Unterstreiche nur die Passagen, die du von deinen sprachlichen Möglichkeiten gut vermitteln bzw. umschreiben kannst.
2. Fasse dann kurz auf Französisch zusammen, was laut unten stehenden Texten deutscher „*Kaffee und*

*Kuchen*“ und was ein „goûter“ ist. Dabei helfen dir die bekannten **W-Fragen** (vgl. Deutschunterricht): **Wer** nimmt in Deutschland / Frankreich **wann** und **wo** diese Mahlzeit zu sich?

Für deinen kurzen Sprachmittlungstext dienen dir besonders **die Relativsätze mit qui, que und où**, die du gerade gelernt hast ☺! Erarbeite dir zunächst das dazu nötige Vokabular (vgl. ↓).

Informativer Text 1

[**Kaffee**](https://de.wikipedia.org/wiki/Kaffee) **und Kuchen** oder **Kaffeetrinken** ist eine traditionelle Mahlzeit, die zwischen [Mittagessen](https://de.wikipedia.org/wiki/Mittagessen) und [Abendessen](https://de.wikipedia.org/wiki/Abendessen) gegen 15 Uhr in Deutschland und anderen Ländern, wie z. B. Österreich, nicht aber in der Schweiz, wann und wo immer möglich, gerne eingenommen wird, weil es in der Regel dazu Süßes und selten nur ein einfaches Butterbrot gibt.

Heute ist diese Mahlzeit in vielen Familien jedoch wegen häufiger Berufstätigkeit und Zeitmangels oft ein für den Sonntag reserviertes Ereignis mit sorgfältig gedecktem Tisch, einer sogenannten Kaffeetafel mit Kaffeegedeck. Dazu sind Familienmitglieder, befreundete Gäste oder auch Menschen von außen eingeladen, die man näher kennenlernen möchte.

In Deutschland wird zum Sonntagskaffee meist [Kuchen](https://de.wikipedia.org/wiki/Kuchen), [Torte](https://de.wikipedia.org/wiki/Torte) oder [Gebäck](https://de.wikipedia.org/wiki/Geb%C3%A4ck) gereicht. Anders als in anderen europäischen Ländern findet das Kaffeetrinken in Deutschland sehr häufig im privaten oder halboffiziellen Rahmen statt, denn man liebt hierzulande auch die als Kaffeeklatsch bezeichneten Treffen am Nachmittag, wenn Freundinnen, Freundeskreise oder auch Vereinsmitglieder zusammenkommen. Man findet auch in jedem noch so kleinen Städtchen ein Café oder „Kaffeehaus“, dem fast immer auch eine Konditorei angeschlossen ist, wo es eine große, süße Auswahl an Kuchen- und Tortenspezialitäten gibt.

Texte informatif 2

En France, **où** le «**goûter»** s’appelle aussi le «**quatre heures**», les enfants prennent ce petit repas en fin d'après-midi quand ils rentrent de l’école.

Souvent, déjà sur le chemin d’école, on voit des élèves **qui** cherchent un pain au chocolat ou une part de tarte dans une boulangerie-pâtisserie. Ils ont faim parce qu’ils ont déjà mangé à midi. Alors, les enfants ne peuvent pas attendre le repas du soir **que** les familles françaises prennent tard. À **quelle** heure? Souvent, c’est à 20 heures (ou même plus tard) **qu**’on prend le dîner en France.

didaktisierte Informationstexte

*le goûter (= un repas) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (= eine Mahlzeit)*

*le déjeuner ↔ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_↔ Abendessen*

*une tartine beurrée \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*une tarte aux \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ein Obstkuchen*

*une tarte dans une pâtisserie \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*un gâteau fourré au beurre / à la crème \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*les petits gâteaux (secs) = les biscuits (m) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*un salon de thé \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

M 3 a, Fdt: **stratégies** / mögliche Lösungen (Typisch dt-frz Zwischenmahlzeiten im Vergleich)

Kreuze an, ob du bisher sinnvolle **Strategien** **zur produktiven Sprachmittlung** berücksichtigt hast:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Markieren des Relevanten - für die Adressaten !

Orientierung an Schlüsselwörtern /W-Fragen | z. B. Grundbestimmung Kuchen / un gâteau  (Definition) Teigbasis / une pâte … avec des raisins Details zur Materialart der Form und rein historische Anmerkungen sind nebensächlich – der französische Blick ist auf die Teigbasis, kulturelle Beson-derheiten des Backprodukts und der Mahlzeiten (in Dt und Fr) gerichtet. | □ |
| 1. Reduktion auf das, was mit meinen Sprachkenntnissen erschließ- / ausdrück-bar ist (was streichen?)
 | z. B. le salon (de thé)🡺 (Wohn)Zimmer, zum Teetrinken * Tee- oder Kaffeehaus

