

WERTEERZIEHUNG

im Fach Soziales



Guten Appetit!
Shâhiya tayyeba!
Afiyet olsun!

Schwerpunkt: Interkulturelle Erziehung

Bemerkungen zur Klassensituation

Meine didaktischen und methodischen Vorüberlegungen beruhen auf folgenden Besonderheiten der Lerngruppe:

- Schüler aus drei Nationen
- hohe Sprachdefizite durch kurzfristigen Aufenthalt in Deutschland
- Lern- und Leistungsschwächen (Schüler mit speziellem Förderbedarf aus dem Lernhof)
- Schüler mit LRS

Bezug zum amtlichen Lehrplan

Kapitel I – Grundlagen und Leitlinien

2.3. Wertorientierung

Die Hauptschule hilft ihren Schülern, sich in der Vielfalt widersprüchlicher Werte zu orientieren. [...] Die Begegnung mit anderen Wertvorstellungen und Sinngebungen verlangt Aufgeschlossenheit und Toleranz; sie trägt aber auch zur Klärung und Festigung des eigenen Standortes bei.

Kapitel II – Fächerübergreifende Unterrichts- und Erziehungsaufgaben

1.3 Interkulturelle Erziehung

Schüler aus verschiedenen Herkunftskulturen und mit unterschiedlichen Muttersprachen besuchen die Schule. Lehrkräfte und Lernende können daraus Lernchancen entwickeln und Schule als interkulturellen Begegnungsort gestalten. [...] Durch Einblicke in andere Kulturen sowie Religionen und deren Geschichte kann es gelingen, kulturelle Identität zu stärken und Vorurteile abzubauen. Jeder kann sensibilisiert werden, die eigene Kultur zu bejahen, andere Lebensgewohnheiten zu tolerieren und die Kultur des anderen anzuerkennen. [...] Durch die Entwicklung von Kompetenz, mit dem Fremden umzugehen, wird ein lebenslanger Lernprozess eingeleitet, der Feindseligkeit abbaut und ein positives Zusammenleben ermöglicht.

Lernziele/Lerninhalte laut Lehrplan

[...] Darüber hinaus gewinnen sie auch Einblick in Gepflogenheiten des Ernährens und Speisens in eigenen und anderen Kulturkreisen.

Stellung der Thematik innerhalb der Lernsequenz

Sequenzthema: „Wir lernen die Esskultur unserer Mitschüler kennen“

UE	Thema
1	„Wir backen Brote nach landestypischen Rezepten!“
2	„Wir bereiten Hackfleischbällchen mit Dip zu und verfeinern diese landestypisch!“
3	„Wir bereiten landestypische Desserts zu!“
4	„Wir bereiten landestypische Speisen und Getränke aus verschiedenen Nationen zu!“ → Buffet

Feinziele

Die Schüler

- ... lernen durch die Präsentation der vorbereitenden Hausaufgabe, die Herkunftsländer ihrer Mitschüler (Irak, Türkei, Deutschland) näher kennen.
- ... informieren sich in Expertenteams mit Hilfe der jeweiligen Rezepte und Textbausteinen über landestypische (Türkei, Irak, Deutschland) Gewürze und Zutaten zum Verfeinern und präsentieren die Ergebnisse den Mitschülern als Plakat.
- ... bereiten selbstständig und fachgerecht das Hackfleischgericht mit Dip zu und verfeinern dieses mit landestypische Gewürzen und Zutaten.
- ... **sind bereit, durch Einblicke in andere Kulturen, ihre eigene kulturelle Identität zu stärken, Vorurteile abzubauen sowie andere Lebensgewohnheiten zu tolerieren und die Esskulturen der Mitschüler anzuerkennen!**

FLA	Klasse	Fach	Zeit	LZ
Judith Vögele	7 a	Soziales	8.00 – 9.30 Uhr	7.3.1, 7.3.2

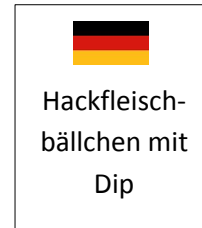
Stundenthema:

**Wir lernen die Esskultur unserer Mitschüler kennen-
Heute bereiten wir Hackfleischbällchen mit Dip zu und verfeinern diese
landestypisch!**

