

Challenge 6. Küche

Lernziele:

- Die Lernenden entnehmen Informationen einem Text und tragen sie in eine Tabelle ein.
- Die Lernenden vergleichen Informationen aus den Texten mit Bildern.

Material:

- Computer, Bildschirm;
- Schilder für Stationen (Station 1, Station 2, Station 3, Station 4, Station 5);
- ein Handy mit einem Timer

Vorlagen zum Ausdrucken:

- Anlage 1 (Stationenlernen, Laufzettel) für alle Lernenden ausdrucken;
- Anlage 2 (Gruppenbildung) einmal ausdrucken und zerschneiden;
- Anlage 3 (Informationstexte für Stationen) einmal ausdrucken und zerschneiden;
- Anlage 4 (Hilfekarten) einmal ausdrucken und zerschneiden

SCHRITT / ZEIT	INHALT	MATERIAL
1. Einstieg ins Thema. Verdeckte Bilder (Zeit: 5 Minuten)	<p>Die Lehrkraft (LK) zeigt Folie 1 und bittet die Lernenden zu vermuten, womit sich die Menschen auf den Bildern beschäftigen. Nachdem die Lernenden ihre Meinungen geäußert haben, zeigt die LK Folie 2 mit der Lösung und stellt weitere Fragen an die Lernenden: „Was könnt ihr kochen? Macht das Kochen Spaß?“.</p> <p>Die LK zeigt Folie 3 und schlägt den Lernenden vor, den indischen Spruch zu ergänzen: „Wenn _____ schlecht ist, misslingt der ganze Tag“. Auf der Folie ist das fehlende Wort (<i>das Frühstück</i>) in verschiedenen Sprachen dargestellt. Die Lernenden schlagen ihre Varianten vor, danach zeigt die LK den vollständigen Spruch auf der Folie 4.</p>	<i>Präsentation, Folie 1</i> <i>Präsentation, Folie 2</i> <i>Präsentation, Folie 3</i> <i>Präsentation, Folie 4</i>
2. Stationenlernen. Fünf traditionelle Frühstücke (Zeit: 25 Minuten)	<p>„Ist das Frühstück in allen Ländern gleich? Wollen wir uns näher mit traditionellen Frühstücken in fünf Ländern bekannt machen“. Die Lernenden bekommen Laufzettel (<i>Anlage 1</i>) und bilden 5 Gruppen. Sie ziehen Zettel (<i>Anlage 2</i>), traditionelle Gerichte aus einem Land gehören zu einer Gruppe (Kärtchen mit der gleichen Zahl). Die LK baut fünf Stationen auf: auf jede Station stellt sie ein Schild mit der Nummer der Station (Station 1 bis Station 5) und legt Informationstexte (<i>Anlage 3</i>). Auf einen Extra-Tisch legt sie Hilfekarten (<i>Anlage 4</i>) und erklärt den Lernenden, dass sie auf diesem Tisch nach Bedeutungen von unbekannten Wörtern suchen können.</p>	<i>Anlage 1</i> <i>Anlage 2 (zerschnitten)</i> <i>Schilder für Stationen</i> <i>Anlage 3 (zerschnitten)</i> <i>Anlage 4 (zerschnitten)</i>



<p>2. Stationenlernen. Fünf traditionelle Frühstücke (Zeit: 25 Minuten)</p>	<p>Die LK erklärt, wie das Stationenlernen funktioniert. Jede Gruppe beginnt mit der Station, deren Nummer auf ihren Kärtchen steht. Die LK stellt den Timer auf 4 Minuten (es kann auch ein Online-Timer sein, z.B. hier: https://www.timeanddate.com/timer/). Die Gruppen bearbeiten Texte, die auf ihren Stationen liegen, und tragen Informationen in den Laufzettel ein. Falls sie Hilfe brauchen, gehen sie zum Tisch mit Hilfekarten. Auf ein Signal der LK wechseln die Gruppen nach 4 Minuten zur nächsten Station. Die LK stellt den Timer wieder auf 4 Minuten. Das Verfahren wird 5 Mal wiederholt, bis alle Gruppen alle 5 Stationen bearbeitet haben. Als Ergebnis haben alle Lernenden einen ausgefüllten Laufzettel.</p>	<p><i>Ein Timer</i></p>
<p>3. KI-Bilder analysieren (Zeit: 10 Minuten)</p>	<p>Die LK erklärt, dass künstliche Intelligenz Bilder von fünf Frühstücken generiert hat, und schlägt den Lernenden vor, zu raten, welches Bild zu welchem Land gehört (Folie 5). Die Lernenden nennen Zahlen von 1 bis 5 (jede Gruppe kann eine Zahl wählen), die LK klickt auf die entsprechende Taste links auf der Folie (beim Klick auf die Tasten links erscheinen Bilder, die KI generiert hat, beim zweiten Klick auf dieselbe Taste verschwindet das Bild). Die Lernenden bestimmen mit Hilfe von Informationen, die sie sich während des Stationenlernens notiert haben, welches Frühstück die künstliche Intelligenz dargestellt hat. Sie begründen ihre Meinungen. Danach klickt die LK auf die Taste mit der gleichen Nummer rechts (beim Klick auf die Tasten rechts erscheinen echte Fotos, beim zweiten Klick auf dieselbe Taste verschwindet das Foto). Die Lernenden vergleichen das Foto mit dem KI-Bild und bestimmen, was KI richtig dargestellt hat, und was auf dem KI-Bild falsch bzw. komisch ist.</p> <p><i>Lösungen: Tasten 1 – französisches Frühstück, Tasten 2 – russisches Frühstück, Tasten 3 – japanisches Frühstück, Tasten 4 – deutsches Frühstück, Tasten 5 – englisches Frühstück.</i></p>	<p><i>Präsentation, Folie 5</i></p>
<p>4. Reflexion. „Ich würde gerne ...“ (Zeit: 5 Minuten)</p>	<p>Die LK zeigt Folie 6: „Welches von diesen fünf Frühstücken möchtet ihr probieren und warum?“ Die Lernenden äußern ihre Meinungen und begründen sie.</p> <p>Die LK dankt den Lernenden und beendet die Stunde.</p>	<p><i>Präsentation, Folie 6</i></p>