 Familienmitglieder la famille Freundeskreise / les amis … Vereinsmitglieder  | □ |
| 1. Weltwissen / bekann-tes Hintergrunds-/ in- terkulturelles Wissen, Internationalismen aktivieren
 | z.B. le dîner ↔ le déjeuner das Abendessen ↔ das Mittagessen la tarte 🡺 la tarte flambée (mit flachem Boden) les biscuits vgl. engl. Wort (Kekse) un pain au chocolat Teilchen mit Schokolade, Schokocroissan | □  |
| 1. Wortfamilien

erkennen, erweitern | z. B. une pâtisserie 🡺 la pâte (on fait des pâtes dans ce magasin) la tarte 🡺 une tartine (petite tarte avec du beurre)* Butterbrot (flacher Teig mit Butter)
 |  |
| 1. Umschreibungen

nutzen | z. B. im privaten = zuhause à la maison für den Sonntag … ,(pour) le dimanche, … reserviertes Ereignis  | □ |
| 1. Vokabelverzeichnis im Buch / Wörter-bucharbeit

(nur zur Not) | z. B. goûter qc etwas kosten, probieren (vgl. supp. 2) le goûter Nachmittagsimbiss, nachmittags eine  Kleinigkeit essen  fourré,e au beurre gefüllt mit Butter | □ |

[**Kaffee**](https://de.wikipedia.org/wiki/Kaffee) **und Kuchen** oder **Kaffeetrinken** ist eine traditionelle Mahlzeit, die zwischen [Mittagessen](https://de.wikipedia.org/wiki/Mittagessen) und [Abendessen](https://de.wikipedia.org/wiki/Abendessen) gegen 15 Uhr in Deutschland und anderen Ländern, wie z. B. Österreich, nicht aber in der Schweiz, wann und wo immer möglich, gerne eingenommen wird, weil es in der Regel Süßes, wie Kuchen und selten nur ein einfaches Butterbrot dazu gibt.

Heute ist diese Mahlzeit in vielen Familien jedoch wegen häufiger Berufstätigkeit und Zeitmangels oft ein für den Sonntag reserviertes Ereignis mit sorgfältig gedecktem Tisch, einer sogenannten Kaffeetafel mit Kaffeegedeck. Dazu sind Familienmitglieder, befreundete Gäste oder auch Menschen von außen eingeladen, die man näher kennenlernen möchte.

In Deutschland wird zum Sonntagskaffee meist [Kuchen](https://de.wikipedia.org/wiki/Kuchen), [Torte](https://de.wikipedia.org/wiki/Torte) oder [Gebäck](https://de.wikipedia.org/wiki/Geb%C3%A4ck) gereicht. Anders als in anderen europäischen Ländern findet das Kaffeetrinken in Deutschland überwiegend im privaten oder halboffiziellen Rahmen statt, denn man liebt hierzulande auch die als Kaffeeklatsch bezeichneten Treffen am Nachmittag, wenn Freundinnen, Freundeskreise oder auch Vereinsmitglieder zusammenkommen. Man findet auch in jedem noch so kleinen Städtchen ein Café oder „Kaffeehaus“, dem fast immer auch eine Konditorei angeschlossen ist, wo es eine große, süße Auswahl an Kuchen- und Tortenspezialitäten gibt.

|  |  |
| --- | --- |
| ***En Allemagne,*** *après le déjeuner et avant le dîner, vers 15 heures, on prend le ˝Kaffee und Kuchen˝, c’est le «****café et gâteau****».* ***C’est à la maison*** *qu’on mange / prépare* ***du gâteau, des tartes et des petits gâteaux*** *secs* ***pour la famille et les amis.****Mais il y a aussi* ***des «salons de thé» avec une pâtisserie en ville****, où les familles vont, le dimanche.* *Les autres jours de la semaine, ils n’ont pas le temps.* | *En France, il y a le «goûter» que les enfants prennent après l’école. C’est à «quatre heures» de l’après-midi.* *Ils ont mangé à midi, alors ils ont déjà faim sur le chemin de l’école.* *Ils achètent p. ex. un pain au chocolat dans une boulangerie, parce que le repas du soir c’est seulement vers / après 20 heures.* |

M 4, Rezeptstruktur und Vokabular erarbeiten: Informationstext über deutsche Backware „Käsekuchen“

**I. Name und Besonderheiten des Käsekuchens**

Den „**Käsekuchen**“ nennen in Deutschland auch viele Menschen einfach „**Quarkkuchen“.** Er ist eine Backspezialität, die zu großen Teilen aus Quark oder einem anderen ungesalzenen [Frischkäse](https://de.wikipedia.org/wiki/Frischk%C3%A4se) hergestellt wird. Die Franzosen erklären schon mit ihren Zwei-Wort-Kombinationen „fromage blanc“ und , *„fromage frais*“, „weißer / frischer Käse“ warum es zwei Benennungen in Deutschland gibt: Quark und auch Frischkäse sind Produkte zwischen Milch und Käse.

