

Weiterführende Tipps für die Aktivitäten

Die Lehrperson sollte aktiv an allen Aktivitäten der Kinder teilnehmen. Insbesondere sollte sie versuchen, die sprachlichen Interventionen der Kinder zu fördern.

Wenn die Kinder ihre Erstsprache sprechen, sollte die Lehrkraft kein negatives Feedback geben. Sie könnte die SuS stattdessen nach einigen Wörtern über Zutaten fragen.

Bei allen Aktivitäten sollte die Lehrperson versuchen, alle Kinder teilhaben zu lassen.

Die Lehrkraft kümmert sich auch um die Einrichtung von Arbeitsgruppen. Die Gruppen sollten heterogen sein, um Peer-Tutoring und Begleitung von Kindern mit größeren Schwierigkeiten zu fördern. Evtl. sollten die Gruppen geändert werden, sodass alle Kinder mit allen arbeiten können.

Materialien, Sprachressourcen und Tipps

Lehrmaterialien zum Textverständnis

Rezept und Zubereitung Apfelstrudel

Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Milch
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 600 g Äpfel
- 50 g Zucker
- 50 g Brösel, in etwas Butter geröstet
- 40 g Sultaninen
- 20 g Pignoli/Pinienkerne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel zu einer Masse verarbeiten. Das Ei, die Milch, das Mehl und das Backpulver dazugeben und zu einem Teig kneten.

Die Äpfel schälen und entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit dem Zucker, den Bröseln, den Sultaninen, den Pinienkernen, dem Vanillezucker und dem Zimt mischen. Das Backrohr vorheizen. Den Teig ausrollen und auf ein Backblech legen. Die Apfelfülle auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen. Den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen und im Backrohr backen.

Backtemperatur: 180 Grad

Backzeit: 35 Minuten



Lückentext

ZUBEREITUNG

BUTTER - MISCHEN - ZUCKER - MILCH - ÄPFEL - BACKEN - STRUDEL

Die  _____ mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel zu einer Masse  _____.

Das Ei, die , das Mehl und das Backpulver dazugeben und zu einem Teig kneten.

Die  _____ schälen und entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit dem  _____

den Bröseln, den Sultaninen, den Pignoli, dem Vanillezucker, dem Zimt mischen. Das Backrohr vorheizen.

Den Teig ausrollen und auf ein Backblech legen.

Die Apfelfülle auf den Teig geben und den  _____ mit dem Teig einschlagen.

Den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen und im Backrohr  _____.

Backtemperatur: 180 Grad

Das Buch



Reflexion über das Buch

Förderhorizont 2 nach Grießhaber¹
<p>Festigen Wortschatz aus engem Lebensumfeld: Tiere, Natur, Spiele, Haus</p> <p>Verben (des eigenen Handelns): machen, tun, haben, geben etc.</p>
<p>Aufbauen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Differenzierung des verbalen Wortschatzes: essen, spielen, malen, graben, klettern, kochen, laufen, schieben, schauen, fotografieren, streiten, schreien, zeigen, gehen, hüpfen, werfen, essen, trinken ○ Modalverben: wollen, müssen, dürfen, sollen ○ Trennbare Verben: herunterfallen, Wäsche aufhängen, abputzen, umfallen, sich verstecken, sich waschen
<p>Schwerpunkt Gemeinsames Zuhören, eine Geschichte verstehen lernen, dialogisches Vorlesen</p>
<p>Aktivitäten Kinder hören einer Geschichte zu, reagieren auf die Geschichte und setzen das Gelesene anschließend selbst um. Sie spielen in Gruppen eine Geschichte des Buchs nach und sprechen dazu.</p>

Beschreibung der Aktivitäten:



Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben und das Ei und das Wasser hinzufügen

¹ Grießhaber, W. (2014). Beurteilung von Texten mehrsprachiger Schülerinnen und Schüler. In: leseforum.ch: Online-Plattform für Literalität, Volume 3.



und mit den Händen kneten.



Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



In einer Pfanne 30 g Butter schmelzen und die Semmelbrösel rösten.



Die Äpfel schälen und schneiden. Die Äpfel in eine große Schüssel geben und Zucker, Pinienkerne, geriebene Zitronenschale, Zimt und Rosinen hinzufügen.



Aus dem Kuchen ein Rechteck formen.



Auf die Oberfläche etwas Butter und Toast geben. Dann die Mischung mit den Äpfeln hinzufügen. Strudel aufrollen und auf das Backblech legen. Strudel ca. 30 Minuten bei 180° backen.

Bibliografie

<https://ricette.giallozafferano.it/Strudel-di-mele.html>