Unterrichtsphase	Unterrichtsverlauf	Medien/ Arbeitsformen/ Sozialform ...
Hinführen/ Anknüpfen	<p>L: „Ihr wisst bereits, dass in unserer Kochgruppe Schüler aus drei Nationen zusammenarbeiten!“</p> <p>L deutet auf Weltkarte und bittet Schüler ihre Namen den ursprünglichen Herkunftsländern zuzuordnen.</p> <p>L: „In der vergangenen Stunde haben wir Brote nach landestypischen Rezepten gebacken.“</p> <p style="padding-left: 40px;">S berichten über die besonderen Zutaten (Fladenbrote mit Oliven/Kreuzkümmel, Laugenbrötchen)</p>	<p>Globus/Weltkarte, Sitzkreis</p> <p>aufgetaute Fladenbrote und Laugenbrötchen</p>
Präsentieren der vorbereitenden Hausaufgabe	<p>L: „Bisher wissen wir noch wenig über die verschiedenen Ländern (Irak, Türkei, Deutschland)...“</p> <p style="padding-left: 40px;">S präsentieren wichtige Informationen zu ihrem Herkunftsland</p>	<p>Plakate</p>
Zielvorstellung schaffen	<p>L: „Wir werden heute zu den verschiedenen Broten, ... Hackfleischbällchen mit Dip zubereiten!“ (Klären des Begriffs „Dip“: <i>Dips sind angedickte kalte Saucen</i>)</p>	<p>Bild</p>

Zielangabe	S formulieren Thema der Stunde	TA
Abfragen von Vorwissen/ Vorerfahrungen	L: „Du kennst bereits typische Zutaten dieser Länder!“ S benennen Knoblauch, Kreuzkümmel, Petersilie und prüfen diese sensorisch	Gewürze/Zutaten
Zielangabe 2	L: „Wir werden heute die Hackbällchen mit diesen Zutaten landestypisch verfeinern!“ S ergänzen Zielangabe	TA
Abrufen von Informationsquellen	L: „Du kennst Möglichkeiten um mehr Informationen darüber zu erhalten?“ S nennen Informationsquellen: Internet → google, wikipedia Fachbuch → Kochbuch Experte → Eltern/ Schüler, Lokalbesitzer, Menschen aus diesem Land Lehrer → SO, GSE	Plakat/ Schriftstreifen
Organisieren der Expertenarbeit	L: „Wir arbeiten heute wieder in Expertenteams mit verschiedenen Arbeitsaufträgen zur Zubereitung und informieren uns über das Verfeinern der Gerichte (Hackbällchen mit Dip) mit landestypischen Zutaten!“ S lesen selbstständig das GR Hackfleischteig	Rezepte
	LD/SD Herstellung des Hackfleischteiges, Formen der Hackbällchen → Klären anstehender Fragen zu den Arbeitsaufträgen	Phasenbilder/TA, Zutaten
Durchführen der Expertenarbeit	L: „Die (internationalen) Teams beginnen mit den Zubereitungs- und Informationsaufgaben!“ → L hilft/unterstützt/berät (insbesondere bei Fachbegriffen bzgl. der Sprachdefizite!)	AA

<p>Präsentieren der Ergebnisse aus der Expertenarbeit</p>	<p>Team 1: Zubereitung + Info: Hackfleischbällchen und Dip → türkisch verfeinert Team 2: Zubereitung + Info: Hackfleischbällchen und Dip → irakisch verfeinert Team 3: Zubereitung + Info: Hackfleischbällchen und Dip → deutsch verfeinert Team 4: Tisch landestypisch decken und Brote aufschneiden Infoecke: verschiedene Kochbücher, arabische Schriftzeichen, Atlas,</p> <p>S stellen die Hackfleischbällchen mit Dip her und bearbeiten die Expertenaufträge</p> <p>L: „Wir sehen uns zuerst das Arbeitsergebnis von Team 4 an!“</p> <p>S äußern sich zum landestypisch gedeckten Tischen/vorbereiteten Buffet</p> <p>L: „Jetzt präsentieren die Teams 1, 2 und 3 ihre Ergebnisse!“</p> <p>S betrachten zubereitete Speisen und benennen Gemeinsamkeiten und Unterschiede bzgl. des Aussehens/Anrichtens</p> <p>S prüfen die vorbereiteten Kostproben aus den versch. Ländern sensorisch und äußern sich zu den versch. Geschmacksrichtungen aufgrund der landestypischen Zutaten.</p> <p>S bedienen sich am Buffet und sprechen gemeinsamen Essen über die Esskultur in dem jeweiligen Land.</p>	<p>Teamarbeit</p>
<p>Reflektieren</p>	<p>→ Rückgriff zum Sequenzthema „Wir lernen die Esskultur unserer Mitschüler kennen!“</p> <p>S erfahren die geschmackliche Vielfalt einer Speise und zeigen Verständnis für die Andersartigkeit der Zubereitung</p> <p>L zeigt 3 Speisekarten aus dem Irak, der Türkei und Deutschland</p>	<p>Speisekarten</p>