Das älteste Käsekuchenrezept von einem griechischen Wissenschaftler ist 2500 Jahre alt und zeigt, wie beliebt der Käsekuchen aus [Quark](https://de.wikipedia.org/wiki/Quark_%28Lebensmittel%29) oder Sauerrahm schon in der Antike war. Auch im alten Rom mögen die Menschen Käsekuchen sehr.

Das älteste überlieferte deutschsprachige Rezept für diesen Kuchen ist auch schon über 500 Jahre alt. Heute gibt es in Deutschland viele beliebte Arten, Käsekuchen mit Früchten, Streusel und sogar ohne Boden. Er gehört zu einem der beliebtesten Kuchen in Deutschland und deshalb auch zum täglichen Angebot in Bäckereien und Konditoreien. Man kann den Käsekuchen also überall und jeden Tag kaufen.

|  |  |
| --- | --- |
| **II. Zutatenliste****Boden** (auch Hefeteig ist möglich)200 g Mehl125 g Butter65 g Zucker 2 Eigelb**Möglicher Obstbelag** PfirsischeAprikosen MandarinenKirschen etc.  | **Quarkbelag**50 g Butter150 Zucker3 Eier750 g Quark / Frischkäse1 Esslöffel Sahne 1 Prise Salz 1 Päckchen Vanillezucker / ¼ Zitronenschale (Geschmack)**Zum Bestreichen / Glasieren (Dekoration)**1. Eigelb

etwas Zucker, Sahne, Zimt |

**III. Zubereitung / Herstellung**

1. Teig aus den Zutaten herstellen und den Boden einer gut gemehlten Form damit belegen.
2. Möglicher Obstbelag: Aprikosen, Mandarinen oder Kirschen etc. können, je nach Geschmack, auf den Boden gelegt werden.
3. Quarkbelag herstellen: Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Dann den Quark mit der Sahne und den Geschmackszutaten unterheben. Die Masse auf dem Boden (über dem Obst) verteilen.
4. Das Eigelb mit Zucker und Sahne, nach Geschmack mit Zimt, verrühren und mit einem Pinsel auf den Quarkbelag streichen.

**IV. Zubereitungs- und Backzeit**

* insgesamt ca. 90 Minuten (Zubereitung und Backen)
* 30 - 40 Minuten bei 220° C backen

☺ Guten Appetit und Freude beim „Käsekuchen-Essen“ ☺

Quelle: persönliches Backbuch (der (Groß)Mutter)

M 4, Fdt - Basisvokabular / Wortschatzstrategien zur Beschreibung / Zubereitung einer Backware

Aufgabe:

Setze anhand des Informationsblatts über den „Käsekuchen“ die Vokabelarbeit mit dir schon bekannten **Worterschließungstechniken** fort. Vervollständige die Textlücken der Vokabelblätter, die dir dann beim Rezept- und Briefschreiben helfen sollen.

Stratégies / Hinweise Aktiviere bzw. halte dich wieder an:

* **bekannte Wortstämme** (Fremdwortschatz) oder aus dem Englischen bzw. internationalen Wortschatz, vor allem die im Französischen schon bekannte Wörter (vgl die Hinweispfeile →)
* **eingefügte Illustrationen**, damit ihr die neuen Wörter besser behalten und bei Bedarf abrufen könnt.
* Blau gekennzeichnet sind Wörter, die ihr auch in den nächsten Lektionen braucht.
1. **La structure / les *ingrédients***(m. pl. 🡺 engl. Wort) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*les quantifiants d’une recette*

le décor = le glaçage / glacer avec (→ FW: Schmuck/

 Überzug ***↓*** z. B. mit Zuckerguss überziehen)

|  |  |
| --- | --- |
| la garniture (→ FW: Stück v. Ganzem/Besatz) der Belag (auf einer Teigschicht od. dazwischen🡺 p. ex. une masse de fromage blanc \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_füllung des fruits etc.  | C:\Users\christiane\Pictures\2015-11-29 Tortenstücke\Tortenstücke 001.jpg🡸le fond (→ FW: Fundus / Unter- und Hintergrund) de tarte / de gâteau (der Kuchen- / Torten**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**) |

* la pâte levée (vgl. se lever, la levure) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_teig
* la levure chimique (vgl. la chimie) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* pour / selon le goût (vgl. le goûter) für / nach dem Geschmack
	+ un sachet de sucre vanillé ein \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Vanillezucker
	+ une pincée de sel / de cannelle eine Prise \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Zimt
	+ ¼ (un quart) de zeste de citron Zitronenschale (von einer \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Zitrone)

!!! Lösungen zur Eigenkontrolle bitte zuerst nach hinten umknicken !!!