DAS FRÜHSTÜCK

STATIONEN	LAND	WAS ISST MAN?	WAS TRINKT MAN?
Station 1			
Station 2			
Station 3			
Station 4			
Station 5			



1
Baguette

1
Croissant

1
Ratatouille

1
Zwiebelsuppe

2
Currywurst

2
Schnitzel

2
Apfelstrudel

2
**Eisbein mit
Sauerkraut**

3
Piroggen

3
Soljanka

3
Pelmeni

3
Schtschi

4
Fish and Chips

4
Pflaumenpudding

4
Roastbeef

4
Porridge

5
Sushi

5
Sashimi

5
Ramen

5
Miso-Suppe



**STATION 1****Frankreich**

Das traditionelle französische Frühstück wird oft als "kontinental" bezeichnet.

Zum Frühstück gehören:

- das Baguette: aus dem Ofen oder leicht getoastet;
- Brotsandwiches: mit normaler oder etwas gesalzener Butter je nach Region und Marmelade und Honig;
- Backwaren: Buttercroissants, Schokocroissants, oder Rosinenbrote.

Dazu trinkt man einen frischen Fruchtsaft: hauptsächlich Orange oder Grapefruit, und ein heißes Getränk: Kaffee, Tee oder heiße Schokolade.

Quelle: <https://www.expedia.de>

STATION 1**Frankreich**

Das traditionelle französische Frühstück wird oft als "kontinental" bezeichnet.

Zum Frühstück gehören:

- das Baguette: aus dem Ofen oder leicht getoastet;
- Brotsandwiches: mit normaler oder etwas gesalzener Butter je nach Region und Marmelade und Honig;
- Backwaren: Buttercroissants, Schokocroissants, oder Rosinenbrote.

Dazu trinkt man einen frischen Fruchtsaft: hauptsächlich Orange oder Grapefruit, und ein heißes Getränk: Kaffee, Tee oder heiße Schokolade.

Quelle: <https://www.expedia.de>

STATION 1**Frankreich**

Das traditionelle französische Frühstück wird oft als "kontinental" bezeichnet.

Zum Frühstück gehören:

- das Baguette: aus dem Ofen oder leicht getoastet;
- Brotsandwiches: mit normaler oder etwas gesalzener Butter je nach Region und Marmelade und Honig;
- Backwaren: Buttercroissants, Schokocroissants, oder Rosinenbrote.

Dazu trinkt man einen frischen Fruchtsaft: hauptsächlich Orange oder Grapefruit, und ein heißes Getränk: Kaffee, Tee oder heiße Schokolade.

Quelle: <https://www.expedia.de>



**STATION 2****Deutschland**

Zu einem typisch deutschen Frühstück gehören in der Regel Brot oder frische Brötchen, Butter, süße Brotaufstriche wie Marmelade, Honig und Nuss-Nougat-Creme, herzhafter Brotbelag wie Wurst, Schinken und Käse sowie Eier und ein Heißgetränk (Kaffee oder Tee).

Quelle: <https://www.expedia.de>

STATION 2**Deutschland**

Zu einem typisch deutschen Frühstück gehören in der Regel Brot oder frische Brötchen, Butter, süße Brotaufstriche wie Marmelade, Honig und Nuss-Nougat-Creme, herzhafter Brotbelag wie Wurst, Schinken und Käse sowie Eier und ein Heißgetränk (Kaffee oder Tee).

