

Module B

Tâche, SB, S. 58-63, CdA, S. 54-58

Aufgabe

Im Modul *Chef de cuisine* lernen die S verschiedene frz. Gerichte einschließlich der Zubereitung kennen und erhalten den Auftrag, Zutaten und Zubereitungsschritte von originalen Rezepten auf Französisch vorzustellen.

Phasen und Erwartungen

Vorbereitungsphase (im Plenum)

Erwartungen

- S kennen verschiedene frz. Gerichte
- S entnehmen Filmen Informationen zur Zubereitung von *crêpes* und einem *cake aux olives*
- S wiederholen und erweitern Wortschatz und Redemittel zu den Themen *les aliments* und *faire la cuisine*
- S erarbeiten anhand eines Beispiels eine Anleitung zur Zubereitung eines *cake aux olives*

Hinweise zum Verlauf

Es ist auch möglich, die S mithilfe der *boîte à outils* eine Zubereitungsanleitung für *crêpes* als Mustertext verfassen zu lassen.

Arbeitsphase (in der Gruppe)

Erwartungen

- S bilden Gruppen und wählen Rezepte aus
- S erschließen Zutaten und Mengen
- S gliedern mithilfe der Anleitungen die Zubereitung in Einzelschritte
- S entwickeln auf dieser Basis einen Text zur Präsentation der Zubereitung
- S bereiten ein Plakat vor und stellen darauf die Zubereitungsschritte strukturiert dar
- S legen Kriterien zum Feedback fest (Eintragen ins Grobraster)

Hinweise zum Verlauf

Neben der Auswahl an Rezepten im SB und im CdA können auch andere Rezepte auf Vorschlag der S umgesetzt werden.

Bevor die S die Rezepte präsentieren, sollten sie die Gerichte nach Möglichkeit auch zubereitet haben. Dies erleichtert, die einzelnen Schritte für die Präsentation zu strukturieren.

Für die Gestaltung des Plakats können die S bereits während der Zubereitung Fotos machen. Alternativ ist es möglich, die einzelnen Schritte zeichnerisch darzustellen.

Präsentationsphase (im Plenum)

Erwartungen

- S stellen ihr Gerichte vor und erläutern die Schritte der Zubereitung
- S wenden Wortschatz und Redemittel zum Bereich *faire la cuisine* an

Hinweise zum Verlauf

Die Präsentation kann im Rahmen einer *Promenade au musée* oder einer fingierten Kochshow stattfinden.

Es ist auch möglich, dass die S die einzelnen Speisen verkosten und bewerten.

Reflexions- und Dokumentationsphase

Erwartungen

- S notieren Gerichte und geben eine Bewertung ab
- S notieren eigene Vorlieben
- S beurteilen gegenseitig die Präsentationen anhand der vereinbarten Kriterienliste (s. KV 9 Feedbackbogen: 1. Inhalt, 2. Sprache, 3. Verlauf der Präsentation, 4. Medieneinsatz, KV s. unter Module A)
- S erhalten Feedback von L. und ggf. eine Note/Bewertung
- S archivieren Produkte und halten ausgewählte Arbeitsergebnisse schriftlich fest (livre de cuisine/Portfolio)

Hinweise zum Verlauf

Beim Feedback orientieren sich sowohl der/die Präsentierende selbst als auch im Anschluss die Mit- und schließlich der L an der Kriterienliste (s. o.). S halten für sie selbst wichtige Arbeitsergebnisse fest.

Landeskunde

Die zur Auswahl gebotenen Gerichte stellen einen Querschnitt durch die regionale frz. Küche dar.

Salade niçoise: Für die Zubereitung dieses provenzalischen Salats werden Tomaten geviertelt und mit Prinzessbohnen, Paprikaschoten, Zwiebeln, hart gekochten Eier, Thunfisch, schwarzen Oliven vermischt. Die Zutaten werden mit Olivenöl angemacht, gewürzt, ggf. mit Sardellenfilets belegt und mit gehacktem Basilikum bestreut.