1. **Les ingrédients** (m. pl. 🡺 englische Wort), die ***Z u t a t e n***
	* le fond d’un gâteau / d’une tarte der Kuchen- / Torten***b o d e n***
* la garniture / de fruits/ de fromage blanc der Früchtebelag / die ***Q u a r k***füllung
* La pâte levée ***H e f e***teig
* la levure chimique ***d a s B a c k p u l v e r***
	+ un sachet de sucre vanillé ein ***P ä c k c h e n*** Vanillezucker
	+ une pincée de sel / de cannelle eine Prise ***S a l z*** / Zimt
	+ ¼ (un quart) de zeste de citron Zitronenschale (von einer ***V i e r t e l*** *Zitrone*)

M 4, Fdt - Basisvokabular / Wortschatzstrategien zur Beschreibung / Zubereitung einer Backware

**2. les instruments**  et **les activités** pour faire un gâteau

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\christiane\Pictures\2015-10-25 dessin_utensile.cuisine\dessin_utensile.cuisine 001.jpgle pinceau, le (batteur)-mixeur(les pinceaux)  | mélanger qc \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (etwas mit etwas)pour avoir une pâte molle zu einem weichen Teigbattre qc avec qc (vgl. → la batterie = instrument)etw. mit etw. (schaumig) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / rühren |

Aufgabe: Bearbeite nun das folgende Lösungsblatt „Käsekuchen“ im Vergleich zur dt. Vorlage.

**Angewendete produktive Sprachmittlungsstrategien**:

* **Markiere** dirin der deutschen Vorlage **das Wesentliche** (Konzentration auf französisches Interesse:

z. B. kurze Erklärung zum Kuchennamen (Hauptzutat Quark, Verbreitung)

Zutaten und deren einfache Verarbeitung (vgl. die Unterstreichungen im Text)

Historisches streichen (Beliebtheit in der Antike ist für Adressaten nicht relevant)

* **Wortschatz der deutschen Vorlage vereinfachen und umschreiben:** so mancher Begriff muss abgeleitet oder umschrieben werden (auch Synonyme oder Antonyme verwenden, wenn möglich / bekannt). *z. B. … zu großen Teilen aus Quark … hergestellt wird*
* *on met surtout du formage frais dans la pâte.*

*… zwei Benennungen (… il a deux noms )*

* **Satzbau der deutschen Vorlage umstellen:** Sätze auf ihre Kernaussage reduzieren.

z. B. *… gehört zu einem der beliebtesten Kuchen in Deutschland …*

* *on l’aime beaucoup en Allemagne / Les Allemands l’aiment beaucoup*
* **Vokabelblätter, das Lehrbuch** und nur im Notfall das Wörterbuch **benutzen.**

z. B. *der Belag (la garniture), Zitronenschale (le zeste de citron)* hast du erarbeitet

* **Médiation: französischen Text schreiben:**
	+ verwende **Imperative der zweiten Person Plural** (Endung –ez → höfl. Anrede der Rezeptleser)
	+ benutze die gerade erlernten **Relativsätze**! ☺ (→ genauere und klare Angaben möglich)
	+ illustriere deine Darstellung nur, wenn das zum besseren Verständnis beiträgt

!!! Wortschatz-Lösungen (2. Aktivitäten) zur Eigenkontrolle bitte zuerst nach hinten umknicken !!!

---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **Les instruments et les activités pour faire un gâteau**
* mélanger qc ***v e r m i s c h e n ....*** zu einem weichenTeig
* battre qc avec qc etw. mit etw. (schaumig) ***s c h l a g e n*** / rühren

M 4 b (eine mögliche Lösung - Käsekuchen)

**I. Le nom et les caractéristiques**

En Allemagne, on appelle **le «Käsekuchen»** aussi «**Quarkkuchen**», parce qu’on met surtout du fromage blanc ou du fromage frais dans la pâte.

Les Français expliquent ces deux noms avec leurs mots «fromage blanc» et «fromage frais» qui sont des produits entre le lait et le fromage.

C’est un gâteau qu’on mange beaucoup et qu’on peut faire avec des fruits et même, sans fond de tarte.

En Allemagne, où on mange beaucoup de «tarte au fromage», on peut l’acheter dans beaucoup de boulangeries et de pâtisseries.

|  |  |
| --- | --- |
| **II. Liste des ingrédients** Le fond de tarte200 g de farine125 g de levure 65 g de sucre 2 jaunes d’œuf On peut aussi mettre des fruits: des pêchesdes abricotsdes mandarinesdes cerises ou d’autres … | **La garniture de fromage blanc**50 g de beurre150 de sucre3 œufs 750 g de fromage blanc / frais1 cuillère à soupe de crème fluide 1 pincé de sel 1 sachet de sucre vanillé / ¼ de zeste citron (goût)**Glacer /décorer la tarte**1. jaune d’œuf

un peu de sucre, crème, cannelle |

**III. La préparation**

1. Préparez la pâte pour le fond de tarte. Mettez la pâte dans un moule que vous avez bien fariné.
2. Une garniture avec des fruits est possible: Selon votre goût, vous pouvez poser des pêches, des abricots, des mandarines ou des cerises sur le fond de tarte.
3. Préparez la garniture de fromage blanc / frais: Battez le beurre, le sucre et les œufs. Mettez le fromage blanc / frais avec les ingrédients pour le goût et cette masse sur le fond (sur les fruits).
4. Pour glacer la tarte, mélangez le jaune d’œuf avec le sucre et la crème fluide (et de la cannelle, selon le goût). Mettez cette crème avec un pinceau sur la masse de fromage blanc.

