

# Burger



# Burger

Målgruppe: 5. til 7. klasse.

## Beskrivelse

Tysk madprogram fra 2020. Elisabeth, Nhung og Ole undersøger denne gang, hvilke ingredienser der er i burger og pommefrites, hvor de kommer fra, og hvordan de bliver fremstillet. Køkkendetektiverne har mange spørgsmål: Er pommefrites virkelig lavet af kartofler? Hvad er der i ketchup? Hvorfor er burgerbollerne så luftige og søde? De tre finder svarene i et fødevarerlaboratorie, på en burgerrestaurant og på et slagteri.

## 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: Dem Burger auf der Spur

Fragen und Aufgaben zum Küchenkrimi.

**01: Küchenkrimi? Was ist das?**

**00:00:00**

Sieh dir das erste Kapitel an. Frage: Was siehst du? / Frage: Was ist ein Küchenkrimi? Was glaubst du?

**02: Hunger**

**00:00:20**

Glosser: Ich habe Hunger. = Jeg er sulten. / Hört sich gut an = Det lyder godt / Das klingt sehr gut. = Det lyder meget godt. / Ich freue mich auf = Jeg glæder mig til / Sieht echt gut aus! = Det ser rigtig godt ud! / und riecht toll = og det dufter lækkert / Frage: Wo gehen die drei Detektive hin? / Frage: Was ist auf der Speisekarte? / Frage: Was sind Fritten? / Frage: Welche Saucen gibt es? / Frage: Welche Sauce magst du?

- 03: Ein neuer Fall** **00:00:59**  
 Gloser: Woraus besteht = Hvad består det af / Burger-Fleisch = burger-kød / Brötchen = rundstykke / fluffig = luftig / einen neuen Fall = en ny sag / rausfinden = finde ud af / Was ist drin? = Hvad består det af? / Wie wird es gemacht? = Hvordan bliver det lavet? / Wo kommt es her? = Hvor kommer det fra? / Unter die Lupe nehmen = undersøge / Frage: Was ist in einem Burger? / Frage: Woraus werden Pommes Frites gemacht?
- 04: Im Labor** **00:01:46**  
 Gloser: weich = blød / hart = hård / Zutaten = ingredienser / Teig = dej / süßlich = sød / Brot = brød / schmecken = smage / Stärke = stivelse / Frage: Wo ist Elisabeth? / Aufgabe: Übersetze diese Wörter: Hefe, Zucker, Mehl, Wasser, Salz, Ei und Fett. / Frage: Was ist ein "Teig-Weichmacher"? / Frage: Was ist in jedem Brot?
- 05: In der Fleischfabrik** **00:05:24**  
 Gloser: umziehen = klæde om / Mundschutz = mundbind / gelagert = opbevaret / Tiefkühlraum = kølerum / Nacken = nakke / Rind = kvæg / Fleischwolf = kødhakker / Frage: Woher kommt das Fleisch? / Frage: Was kommt in die Burger-Patties?
- 06: In der Pommesbude** **00:09:28**  
 Gloser: Wecker = vækkeur / Rezept = opskrift / Essig = eddike / Gewürze = krydderier / aufkochen = koge / Öl = olie / Gemüse = grøntsager / Versuch = forsøg / Stärke = stivelse / Schutzbrille = beskyttelsesbriller / Dampf = damp / Was passiert = Hvad sker der? / gefährlich = farligt / Frage: Woraus werden Pommes gemacht? / Frage: Welche Kartoffel-Sorte nimmt man für Pommes? / Frage: Was ist in Ketchup? / Frage: Wie oft werden Pommes frittiert? / Frage: Was passiert, wenn man Wasser in heißes Fett gibt? / Frage: Warum darf man Tomaten und Gurken nicht frittieren?
- 07: In der Gärtnerei** **00:16:27**  
 Gloser: Gärtnerei = gartneri / herausfinden = finde ud af / aussäen = så / Samen = frø / Pflanze = plante / blüht = blomstrer / Blüten = blomster / ernten = høste / Kühlung = køling / gießen = vande / Verpackung = emballage / Herkunftsland = oprindelsesland / Frage: Was wird in der Gärtnerei angepflanzt? / Frage: Was ist pilieren? / Frage: Woher kommt der meiste Salat?
- 08: In der Küche** **00:20:18**  
 Gloser: Linsen = linser / Kichererbsen = kikærter / Haferflocken = havregryn / Pilze = svampe / Knoblauch = hvidløg / Geschmack = smag / Stärke = stivelse / Hefeflocken = gærflager / Käse = ost / verstärkt = gør kraftiger / Rote Bete = rødbede / Paprika = peberfrugt / Kruste = skorpe / Unterschied = forskel / Umwelt = miljø / abgeschlossen = afsluttet / Frage: Die drei Detektive essen zusammen. was essen sie? / Frage: Was haben die drei Detektive herausgefunden? / Frage: Was ist nicht gut für die Umwelt?

## Links

Schmeckspllosion

<http://mitcfu.dk/TV0000109321>