Quiche lorraine: Aus Lothringen stammt dieser herzhafteste Kuchen mit würziger Füllung. Ein Mürbeteigboden wird mit einer Eiermilch und weiteren Zutaten (Gemüse, Fleisch, Speckwürfel, Käse) gefüllt und gebacken. Eine *Quiche* kann als Vorspeise oder als Hauptgericht gegessen werden.

Croque-monsieur: Beim *Croque-Monsieur* werden zwischen zwei Toastbrotstücken Käse und Kochschinken gelegt, das zusammengeklappte Sandwich dann mit Käse (häufig Emmentaler oder Greyerzer) bestreut und überbacken.

Crêpes und *Galettes bretonnes*: Die bretonische Form des Eierkuchens ist in Frankreich vor allem als Dessert sehr beliebt. *Crêpes* werden mit Zucker, Schokolade, Konfitüre oder Eis serviert. Die Variante mit herzhaften Belägen (z. B.: Ei, geriebener Käse, Champignons, Tomaten) heißt *Galettes* und wird mit Buchweizenmehl zubereitet.

Mousse au chocolat: Die *Mousse au chocolat* ist eine der beliebtesten Nachspeisen in Frankreich. Das klassische Rezept beinhaltet für 4 Personen 2 Tafeln edle Zartbitterschokolade, 1 Becher Schlagsahne, 50 Gramm Zucker, 4 rohe Eier und 3 Esslöffel kochendes Wasser.

Clafoutis: Ein *Clafoutis* ist eine frz. Nachspeise zwischen Auflauf und Kuchen. Sie besteht aus Obst, z. B. reife Kirschen und einem flüssigen, gesüßten Eierteig. Diese Nachspeise wird in einer Auflaufform gebacken. Das Obst wird in die gefettete Form gelegt und dann der Teig darüber gegossen.

Cake aux olives: Dieser würzige Oliven-Kuchen stammt aus dem Süden Frankreichs und kann als Vorspeise gereicht werden.

Taboulé: Der Couscoussalat stammt aus dem Libanon und kann als Vorspeise oder Hauptgericht gegessen werden. Seinen erfrischenden Geschmack erhält der Salat durch frische Minze.

Verrines de fruits: Zeichen der modernen frz. Küche ist es, Vorspeisen oder Desserts im Glas zu servieren.

Tarte flambée alsacienne: Der traditionelle Belag des elsässischen Flammkuchens besteht aus Speck, Zwiebeln und Schmand oder Sauerrahm. Es existieren auch süße Varianten. Flammkuchen kann als Hauptgericht gegessen werden.

Zeitraumen

8 Stunden

Hörtexte CdA

S. 21

2. Je prépare le cake

Je prépare un cake aux olives. Voilà ma recette. D'abord, je mets la farine dans un saladier. Puis, je casse les œufs. Je mélange les œufs avec la farine. Ensuite, j'ajoute le lait, le beurre, le gruyère, les olives et la levure. Je verse la pâte dans un moule. Je fais cuire le cake au four à 180°C. Et maintenant: Bon appétit!

3. C'est quel plat?

Pour faire ma recette, je commence par la pâte. Je mets la farine, le beurre en petits morceaux, le sel et l'eau dans un saladier et je mélange les ingrédients pour en faire une pâte ferme. Ensuite, j'étale la pâte et je la mets dans un moule à tarte. Pour la garniture, je coupe les lardons en dés. Je verse le lait dans un saladier et j'ajoute les œufs, les lardons et le gruyère râpé. Je mélange. Ensuite, je verse la garniture sur la pâte et je fais cuire 30 minutes au four à 200°C. Et voilà. Bon appétit.