**IV. Le temps de préparation**

* 90 minutes / une heure et demie environ (préparation et cuisson)
* faire cuire la pâte pendant 30 – 40 minutes à 220° C

☺ Bon appétit et prenez plaisir à manger le «Käsekuchen» ☺

M 5, Fdt, **Informationstext über Backwaren** (Endprodukt der Recherche über Streuselkuchen)

Tâches (vgl. M 0): 2. (französisches Rezeptblatt „Streuselkuchen“ erstellen)

3. (informativen Begleitbrief zu den Rezepten schreiben)

Stratégies: **Überdenke deinen Auswahl- und Schreibprozess**, wenn nötig, mit den Strategiehinweisen bzw. Checkliste auf der folgenden Seite (M 5 a):

**I. Name und Besonderheiten des Streuselkuchens**

Der „**Streuselkuchen**“ ist ein einfacher, häufig gebackener deutscher Kuchen aus einem Boden aus süßem Hefe- oder Quarkteig, der mit Streuseln aus Mehl, Zucker und Butter belegt wird. Dieser mit viel Butter hergestellte Belag ist das Charakteristische an dem Kuchen – daher sein Name.

Viele denken, dass das Wort „Streusel“ vom Verb „streuen“ kommt, also von der trockenen Beschaffenheit des Streuselteiges und der Art und Weise, wie er auf dem Boden verteilt wird.

Der Streuselkuchen gehört zu den beliebten Klassikern der deutschen Kuchenkultur, nicht nur im östlichen Schlesien, von wo er ursprünglich kam.

Er wurde schnell in vielen Regionen Deutschlands bekannt, weil er praktisch ist und gut eingepackt über viele Tage frisch hält. Viele Menschen, vor allem die jungen Wandersleute, nahmen ihn deshalb gerne auf ihre Wanderungen mit, um dabei nicht auf guten, frischen Kuchen verzichten zu müssen.

|  |  |
| --- | --- |
| **II. Zutatenliste**Hefeteig oder einfacher Kuchenboden mit:250 g Mehl100 g Zucker250 g Quark3 Eiereine Prise Salzetwas Milch etwas Öl 1 Päckchen Backpulver 1 Päckchen Vanillezucker (Geschmack) | Streusel100 g Zucker125 g Butter od. Margarine 200 g Mehl1 Teelöffel Zimt (Geschmack)Alternativen: Belag oder Füllung:Obst Ananas, Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche) |

**III. Zubereitung / Herstellung**

1. Boden herstellen: Die Eier und den Zucker schaumig rühren. Anschließend den Quark unter-rühren. Danach das Mehl, Backpulver und den Vanillezucker untermischen und den Teig mit einer Prise Salz abschmecken. Zum Schluss dem Teig mit etwas Öl und Milch eine weiche Konsistenz geben (nicht zu flüssig!).
2. Streusel(belag) herstellen: Zuerst Butter und Zucker mit den Händen verkneten und nach und nach das Mehl hinzugeben bis kleine Streusel auf den Teig gegeben werden können.
3. Alternative: eine der angegebenen Obstsorten auf den Boden legen

**IV. Zubereitungs- und Backzeit**

* Den Backofen eine Viertelstunde lang bei 180°-200°C vorheizen.
* Die Backzeit sollte dann zwischen 30 und 45 Minuten liegen.

☺ Guten Appetit und Freude beim „Streuselkuchen-Essen“ ☺

Quelle: persönliches Backbuch (der (Groß)Mutter)

M 5 a, Lernstandsdiagnosen (Zwischenstand): mögl. Überlegungen vor / während des Schreibprozesses

**1. Strategien** **zur produktiven Sprachmittlung:** Kreuze an, welche du bisher berücksichtigt hast:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Markieren des Relevan-ten - für die Adressaten !Orientierung an Schlüssel-wörtern / W-Fragen | z. B. Grundbestimmung einfacher, häufiger dt. Kuchen (simple …)  Teigbasis / (levure ou fromage blanc) typischer «Streusel»-Belag Verbreitung in (ganz) Deutschland historische Herkunft (Schlesien) ist irrelevant für die frz. Familie | □ |
| 2. Reduktion auf das, was mit meinen Sprachkennt-nissen ausdrückbar ist /was streiche ich gleich? | z. B. Interessant jedoch könnte sein, dass sich der Kuchen durch seine lange Haltbarkeit auszeichnet (und deshalb überall verbreitet hat)aber: Die Herkunft des Wortes „Streusel“ ist eine Detailinformation und nicht relevant für die frz. Familie, die den Kuchen backen/essen will  | □ |
| 3. Weltwissen / bekann-tes, (inter)kulturelles Hintergrundswissen anw. | z.B. Wandern Reisen (früher in der Regel zu Fuß) verkneten kräftig mit den Händen vermischen  | □  |
| 4. Wortfamilienerkennen, erweitern | z. B. le voyage faire un voyage / voyager le sucre c’est sucré, e |  |
| 5. UmschreibungenSynonyme / Anonymenutzen | z. B. Streusel une pâte qu’on fait avec du beurre, du su- cre, de la farine et qu’on met sur le fond /  ce sont de petits morceaux de pâte. frisch halten être bien à garder  gut transportierbar on peut bien le transporter  | □ |

