**Digitale Kollaboration und Kommunikation im Fremdsprachenunterricht**

Vertiefungsmodul (Primarstufe) :

«Recettes»

**« « Mmhh, c’est bon ! » (Recette 2)**

**Tutoriel für Kolleg\*in in der Romandie mit *prise de position***

**A. Mise en place**

Ihr präsentiert euren Kolleg\*innen in Form eines Tutoriels ein Gericht, das ihr speziell mögt, das für eure Gegend (Wohnort oder Herkunftsland) typisch ist und das ihr selber kocht.

Dazu:

* …entscheidet ihr euch für ein Gericht, das ihr selber kochen könnt.
* …kocht ihr das Rezept
* …filmt ihr euch beim Kochen (Ausschnitte) und kommentiert, was ihr tut.

Es muss kein kompliziertes Gericht sein. In der Einfachheit liegt die Würze 😉!

Hier findet ihr eine Vorlage, die euch eine konkrete Vorstellung gibt, wie das Tutoriel aussehen könnte.

https://www.dailymotion.com/video/x5q71ki

**B. Préparation de la recette**

1. Ihr wählt ein Gericht aus. Diskutiert dafür auch mit euren Eltern, was sie euch empfehlen.
2. Stellt alle Zutaten zusammen, die ihr braucht. Schaut auf der Verpackung, wie die Zutaten auf Französisch heissen und notiert euch die Ausdrücke. Ihr braucht sie zum Filmen!
3. Besprecht den Ablauf der Zubereitung und schreibt ihn auf Französisch auf. Tipp: Macht ein Drehbuch\* mit 5-10 Sequenzen, die ihr aufnehmen werdet. Folgende Ausdrücke helfen euch beim Formulieren des Textes:

|  |  |
| --- | --- |
| Pour préparer…, il vous faut… | *Zum Zubereiten von… braucht ihr…* |
| On remplit | *Man füllt auf* |
| On pose | *Man stellt* |
| On épluche une carotte | *Man schält eine Karotte* |
| On coupe la courgette | *Man schneidet die Zucchetti* |
| On cuit pendant …minutes | *Man kocht während … Minuten*  |
| On ajoute un litre de … | *Man fügt einen Liter… hinzu* |
| On mélange délicatement | *Man mischt sorgfältig* |
| On monte les blancs d’œufs | *Man schlägt Eiweiss steif* |
| On verse | *Man giesst* |
| On laisse reposer | *Man lässt ruhen* |
| On préchauffe le four à …degrés | *Man heizt den Ofen auf …Grad vor* |
| Un saladier | *Eine Schüssel* |
| Un fouet | *Ein Schwingbesen* |
| La pâte | *Die Teigmischung* |
| Un verre | *Ein Glas* |
| Une cuillère, une fourchette et un couteau | *Ein Löffel, eine Gabel und ein Messer* |
| … |  |

1. Übt die Aussprache und spielt das Tutoriel einmal durch, bevor ihr zu kochen beginnt und filmt.
2. Teilt euch die Aufgabe auf: eine Person bereitet das Rezept zu, die andere Person kommentiert es. Vielleicht tauscht ihr die Rollen in der Mitte des Filmens. Und vielleicht fragt ihr auch jemanden zum Filmen? Und überhaupt: wo kocht ihr?
3. Et maintenant: ACTION! Viel Spass beim Zubereiten des Gerichtes.
4. Nach gelungenem Filmen habt ihr das Essen verdient: bon appétit!
5. Und vergesst nicht euer Tutoriel weiter zu leiten.

Variante: Wollt ihr die Schritte lieber schriftlich darstellen? Auch das ist möglich: mit Zetteln, die ihr beschriftet und bei jeden Schritt zeigt; durch Einblenden des Textes im Film (dafür müsstet ihr jedoch ein bisschen Filmprofis sein 😊 )

\*Idee für das Drehbuch:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Einleitung und Zutaten zeigen | 2. Karotten schälen und raffeln | 3. Ei kochen |
| Nous vous présentons la salade de carottes. C’est un plat typique pour l’Argovie.Pour la salade de carottes il vous faut 4 carottes, un œuf, … | D’abord on épluche les carottes, ensuite on râpe les carottes | On cuit un œuf pendant 5 minutes. |
| 4. Ei schälen und in Viertel schneiden | 5. Salatsauce zubereiten | 6. Karotten mit Salatsauce mischen und mit Eiern dekorieren |
| Maintenant on écale l’œuf et on… | On… | Pour finir, on… |

**Vereinfachte Version**:

1. Ihr wählt gemeinsam zwei Gerichte aus, die ihr gerne mögt.
2. Ihr macht ein Foto davon oder sucht in Bild im Internet.

Ihr kreiert eine *carte culinaire*. Darauf notiert ihr verschiedene Informationen, z.B. wo dieses Gericht gegessen wird, welche Zutaten es braucht, warum ihr es mögt, wann ihr es esst (Jahreszeit)…

**C. Dégustation du plat**

Ihr erhält das Tutoriel oder die *carte culinaire* von euren Kolleg\*innen. Schaut es an, vielleicht habt ihr Lust es ebenfalls zu kochen? Das wäre ideal, um dann eine Meinung abzugeben und die Sterne zu verteilen…

Beim zweiten Anschauen diskutiert ihr miteinander, was euch gefällt und was noch nicht ganz klar ist.