Materialien



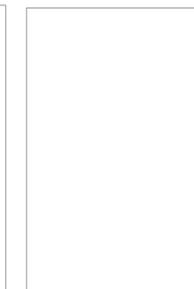
CdA, S. 54-58



Module B – KV 1:
Les bons ingrédients



Module B – KV 2:
Ma recette préférée



Module B – KV 3:
Le livre de cuisine

Parcours 1, Module B: SB S. 58-63 (CdA S. 54-58)

1 SB, S. 59

Vorbereitungsphase

1 La cuisine française
 S nennen Gerichte, die sie mit Frankreich verbinden.
 S betrachten Bilder und stellen Vermutungen über die Gerichte an.
 S recherchieren im Internet die Zutaten zu den Gerichten und füllen KV 1 aus.
Hinweis: S erstellen weitere Wortfelder: *dans le frigo; dans le placard; les épices; les fruits; les légumes* usw.



SB S. 58-63

2 SB, S. 97

2 Ma recette préférée
 S betrachten Film und notieren die Zutaten.
 S geben Zutaten an:
Pour préparer des crêpes, il faut ...
 S bearbeiten KV 2 und stellen die Zubereitungsschritte in die richtige Reihenfolge.

3 CdA, S. 54

1 On trouve les ingrédients
 a S betrachten Film und notieren die Zutaten.
 S lesen die Rezeptanleitung und unterstreichen die Zutaten.
 S markieren die Zutaten in der Bildlegende.
 S geben Zutaten an.
Il faut 200 g de farine ...
 b S berechnen die benötigten Mengen für eine entsprechende Personenanzahl.

4 CdA, S. 55

2 Je prépare le cake
 S lesen das Rezept auf CdA, S. 54 und vervollständigen die Sätze.
 S bringen die Bilder in die richtige Reihenfolge. (Lösung: 2,
 3)
 S hören die Rezeptanleitung und vergleichen mit ihren Ergebnissen.
 S lernen die Anleitung und beschreiben die Zubereitung eines cake aux olives.

Lösungen:
Je mets la farine dans un saladier.
Je casse les œufs.
Je mélange les œufs avec la farine.
J'ajoute le lait, le beurre, le gruyère, les olives et la levure.
Je verse la pâte dans un moule.
Je fais cuire le cake au four à 180°.

5 CdA, S. 56

3 C'est quel plat?
 a S lesen die Rezeptnamen mit den Zutatenlisten und ordnen die Bilder den Gerichten zu.
Lösungen:
 A: *Quiche lorraine*
 B: - (s. SB S. 59: *un clafoutis*)
 C: *Tarte flambée alsacienne*
 D: *Galettes bretonnes*
 b S hören eine Anleitung zur Zubereitung eines der Gerichte und finden aufgrund der Zutaten heraus, um welches Gericht es sich handelt.
Lösung:
Quiche lorraine

8 CdA, S. 57-58

Evaluations- und Reflexionsphase

Nach der Präsentation geben sich S entsprechend dem vereinbarten Kriterienkatalog Rückmeldung (ggf. KV 9 unter Module A).
 S gibt Selbsteinschätzung, Mit-S und L geben Feedback, L nach Würdigung ggf. Bewertung/Note.

Mon dico personnel
Ma documentation
Mon bilan

S entwickeln ihr individuelles Wortfeld zu les *aliments*.
 S notieren ihr Lieblingsgericht.
 S füllen *Mon bilan* aus.

7 SB

Präsentationsphase

S erläutern in einer **Promenade au musée** (→ Glossar) die Zubereitung der Rezepte auf Frz. mithilfe der Plakate.
 Falls die Gerichte verkostet werden sollen, kann auch eine Art Schaukochen durchgeführt werden.

6 SB, S. 60-61

Arbeitsphase

3 Recettes de cuisine
 S bilden G
 S entwickeln Arbeitsplan
 S wählen Rezept aus, lesen und organisieren Zutatenliste
 S gliedern Zubereitung in Einzelschritte
 S halten Zubereitung zeichnerisch oder fotografisch in einer Abfolge fest
 S beschriften dieses *Storyboard*
 S üben die mdl. Präsentation
 S bereiten Rezept zu

4 Notre livre de cuisine
 S entwickeln nach Absprache eine Kochbuchseite und notieren dort Zutaten und Zubereitung (KV 3)
 S entwickeln Titelseite für das Klassenkochbuch
 S sammeln die Seiten und stellen ein Klassenkochbuch her