**2. Checkliste (Briefschreiben):** Beachte ich bisher **Schreibstrategien** für einen guten Brief? Kreuze an.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Typische Briefformeln (Datum,  Anrede, Abschluss)  | z. B. le début : la ville, … novembre 2015 Salut / Cher … / chère … merci - la fin : Salut / à plus ! / à bientôt / bises … | □ |
| 2. Beginn: Dank für,  Anknüpfung an letzte Mail | z. B. comment vas-tu? merci de ton mail … | □ |
| 3. Informationssuche / Arbeit im  Französischunterricht  | z. B. Nous avons travaillé, cherché …. pour vous informer … On a apporté des recettes de nos familles …  Notre prof nous a donné des informations sur …  | □ |
| 4. Information über Kuchen-goûter- Imbiss  | z. B. zusammengefasste Informationen (Kuchen-goûter)  einbauen (vgl. M 3 – Sprachmittlungsergebnisse) | □ |
| 5. Ankündigung des / der Rezept(e)  | z. B. Nous avons pris une recette simple et traditionnelle  … le „Streuselkuchen“ / zweites Rezept „Käsekuchen“ | □  |
| 6. mögliche Leerstellen  | z. B. Erlebnisse / Tätigkeiten während des zurückliegenden Austauschs in Deutschland / die bevorstehende Reise nach Frankreich erwähnen, gemeinsames Backen etc. | □ |
| 7. Sprachliche Mittel überprüft | * stimmen Subjekt und konjugierte Verbform überein
* sind die Adjektive im Numerus und Genus angeglichen
* stimmen Begleiter und Substantive überein etc.
 | □ |

M 5 b: eine mögliche Modell-Lösung des Rezeptblatts „Streuselkuchen“

**I. Le nom et les caractéristiques**

La préparation du **«Streuselkuchen»** est simple. Sur le fond de gâteau, qui est souvent une pâte levée, on met de petits morceaux de farine, de sucre et de beurre. Ces morceaux de pâte sont typiques de ce gâteau et la base de son nom.

En Allemagne, ce gâteau est classique parce qu’il est simple et pratique parce qu’il reste longtemps frais. On aime alors le prendre quand on fait un voyage pour avoir toujours du bon gâteau.

|  |  |
| --- | --- |
| **II. Liste des ingrédients** La pâte du fond (souvent une pâte levée)250 g de farine100 g de sucre 250 g de fromage blanc3 œufs une pincée de selun peu de lait  un peu d’huile 1 sachet de levure chimique 1 sachet de sucre vanillé  | **Les «Streusel»**100 g de sucre 125 g de beurre / margarine 200 g de farine 1 cuillère à café de cannelle (goût) garniture (possible) des fruits des ananas/ pommes / cerises/prunes/abricots/ pêches |

**III. La préparation**

1. Préparez la pâte pour le fond du gâteau : battez les œufs avec le sucre. Après, mettez le fromage blanc. Mélangez la farine, la levure chimique, le sel et le sucre vanillé. Enfin, vous mettez un peu de lait et d’huile pour avoir une pâte molle.
2. Préparez les «Streusel» : D’abord, on mélange avec les mains le beurre et le sucre. Après, on met la farine et on forme les petits morceaux de pâte pour les mettre sur le fond de gâteau.
3. possible: On met des fruits (p. ex. des pêches, abricots) sur la première pâte / le fond

**IV. Le temps de préparation**

* Préchauffez le four pour 15 minutes à 180° - 200° C
* Après, on met le gâteau pour 30 – 45 minutes.

☺ Bon appétit et prenez plaisir à manger le «Streuselkuchen» ☺

source: les recettes personnelles (de la (grand)mère)

M 6 La lettre à la famille française du correspondant

une solution possible :

 *K. …, 30 novembre 2015*

*Cher Antoine / chère Antonia, chère famille Masson,*

*Merci beaucoup de ton mail avec les photos de notre excursion à K.*

*Comment vas-tu ? Qu’est-ce que tu as fait ce week-end ?*

*Moi et ma famille, nous sommes très contents. Vous avez alors aimé votre visite en Allemagne.*

*Notre classe a aussi aimé le programme de l’échange avec l’excursion au musée ..., dans le zoo … et surtout la fête avec notre musique de danse.*

*C’est bien d’avoir des amis sympa en France et nous attendons notre visite chez vous …*

*C’est vrai, les gâteaux allemands sont très bons, et alors, nous avons travaillé en cours de français pour vous informer. Et on a apporté les recettes de nos mères, grand-mères et de la famille à l’école.*

