

Pizza



Udarbejdet af Susanne Ries, UC SYD

Målgruppe: 5.-7. klasse

Pizza

Beskrivelse

Tysk madprogram fra 2020. Hvordan bliver en frysepizza fremstillet, og hvilke ingredienser bruger en pizzabager til sin pizza? Disse spørgsmål undersøger efterforsker-trioen Elisabeth, Nhung og Ole. De taler med en ekspert i fødevareteknologi, en pizzabager og andre fagfolk, for at finde ud af, hvilke ingredienser der hører i en pizza. Til sidst viser kokken Felix Denzer dem en alternativ pizzaopskrift.

Pædagogisk note

"Küchenkrimi" er en tysk tv-udsendelse, som henvender sig til aldersgruppen 10-14 år. Udsendelsen kan bruges i forbindelse med emnet "Essen und Trinken".

Da det er en autentisk tv-udsendelse, er det sproglige niveau højt. Derfor er det vigtigt, at du retter elevernes fokus på det, de forstår og opfordrer dem til at bruge gættestrategier. Det visuelle input og de tyske undertekster understøtter forståelsen, men det er en god idé at dele udsendelsen op i mindre sekvenser for at sikre, at eleverne kan følge med.

Det tilhørende kapitelsæt er et bud på, hvordan sådan en inddeling i sekvenser kunne se ud. Derudover arbejdes der i kapitelsættet med vigtige nøglebegreber og vendinger, som du kan sætte i spil på forskellige måder og med opgaver, hvor eleverne arbejder med dele af det udvalgte ordforråd og chunks i kontekst. Det arbejde kan være med til at sikre, at dine elever kan anvende det sprog, de har brug for, til selv at formulere sig på tysk.

Kapiteloversigt og kapitelindhold

Kapitelsæt: Der Pizza auf der Spur

- 01: Der neue Fall 00:00:18**
Gloser: knusprig = sprød / gemacht wird = bliver lavet / Käse = ost / klebt = klister / auf der Spur = på spor af / Bestandteile = komponenter / unter die Lupe nehmen = undersøge / Aufgabe: Elisabeth, Nhung und Ole stellen sich drei Fragen: Was ist drin? Wie wird's gemacht? Und wo kommt es her? Übersetze die Fragen.
- 02: Im Labor 00:01:26**
Gloser: Tiefkühlpizza = frysepizza / mitgebracht = taget med / anschauen = se nærmere på / überall = over det hele / Fett = fedt / Fettsäuren = fedtsyrer / geschnürt = snøret sammen / bauen = bygge / Bausteine = elementer / Nahrung = næringsstoffer / wieso = hvorfor / haltbar = holdbar / schockgefroren = lynfryses / schnell = hurtigt / gekühlt = kølet ned / Tiefkühler = fryser / Wasser = vand / gefroren = frossen / passiert = sket / aufgerissen = revet op / Zellen = celler / entstehen = opstå / zerstören = ødelægge / weich = blød / kaputt gegangen = gået i stykker / labberig = slatten / Frage: Was passiert, wenn man Tomaten und Gurken langsam einfriert?
- 03: Beim Pizzabäcker 00:04:23**
gespannt = spændt / herausfinden = finde ud af / Teig = dej / Soße = sauce / Fläche = overflade / sieben = at si / Weizenmehl = hvedemel / eindecken = dække til / drücken = trykke / Rolle = rulle / länglich = aflang / krosser = sprødere / hat man ganz schön zu tun = har man meget at lave / Zutaten = ingredienser / trockene Stellen = tørre steder / glatt = jævn / Öl = olie / Hefe = gær / sich verteilt = fordeler sig / zeitintensiv = tidskrævende / Tätigkeit = beskæftigelse / Kräuter = krydderurter / umrühren = røre / Frage: Was kommt in den Teig? / Frage: Was kommt in die Soße? / Aufgabe: Finde ein Rezept für einen Pizzateig und ein Rezept für Pizzasauce.
- 04: Auf dem Tomatenhof 00:09:07**
Gloser: verarbeitete = behandlede / Pflanzen = planter / Urwald = urskov / nicht wirklich = egentlig ikke / Fleischtomaten = bøftomater / angucken = se nærmere på / wachsen = vokse / brauchen wir = skal vi bruge / abpflücken = plukke / schneide = skær / Unterschied = forskel / Fleisch = kød / gequetscht = presset / schüttelt = ryster / flüssig = flydende / kochen = koge / Laden = butik / Vielfalt = udvalg / Frage: Welche Tomatensorte braucht man für die Pizzasauce?

05: Die der Mühle 00:11:38

Gloser: Mühle = mølle / zeigen = vise / Getreide = korn / Schiff = skib / angeliefert = leveret / Rüssel = sugerør / hochgesaugt = suget op / Brücke = bro / befördert = transporteret / es wird laut = det larmer / Siebe = sier / übereinander = ovenpå hinanden / liegen = ligger / abgefüllt = fyldt på / Frage: Wie kommt das Mehl zur Mühle und in die Mühle?

06: In der Küche 00:14:14

Gloser: klappt = fungerer / mir vorstellen = forestille mig / schälen = skrælle / Schüssel = skål / gestampft = moset / gewürzt = krydret / reingerieben = revet ind i / Kartoffelstärke = kartoffelstivelse / klebt = klistrer / Ofen = ovn / Belag = fyld / Boden = bund / belegen = lægge fyld på / es sich schmecken lassen = nyde det / neidisch = misundelig / Frage: Wie macht Felix den Pizzaboden? Was legst du gerne auf deine Pizza?

07: Zurück im Labor 00:16:30

Gloser: Milch = mælk / herstellen = fremstille / sichtbar machen = gøre synligt / Essigsäure = eddikesyre / Spritzer = sprøjt / verändert = forandret / dickflüssig = tyktflydende / Dicklegen der Milch = koagulering/tilsætte enzymer, så mælken bliver tyk / Käsebruch = ostemasse / Leute = folk / vertragen = tåle / verzichten = give afkald på / Fragen: Welche Milchsorten gibt es? Was braucht man, damit die Milch dick wird? Woraus kann man vegetarischen Käse machen?

08: In der Käserei 00:18:53

Gloser: vorbereitet = forberedt / Überraschung = overraskelse / Milchsäurebakterien = mælkesyrebakterier / schlechte = dårlige / Käseherstellung = osteproduktion / dazugeben = tilsætte / Lab = osteløbe / Molke = valle / später = senere / warten = vente / erhitzt = opvarmet / Käseharfe = osteharpe / Messer = kniv / schneiden = skære / Kräuter = urter / Geschmack = smag / entsteht = bliver til / während = mens, under / Reifung = modning / schmackhaft = velsmagende / abgeschlossen = afsluttet / Klumpen = klump / gepresst = presset / Lösung = opløsning / salzig = saltet / sauer = sur / Rindenbildung = skorpedannelse / unterschiedlich = forskellig / Reiferaum = modningsrum / feuchter = fugtigere / Feuchtigkeit = fugtighed / austritt = siver ud / großzügig = gavmild / Frage: Wie macht man Käse?

09: Lecker Pizza backen 00:23:02

Aufgabe: Jetzt bist du dran. Mache einen Einkaufszettel für deine Pizza. Schreibe auf, was du alles für deine Pizza brauchst. Die Rezepte für den Teig und die Soße hast du ja schon. Überlege dir auch, was auf die Pizza drauf soll? Salami? Schinken? Oder nur Gemüse und Käse?

Wenn du alle Zutaten eingekauft hast, geht's in die Küche. Viel Spaß beim Pizzabacken!