S äußern sich dazu

L: „Du kennst Gewürze/ Zutaten oder Geschmacksrichtungen, die dich dort erwarten!“

S beschreiben die landestypischen Besonderheiten

Vorbereitende HA

L: „Befrage deine Eltern, Geschwister,... oder suche im Internet nach weiteren Gerichten (Hauptspeisen und Desserts) aus deinem Land und notiere die besonderen Zutaten!“

Team 1:



Türkei



1. Bereite die Hackfleischbällchen und den Dip auf „türkische Art“ **zu!**

2. Erstelle ein Plakat:

→ **Finde** im Rezept die besonderen Zutaten zum Verfeinern **heraus** und **schreibe** diese auf Schriftstreifen!

→ **Ordne** folgende Sätze den Zutaten **zu**:

- ... werden weltweit angebaut und geben in fast allen Ländern Hauptgerichten einen intensiven Geschmack.

- ... wird in fast allen türkischen Hauptgerichten verwendet, z.B. Lahmacun, Döner Kebap.

- ... hat einen sehr kräftigen Geschmack und wird bei Fleischgerichten und Fladenbrot verwendet.

-... gibt Hauptgerichten einen scharfen Geschmack, der in der Türkei sehr beliebt ist.

-... und ... geben dem Dip einen frischen, leichten Geschmack. In der Türkei wird „Cacik“ zu Fleischgerichten oder als Vorspeise mit Fladenbrot gegessen.

→ **Kontrolliere** die Ergebnisse mit dem Lösungsblatt!

→ **Klebe** die richtigen Ergebnisse auf das Plakat!

3. Präsentiere das Plakat deinen Mitschülern!

📌 Erkläre deinen Auftrag. (Meine Aufgabe war es, ...)

📌 Präsentiere an der Pinnwand das Plakat

Team 2:

Irak



1. **Bereite** die Hackfleischbällchen und den Dip auf „irakische Art“ **zu!**

2. **Erstelle** ein Plakat:

→ **Finde** im Rezept die besonderen Zutaten zum Verfeinern **heraus** und **schreibe** diese auf Schriftstreifen!

→ **Ordne** folgende Sätze den Zutaten **zu**:

- ... werden weltweit angebaut und geben in fast allen Ländern Hauptgerichten einen intensiven Geschmack.

- ... und ... geben Fleischgerichten einen leicht süßen Geschmack.

- ...und ... gibt Hauptgerichten einen leicht scharfen Geschmack, um den süßen Geschmack auszugleichen

-... wird ähnlich, wie in der Türkei, zu vielen Speisen gereicht!

→ **Kontrolliere** die Ergebnisse mit der Lösung!

→ **Klebe** die richtigen Ergebnisse auf das Plakat!

3. **Präsentiere** das Plakat deinen Mitschülern!

👉 Erkläre deinen Auftrag. (Meine Aufgabe war es, ...)

👉 Präsentiere an der Pinnwand das Plakat.

Team 3:

Deutschland



1. Bereite die Hackfleischbällchen und den Dip auf „deutsche Art“ zu!

2. Erstelle ein Plakat:

→ **Finde** im Rezept die besonderen Zutaten zum Verfeinern von Gerichten **heraus** und **schreibe** diese auf Schriftstreifen!

→ **Ordne** folgende Sätze den Zutaten **zu**:

- ... werden weltweit angebaut und geben in fast allen Ländern Hauptgerichten einen intensiven Geschmack.

- ... wird aus Senfkörnern zu einer würzigen Paste verarbeitet.

- ..., auch ‚Peterle‘ genannt, gibt einen würzigen Grundgeschmack.

-... wird für kalte Speisen häufig verwendet, z.B. um Quark oder Butter mit den feinen Röllchen zu würzen.

→ **Kontrolliere** die Ergebnisse mit dem Lösungsblatt!

→ **Klebe** die richtigen Ergebnisse auf das Plakat!

3. Präsentiere das Plakat deinen Mitschülern!

👉 Erkläre deinen Auftrag. (Meine Aufgabe war es, ...)