*Le / la prof nous a donné des fiches avec des informations sur la culture des petits repas en Allemagne et en France* ***où*** *on mange des gâteaux ou des biscuits.*

*Est-ce que tu sais qu’il y a un gâteau qu’on aime manger en France et en Allemagne ? C’est* ***quel*** *gâteau ? C’est le « Kouglof », der Gugelhupf,* ***qu****’on fait dans un moule avec un trou. On peut l’acheter en Alsace, mais on le fait et on le mange aussi chez nous à K.*

*Pour le repas de l’après-midi, nous avons noté que les élèves rentrent tôt à la maison et ils prennent tôt le dîner, entre 18 et 19 heures.*

*Mais il y a aussi en Allemagne le «Café et gâteau», après le déjeuner, vers 15 heures. C’est surtout à la maison qu’on prépare du gâteau, des tartes et des petits gâteaux secs pour la famille et les amis – c’est comme un dessert* ***qu****’on ne mange pas toujours après le déjeuner. Ce ne sont pas seulement les enfants* ***qui*** *le mangent, mais aussi les parents et les grands-parents.*

*Il y a aussi des «salons de thé» avec une pâtisserie en ville,* ***où*** *les familles vont, le dimanche.*

*Les autres jours de la semaine, ils n’ont pas toujours le temps.*

*Pour la recette que vous voulez, on a pris un gâteau très typique et traditionnel, c’est le « Streusel-kuchen »* ***que*** *tu as mangé chez nous – c’est vrai? La recette est très simple – tu peux faire ce gâteau, toi aussi! Et on pourrait le faire ensemble quand je suis chez toi. Moi, j’adore ce gâteau et je voudrais le manger toujours, mais ce n’est pas possible …*

*Dans cette lettre, je mets aussi une deuxième recette.* ***Quelle*** *recette ? C’est la recette du «gâteau au fromage». On l’aime beaucoup en Allemagne et nous avons aussi écrit cette fiche en cours.*

*Bon appétit alors pour toi et ta famille.*

*Salut, à bientôt alors en France, à plus !*

*B.*

M 7 – Lernstandsdiagnose (fakultativ)

(sprachliche Mittel: Wortschatz „Kuchen-Goûter“, Grammatik: Mengenangaben, Begleiter „quel“, Relativpronomen)

1. Coche la bonne / les bonnes réponse(s) / Kreuze die richtige(n) Antwort(en) an

Pour faire un dessert le dimanche, Mme Blanche doit acheter :

|  |  |
| --- | --- |
| 1.1 □ de la levure □ du levure 1.2 □ des pommes □ de la pomme1.3 □ de l’amande □ des amandes1.4 □ des gâteaux secs □ du gâteau sec | 1.5 □ des fruits □ du fruit1.6 □ de la farine □ du farine 1.7 □ de la sel □ du sel1.8 □ de la beurre □ du beurre |

 \_\_\_\_\_\_ / (4)

1. Vervollständige mit dem Teilungsartikel oder partitivem „de / d‘ », wenn notwendig : /

Complète par l’article partitif ou la préposition «de / d’» (le «de» partitif), si nécessaire :

* 1. Ce mercredi, tu as pris \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ fromage.
	2. Le matin, elle achète souvent \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ baguette.

2.3 Je bois une tasse \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ thé, le samedi.

2.4 Nous n’aimons pas le café sans \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sucre.

2.5 Il faut acheter un kilo \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ abricots.

2.6 Vous aimez manger \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ crème (fraîche / fluide).

2.7 Pour le repas, ils apportent \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ raisins secs.

2.8 Dans la cuisine, il y a beaucoup \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ fruits frais.

2.9 Il doit boire une bouteille \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ eau minérale.

 \_\_\_\_\_ /(4,5)

1. Mets le bon déterminant interrogatif. / Setze die passenden Fragebegleiter (quel(s), quelle(s) ein :
	1. Dans \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ cuisine est-ce que tu as fait cette pâtisserie ?
	2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ est le nom de ta copine ?
	3. Ce sont \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ filles qui s’amusent au cinéma ?
	4. Vous faites vos courses dans \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ magasin ?
	5. Dans \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ salle est-ce que vous aimez travailler ?
	6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ enfants détestent le sucre ?
	7. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ recette est-ce que tu préfères ?
	8. Ils ont pris \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_pâte ?
	9. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ biscuits est-ce que tu veux faire ?

 \_\_\_\_\_ /(4,5)

M 7 – Lernstandsdiagnose

(sprachliche Mittel: Wortschatz „Kuchen-Goûter“, Grammatik: Mengenangaben, Begleiter „quel“, Relativpronomen)

1. Complète par le bon pronom relatif. / Ergänze das passende Relativpronomen (qui, que, où) ein
	1. C’est le professeur \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_on connaît déjà.
	2. Les élèves de sa classe, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ont 13 ans, aiment jouer au foot.
	3. Ils vont à l’endroit \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ la fête de classe commence.
	4. Marion est une jeune Allemande \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ fait l’échange avec cette classe.
	5. Robert et Paul, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sont très petits, n’aiment pas les grandes correspondantes.
	6. Voilà les livres \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ils lisent en cours.
	7. Dans la salle de séjour, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ il y a la télé, il fait chaud.
	8. Ils connaissent le problème \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ j’ai eu avec mon amie.
	9. Mes frères, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sortent souvent, ont très faim le soir.

