

Madopskrifter

	Pandekager
Formål	At gøre eleverne opmærksomme på ligheder i de 2. fremmedsprog, de møder i gymnasiet At gøre eleverne opmærksomme på verbets form og placering At bruge sproglige gættestrategier Flersproglige kompetencer: færdigheder Faglige mål: - anvende viden om grammatik, semantik og pragmatik til at gøre sproglige iagttagelser i tekster på dansk og de sprog, de møder i gymnasiet, samt egne tekster - belyse forskelle mellem de sprog de møder i gymnasiet
Indhold	Sproglig anerkendelse, arbejde med forskellige sprog Niveau: Tekstuelt niveau, morfologisk niveau
Materiale	Tre forskellige opskrifter på pandekager på tysk, fransk og spansk Adgang til ordbog
Metode	Brainstorming i klassen om opskrift som genre Eleverne arbejder i grupper à 3 med de tre opskrifter Efter arbejde med spørgsmål 1 deles i matrixgrupper, der udveksler iagttagelser Eleverne arbejder med at finde verbalformer
Evaluering	Eleverne finder teksteksempler eller skriver selv tekster, hvor der bruges infinitte verbalformer og præsenterer dem
Tid	45 minutter

Til læreren

Introduktion

Med baggrund i de tre opskrifter tales i klassen om opskrifter som genre, inden eleverne går i gang med selve arbejdet.

Opgaveløsning

Eleverne arbejder i grupper for at kunne trække på hinandens viden. Eventuelt kan man dele grupper, så der både er nogle der har haft fransk, og nogle der har haft tysk i folkeskolen. Når eleverne har fundet fem verber på de tre sprog, deles matrix-grupper, som præsenterer deres verber.

Eleverne skal selv komme med bud på, hvilke verbalformer der er tale om, men kan hente hjælp i ordbogen. Der kan også fokuseres på verbets placering på tysk.

Opsamling

Eleverne finder tekster med infinitte verbalformer. De kan sendes ud på skolen, eller det kan være en lektie at tage et billede til næste gang.

Eleverne skriver selv tekster med infinitte verbalformer. De præsenteres eller bruges som øvelse i at finde infinitte verbalformer.

Variation/udvidelse

Øvelsen kan udvides med opskrifter på andre sprog.

Der kan arbejdes med transparente ord, hvor eleverne skal finde ord, der ligner hinanden.

Opuskript 1: Tysk

<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/54712-rzpt-pfannkuchen-grundrezept>

Pfannkuchen Grundrezept

150 g Mehl

Salz

250 ml Milch

2 Eier (Kl. M)

Butterschmalz (zum Backen)

Zubereitung:

1. Mehl mit 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. Die Milch unter Rühren dazugießen und mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Eier kräftig unterrühren. Falls Klumpen entstehen, den Teig durch ein feines Sieb gießen.
2. Pfannkuchenteig 20 Minuten in der Schüssel ruhen lassen.
3. Eine beschichtete Pfanne (18 cm Ø) erhitzen, mit wenig Butterschmalz auspinseln und bei mittlerer Temperatur nacheinander 8 dünne Pfannkuchen darin backen.
4. Pfannkuchen mithilfe einer Palette wenden, sobald die Unterseite sich vom Boden lösen lässt.
5. Pfannkuchen bis zum Servieren auf einem Teller stapeln und zugedeckt warm halten.

Opskrift 2: Fransk

<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/333415-recette-de-crepes-la-meilleure-recette-rapide>

Crêpes : la meilleure recette rapide

Ingrédients / pour 4 personnes

Farine : 250 g

Oeuf : 4

Lait : ½ litre

Sel : 1 pincée

Sucre : 2 c à s

Beurre fondu : 50 g

PRÉPARATION

Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.

2. Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.
3. Commencez à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.
4. Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien.
5. Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude (par précaution légèrement huilée si votre poêle à crêpes n'est pas anti-adhésive). Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.
6. Laissez cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.

Opskrift 3: Spansk

<https://recetasamericanas.com/2012/01/04/tortitas-americanas-receta-de-pancakes/>

TORTITAS AMERICANAS (RECETA DE PANCAKES)

INGREDIENTS

1 huevo
120 g (1 taza) harina de trigo
200 ml (entre 3/4-1 taza) de leche entera
30 ml (2 cucharas) de aceite vegetal (o de girasol)
20 g (1,5 cucharas) de azúcar
15 g (3 cucharitas) de levadura en polvo
2,5 g (1/2 cucharita) de sal
5 g (1 cucharita) de canela molida (opcional, solo si te gusta la canela)

INSTRUCTIONS

Mezcla primero los ingredientes secos.
Después, añade los ingredientes húmedos.
Mezcla bien, hasta que quede sin grumos.
Verte pequeñas cantidades en una sartén engrasada con mantequilla (fuego lento hasta medio para que no se quemen).
Dale la vuelta a la tortita cuando empiece a formar burbujas

ARBEJDSARK ELEV

1. Find fem verber i hver tekst:

Tysk	Fransk	Spansk

Hvad er karakteristisk for de tyske verber?

Hvad er karakteristisk for de franske verber?

Hvad er karakteristisk for de spanske verber?

2. Hvilke verbalformer er der tale om på de tre sprog? Brug eventuelt ordbogen til hjælp.