Quelle: <https://www.expedia.de>

STATION 2**Deutschland**

Zu einem typisch deutschen Frühstück gehören in der Regel Brot oder frische Brötchen, Butter, süße Brotaufstriche wie Marmelade, Honig und Nuss-Nougat-Creme, herzhafter Brotbelag wie Wurst, Schinken und Käse sowie Eier und ein Heißgetränk (Kaffee oder Tee).

Quelle: <https://www.expedia.de>

STATION 2**Deutschland**

Zu einem typisch deutschen Frühstück gehören in der Regel Brot oder frische Brötchen, Butter, süße Brotaufstriche wie Marmelade, Honig und Nuss-Nougat-Creme, herzhafter Brotbelag wie Wurst, Schinken und Käse sowie Eier und ein Heißgetränk (Kaffee oder Tee).

Quelle: <https://www.expedia.de>



**STATION 3****Russland**

Zum Frühstück essen die Russen gerne Milchbrei (*Kascha*), gekochte Würstchen, Rühreier oder Spiegelei, Pfannkuchen (*Blini*), Quark oder Quarkpuffer (*Syrniki*) mit Sauerrahm, Brot mit Butter, Wurst, Käse oder Marmelade. Dazu trinkt man Kaffee, Kakao oder Tee.

Quelle: <https://www.mamiscaffe.com/de/blog/news/das-russische-fruhstuck>

STATION 3**Russland**

Zum Frühstück essen die Russen gerne Milchbrei (*Kascha*), gekochte Würstchen, Rühreier oder Spiegelei, Pfannkuchen (*Blini*), Quark oder Quarkpuffer (*Syrniki*) mit Sauerrahm, Brot mit Butter, Wurst, Käse oder Marmelade. Dazu trinkt man Kaffee, Kakao oder Tee.

Quelle: <https://www.mamiscaffe.com/de/blog/news/das-russische-fruhstuck>

STATION 3**Russland**

Zum Frühstück essen die Russen gerne Milchbrei (*Kascha*), gekochte Würstchen, Rühreier oder Spiegelei, Pfannkuchen (*Blini*), Quark oder Quarkpuffer (*Syrniki*) mit Sauerrahm, Brot mit Butter, Wurst, Käse oder Marmelade. Dazu trinkt man Kaffee, Kakao oder Tee.

Quelle: <https://www.mamiscaffe.com/de/blog/news/das-russische-fruhstuck>

STATION 3**Russland**

Zum Frühstück essen die Russen gerne Milchbrei (*Kascha*), gekochte Würstchen, Rühreier oder Spiegelei, Pfannkuchen (*Blini*), Quark oder Quarkpuffer (*Syrniki*) mit Sauerrahm, Brot mit Butter, Wurst, Käse oder Marmelade. Dazu trinkt man Kaffee, Kakao oder Tee.

Quelle: <https://www.mamiscaffe.com/de/blog/news/das-russische-fruhstuck>



**STATION 4****Großbritannien**

Das traditionelle Englische Frühstück umfasst vor allem zarten Toast mit gesalzener Butter und Marmelade (Orange, Zitrone), gegrillte Tomaten, gebratene Würstchen und Champignons, die gebackenen Bohnen mit Tomatensoße. Serviert werden außerdem Speck (Bacon) mit Rührei oder Spiegeleiern. Gesundheitsbewusste Briten essen unbedingt Haferflocken (Porridge). Zum Frühstück wird Tee mit ein wenig Milch getrunken. Die Alternativen zum Tee sind Kaffee und Fruchtsaft.

Quelle: <https://lufthansa-city-center.com/de/reiselexikon/englisches-fruehstueck/>

STATION 4**Großbritannien**

Das traditionelle Englische Frühstück umfasst vor allem zarten Toast mit gesalzener Butter und Marmelade (Orange, Zitrone), gegrillte Tomaten, gebratene Würstchen und Champignons, die gebackenen Bohnen mit Tomatensoße. Serviert werden außerdem Speck (Bacon) mit Rührei oder Spiegeleiern. Gesundheitsbewusste Briten essen unbedingt Haferflocken (Porridge). Zum Frühstück wird Tee mit ein wenig Milch getrunken. Die Alternativen zum Tee sind Kaffee und Fruchtsaft.

Quelle: <https://lufthansa-city-center.com/de/reiselexikon/englisches-fruehstueck/>

STATION 4**Großbritannien**

Das traditionelle Englische Frühstück umfasst vor allem zarten Toast mit gesalzener Butter und Marmelade (Orange, Zitrone), gegrillte Tomaten, gebratene Würstchen und Champignons, die gebackenen Bohnen mit Tomatensoße. Serviert werden außerdem Speck (Bacon) mit Rührei oder Spiegeleiern. Gesundheitsbewusste Briten essen unbedingt Haferflocken (Porridge). Zum Frühstück wird Tee mit ein wenig Milch getrunken. Die Alternativen zum Tee sind Kaffee und Fruchtsaft.