 \_\_\_\_\_/(4,5)

1. Traduis en français: / Übersetze auf Französisch:

5.1 Wir backen heute ohne Milch. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.2 Wie viel Zucker ist in dem Kuchen? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.3 Wir mögen keine Eier. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.4 Du machst eine Torte mit Schokolade. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.5 Ich muss die Kuchenform, die wir nehmen, mehlen. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.6 Französische Schüler lieben den kleinen Imbiss, den man nach der Schule isst. \_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Ihr esst das Gebäck an dem Ort, an dem ihr es findet. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_ / (18)

M 7 a Erwartungshorizont der Lernstandsdiagnose

Hinweis: Die fakultative Lernstandsdiagnose kann in gegenseitiger PA korrigiert und bewertet werden. Sie wird auch genutzt, um den schwächer abschneidenden SuS weitere Unterstützungsangebote zu machen (Übungs- / Fördermaßnahmen).

1. Coche la bonne / les bonnes réponse(s) / Kreuze die richtige(n) Antwort(en) an:

Pour faire un dessert le dimanche, Mme Blanche doit acheter

|  |  |
| --- | --- |
| 1.1 x de la levure □ du levure 1.2 x des pommes □ de la pomme1.3 □ de l’amande x des amandes1.4 x des gâteaux secs □ du gâteau sec | 1.5 x des fruits □ du fruit1.6 x de la farine □ du farine 1.7 □ de la sel x du sel1.8 □ de la beurre x du beurre |

1. Complète par l’article partitif ou la préposition «de / d’» (le «de» partitif), si nécessaire: /

Vervollständige mit dem Teilungsartikel oder partitivem „de / d‘ », wenn notwendig /

2.1 Ce mercredi, tu as pris ***d u*** fromage.

2.2 Le matin, elle achète souvent ***u n e*** baguette.

2.3 Je bois une tasse ***d e***  thé, le samedi.

2.4 Nous n’aimons pas le café sans \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sucre.

2.5 Il faut acheter un kilo ***d’*** abricots.

2.6 Vous aimez manger ***d e la***  crème (fraîche / fluide).

2.7 Pour le repas, ils apportent ***des*** raisins secs.

2.8 Dans la cuisine, il y a beaucoup ***de*** fruits frais.

* 1. Il doit boire une bouteille ***d’*** eau minérale.
1. Mets le bon déterminant interrogatif /Setze die passenden Fragebegleiter (quel (s), quelle(s) ein:

3.1 Dans ***q u e l l e***  cuisine est-ce que tu as fait cette pâtisserie ?

3.2 ***Q u e l*** est le nom de ta copine ?

3.3 Ce sont ***q u e l l e s*** filles qui s’amusent au cinéma ?

3.4 Vous faites vos courses dans ***q u e l***  magasin ?

3.5 Dans ***q u e l l e***  salle est-ce que vous aimez travailler ?

3.6 ***Q u e l s*** enfants détestent le sucre ?

3.7 ***Q u e l l e*** recette est-ce que tu préfères ?

3.8 Ils ont pris ***q u e l l e***  pâte ?

* 1. ***Q u e l s*** biscuits est-ce que tu veux faire ?
1. Complète par le bon pronom relatif / Ergänze das passende Relativpronomen (qui, que, où) ein :
	1. C’est le professeur ***q u ’*** on connaît déjà.
	2. Les élèves de sa classe, ***q u i*** ont 13 ans, aiment jouer au foot.
	3. Ils vont à l’endroit ***o ù*** la fête de classe commence.
	4. Marion est une jeune Allemande ***q u i***  fait l’échange avec cette classe.
	5. Robert et Paul, ***q u i***  sont très petits, n’aiment pas les grandes correspondantes.
	6. Voilà les livres ***q u ’*** ils lisent en cours.
	7. Dans la salle de séjour, ***o ù*** il y a la télé, il fait chaud.
	8. Ils connaissent le problème ***q u e*** j’ai eu avec mon amie.
	9. Mes frères, ***q u i***  sortent souvent, ont très faim le soir.
2. Traduis en français: / Übersetze auf Französisch:
3. *Aujourd’hui, nous faisons un gâteau sans lait.*
4. *Combien de sucre est dans le gâteau / la tarte?*
5. *Nous n’aimons pas les œufs.*
6. *Tu fais un gâteau avec du chocolat.*
7. *Je dois fariner le moule qu’on prend.*
8. *Les élèves français aiment le goûter qu’on mange après l‘école.*
9. *Vous mangez les biscuits à l’endroit où vous les trouvez.*