👉 Präsentiere an der Pinnwand das Plakat.

Team 4:



Tischservice

1. **Schneide** das Brot in gleichgroße Stücke und richte es im Brotkorb an!

2. **Decke** den Tisch für 11 Personen!

→ **Verwende** Tischsets!

→ **Orientiere** dich beim Gedeck am vorbereiteten Modell!

→ **Falte** die Servietten nach der Anleitung!

Entscheide dich für eine passende Farbe!

Tipp: Welche Farbe ist in jeder der drei Flaggen enthalten?

3. **Bereite** Getränke vor!

→ **Gib** in den Krug etwa zur Hälfte Saft und **fülle** mit Wasser **auf**!

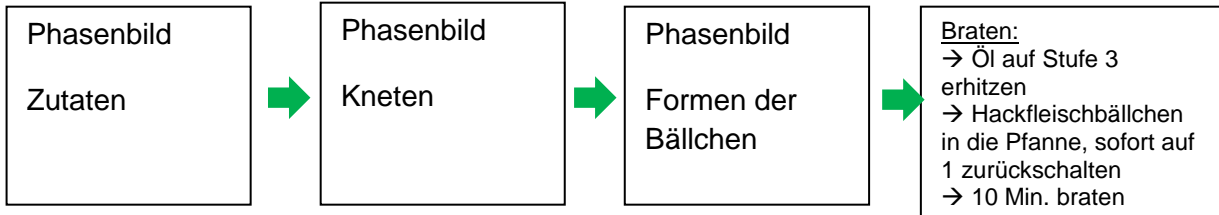
Tafelbild

Wir lernen die
Esskultur unserer
Mitschüler kennen


- Heute bereiten wir Hackfleischbällchen mit Dip zu u
verfeinern diese landestypisch!




Der Hackfleischteig:



Zwiebel, Senf, Petersilie


Zwiebel, Knoblauch,
Rosinen, Paprikapulver,
Curry, Zimt


Zwiebel, Knoblauch,
Kreuzkümmel, Chilipulver


Infowand/Seitentafel:

Plakat
Deutschland


Plakat
Irak

Plakat
Türkei



Guten Appetit!
Shâhiya tayyeba!
Afiyet olsun!

Wir bereiten Hackfleischbällchen mit Dip zu und verfeinern diese landestypisch!

Menge	Zutaten	Zubereitung
300g 1 2 TL ¾ TL etwas	Rinderhackfleisch Ei Semmelbrösel Salz Pfeffer	 } zu einem Fleischteig verarbeiten.
1 kleine 2 Zehen ½ TL ½ TL	Zwiebel Knoblauch Kreuzkümmel Chilipulver	„türkische Art“ schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. schälen und in der Knoblauchpresse zerkleinern. → Alles unter den Hackfleischteig mischen.
1 kleine 1 Zehe 2 EL ½ TL ½ TL 1 Prise	Zwiebel Knoblauch Rosinen Paprikapulver Curry Zimt	„irakische Art“ schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. schälen und in der Knoblauchpresse zerkleinern. → Alles unter den Hackfleischteig mischen.
1 kleine 2 TL 1 Bund	Zwiebel Senf Petersilie	„deutsche Art“ schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. waschen, zupfen (Blätter von den Stängeln entfernen) und mit dem Wiegemesser fein wiegen. → Alles unter den Hackfleischteig mischen.
8 EL	Öl	→ Den Hackfleischteig zu gleichgroßen Bällchen formen. Die Bällchen in braten. → Die Hackfleischbällchen im Ofen warmstellen: Heißluft 80°C



Menge	Zutaten	Zubereitung
1/4 1 Becher 1 Becher 2 EL 1/2 TL 1 TL etwas	Zitrone Creme Fraiche Joghurt Magerquark Salz Zucker Pfeffer	auspressen. Alle Zutaten in einer Rührschüssel verrühren.
1/2 1/2 TL	Salatgurke Dill	„türkische Art“ – „Cacik“ schälen und raspeln. → Alles unter die Grundsoße mischen.
1 Zehe etwas	Knoblauch schwarzer Pfeffer	„irakische Art“ schälen und in der Knoblauchpresse zerkleinern. → Alles unter die Grundsoße mischen.
1 Bund	Schnittlauch	„deutsche Art“ waschen und in feine Röllchen schneiden. → Alles unter die Grundsoße mischen.



Guten Appetit!
Shâhiya tayyeba!
Afiyet olsun!