Quelle: <https://lufthansa-city-center.com/de/reiselexikon/englisches-fruehstueck/>



**STATION 5****Japan**

Das traditionelle japanische Frühstück besteht aus einer Schale Reis und einer Miso-Suppe mit Tofu (Quark aus Sojamilch) als Basis, sowie verschiedenen kalten und warmen Fisch- und Gemüsebeilagen. Als kleines Fischgericht ist gesalzener und gegrillter Lachs sehr beliebt. Als Beilagen findet man oft eingelegte Gurken, weißen Rettich und Karotten, sowie getrocknete Algen. Man gibt ein rohes Ei auf den Reis oder man isst das japanische Omelett Tamagoyaki. Viele Japaner lieben Natto (fermentierte Sojabohnen) zum Frühstück. Als Getränk gibt es meist kalten oder heißen grünen Tee.

Quelle: <https://gogonihon.com/de/blog/japanisches-fruehstueck-was-isst-man-in-japan-eigentlich-am-morgen/>

STATION 5**Japan**

Das traditionelle japanische Frühstück besteht aus einer Schale Reis und einer Miso-Suppe mit Tofu (Quark aus Sojamilch) als Basis, sowie verschiedenen kalten und warmen Fisch- und Gemüsebeilagen. Als kleines Fischgericht ist gesalzener und gegrillter Lachs sehr beliebt. Als Beilagen findet man oft eingelegte Gurken, weißen Rettich und Karotten, sowie getrocknete Algen. Man gibt ein rohes Ei auf den Reis oder man isst das japanische Omelett Tamagoyaki. Viele Japaner lieben Natto (fermentierte Sojabohnen) zum Frühstück. Als Getränk gibt es meist kalten oder heißen grünen Tee.

Quelle: <https://gogonihon.com/de/blog/japanisches-fruehstueck-was-isst-man-in-japan-eigentlich-am-morgen/>

STATION 5**Japan**

Das traditionelle japanische Frühstück besteht aus einer Schale Reis und einer Miso-Suppe mit Tofu (Quark aus Sojamilch) als Basis, sowie verschiedenen kalten und warmen Fisch- und Gemüsebeilagen. Als kleines Fischgericht ist gesalzener und gegrillter Lachs sehr beliebt. Als Beilagen findet man oft eingelegte Gurken, weißen Rettich und Karotten, sowie getrocknete Algen. Man gibt ein rohes Ei auf den Reis oder man isst das japanische Omelett Tamagoyaki. Viele Japaner lieben Natto (fermentierte Sojabohnen) zum Frühstück. Als Getränk gibt es meist kalten oder heißen grünen Tee.

Quelle: <https://gogonihon.com/de/blog/japanisches-fruehstueck-was-isst-man-in-japan-eigentlich-am-morgen/>





das Baguette



das Croissant



der Ofen



der Honig



die Nuss-Nougat-Creme





der Schinken



die Marmelade



das Brötchen



der Quark



das Rührei



das Spiegelei



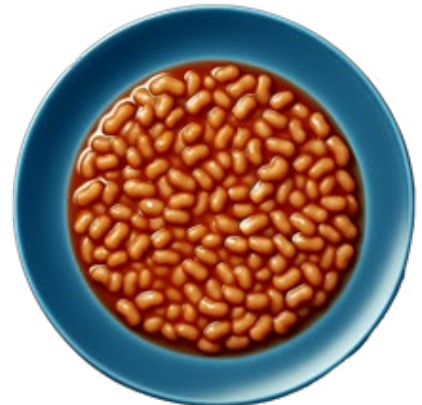
der Sauerrahm



das Würstchen



der Speck (Bacon)



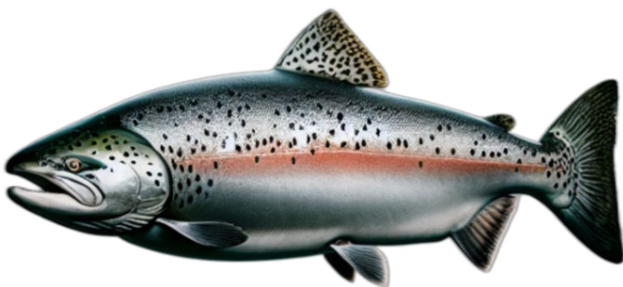
gebackene Bohnen



Haferflocken (Porridge)



der Tofu



der Lachs



Nattō





der weiße Rettich



das rohe Ei



getrocknete Algen



Rosinen



das japanische Omelett Tamagoyaki