Kriterien sind:

* Allgemeiner Eindruck: welche drei Adjektive passen zum Film / zur *carte culinaire* und zum Gericht?
* Qualität des Films / der *carte culinaire*: was hat euch am Film /an der *carte culinaire* gefallen?
* Klarheit und Verständlichkeit der Sprache: was habt ihr besonders gut verstanden? Was hat euch geholfen, die Schritte zu verstehen?
* Schwierigkeitsgrad der Zubereitung: wie schwierig schätzt ihr die Zubereitung des Gerichts ein? Habt ihr Lust es zuzubereiten? Warum (nicht)?

**D. Critique du gourmet et de la fine bouche**

Nun verfasst ihr einen Blogeintrag als Kommentar eines Feinschmeckers / einer Feinschmeckerin.

Ihr entscheidet, wofür ihr wieviele Sterne verteilt (5 sind das Maximum). Euer Feedback schreibt ihr in den Blog der Klasse, so seht ihr, was die andern schreiben.

Eure Kolleg\*innen der Romandie werden sich über euer aufbauendes Feedback freuen.

**Recette 2 - « Mmhh, c’est bon ! » (feuille de route pour le tutoriel)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Phase** | **Was ich machen muss** | **Datum** | **So ist es mir ergangen\*** | **Unter-schrift LP**  |
| **Mise en place** | Ich habe die Infos gelesen und weiss, was zu tun ist. |  |  |  |
| **Préparation** | Wir haben ein Gericht gewählt. |  |  |  |
| Wir haben den Einkauf gemacht. |  |  |  |
| Wir haben die Zutaten auf Französisch notiert. |  |  |  |
| Wir haben das Drehbuch geschrieben und sind uns einig, wer was macht. |  |  |  |
| Wir sind uns in der Aussprache sicher.  |  |  |  |
| Wir haben den Film gedreht und einmal angeschaut.  |  |  |  |
| Wir haben das Tutoriel weitergeleitet. |  |  |  |
| **Dégustation** | Wir haben das Tutoriel der Kolleg\*innen gesehen. |  |  |  |
| *Freiwillig*: Wir haben das Gericht auch zubereitet. |  |  |  |
| Wir haben unsere Einschätzung notiert.  |  |  |  |
| **Critique** | Wir haben unser Feedback in den Blog geschrieben. Datum: ………………………… |  |  |  |
| Wir haben die Einschätzung der Kolleg\*innen gelesen und verstanden. |  |  |  |
| **Notes personnelles** | Ich werde mir merken\*:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |
| --- | --- |
| \* Zeichne jeweils bei «**So ist es mir ergangen**» eines der folgenden Emojis. Du darfst auch ein eigenes erfinden, wenn keines passt.**Ein Bild, das Lächeln, Smiley, Clipart, Cartoon enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** | \* Bei «**Ich werde mir merken**» kannst du schreiben:- was ihr von euren Kolleg\*innen neu erfahren habt.- was bei euren Kolleg\*innen anders ist als bei euch.- welche Wörter und Ausdrücke euch halfen, um das Tutoriel zu kommentieren und das Feedback zu schreiben.- was euch im Feedback der Kolleg\*innen besonders gefreut hat. |

**Recette 2 - « Mmhh, c’est bon ! » (feuille de route pour la carte culinaire)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Phase** | **Was ist machen muss** | **Datum** | **So ist es mir ergangen\*** | **Unter-schrift LP**  |
| **Mise en place** | Ich habe die Infos gelesen und weiss, was zu tun ist. |  |  |  |
| **Préparation** | Wir haben zwei Gerichte gewählt. |  |  |  |
| Wir haben die Gerichte fotografiert. |  |  |  |
| Wir haben die Informationen notiert.  |  |  |  |
| Wir haben die *carte culinaire* gestaltet.  |  |  |  |
| Wir haben die *carte culinaire* weitergeleitet. |  |  |  |
| **Dégustation** | Wir haben die *carte culinaire* der Kolleg\*innen gelesen. |  |  |  |
| Wir haben unsere Einschätzung notiert.  |  |  |  |
| **Critique** | Wir haben unser Feedback in den Blog geschrieben. Datum: ………………………… |  |  |  |
| Wir haben die Einschätzung der Kolleg\*innen gelesen und verstanden. |  |  |  |
| **Notes personnelles** | Ich werde mir merken\*:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |
| --- | --- |
| \* Zeichne jeweils bei «**So ist es mir ergangen**» eines der folgenden Emojis. Du darfst auch ein eigenes erfinden, wenn keines passt.**Ein Bild, das Lächeln, Smiley, Clipart, Cartoon enthält.  Automatisch generierte Beschreibung** | \* Bei «**Ich werde mir merken**» kannst du schreiben:- was ihr von euren Kolleg\*innen neu erfahren habt.- was bei euren Kolleg\*innen anders ist als bei euch.- welche Wörter und Ausdrücke euch halfen, um die *carte culinaire* zu verfassen und das Feedback zu schreiben.- was euch im Feedback der Kolleg\*innen besonders gefreut hat. |