

Sushi



Sushi

Målgruppe: 5. til 7. klasse.

Beskrivelse

Tysk madprogram fra 2020. Elisabeth, Nhung og Ole undersøger denne gang, hvilke ingredienser der er i sushi. De har mange spørgsmål, fx hvilken sorte ris bruges til Sushi og hvorfor? Hvordan bliver sojasauce fremstillet? Og kan man lave sushi hjemme i sin eget køkken?

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 Sushi auf der Spur

01: Ein neuer Fall

00:00:19

Gloser: ich freue mich auf = jeg glæder mig til / Zug = tog / falsch = forkert / reintun = putte i / schmeckt = smager / klebt = klister / auseinanderfällt = falder fra hinanden / Seetang = tang / hochheben = løfte / rausfallen = falde ud / salzig = saltet / Sojabohnen = sojabønner / Fall = sag / untersuchen = undersøge / Lupe = lup / Frage: Was kann man alles in Sushi hineintun? / Frage: Was wollen Nhung, Ole und Elisabeth untersuchen?

02: Auf dem Reisfeld

00:01:42

Gloser: wachsen = vokse / helfen = hjælpe / auskennt = forstår sig på / Reispflanzen = risplanter / Gewächshaus = drivhus / Busch = busk / Ähren = kornakser / Reiskörner = riskorn / Kreuzung = kryds / Wurzeln = rødder / weniger = færre / Samen = frø / Stängel = stilk / daneben = ved siden af / das macht nichts = det gør ikke noget / wie viele = hvor mange / Erinnerung = erindring / Boden = jorden / trocken = tør / Unkraut = ukrudt / Schädlinge = skadedyr / in Schacht halten = kontrollere / Umwelt = miljø / Feld = mark / faulen = rådne / freisetzt = frigør / sich eignet = egner sig / mitgebracht = taget med / riecht = lugter / Getreide = korn / grob = grov / Frage: Wie viele Reissorten gibt es?

03: Im Labor

00:04:52

Gloser: feucht = fugtig / Zuhause = hjemme / benutzen = bruge / Reiskocher = riskoger / rühren = røre / Hitze = varme / zum Kochen bringen = bringes i kog / Unterschied = forskel / Stärke = stivelse / aufnehmen = optage / quillt auf = svulme / Zuckerketten = sukkerkæder / anlagern = fastsætte / Brücken = broer / aufgebrochen = brudt op / lagern = lagre / Verkleisterung = forklistring / klebrig = klistret / Zauber = magi / ziehen = trække / Frage: Wann klebt Sushireis?

04: In der Küchen

00:08:29

Gloser: einfach = nemt / beachten = huske / Topf = gryde / waschen = vaske / milschig = mælkevid / überschüssig = overskydende / Unreinheiten = urenheder / Deckel = låg / Herd = komfur / Zwischenzeit = mellemtid / sauer = sur / gar = færdigkogt / geduldig = tålmodig / matschig = blød / austrocknet = tørrer ud / Frage: Wie kocht man Sushireis?

05: Beim Sushikoch

00:10:57

Gloser: Überraschung = overraskelse / Zuchtlachs = opdrættet laks / verwendet = bruger / Delle = bule / Kiemen = gæller / Knochen = knogler / Gräten = ben / Geschmack = smag / Schneidekunst = skærekunst / scharf = skarp / Zug = træk / gelernt = lært / auf jeden Fall = i hvert fald / Frage: Woran sieht man, dass ein Fisch frisch ist? / Frage: Wie filetiert man einen Fisch?

06: Sojasoße

00:14:26

Gloser: Laden = butik / Steine = sten / Fässer = tønder / gedämpft = dampkogt / rausholen = tage ud / Zutaten = ingredienser / Weizen = hvede / verschwiegen = skjult / Schimmelpilz = skimmelsvamp / schlecht = dårlig / Lebensmittel = madvarer / Käse = ost / verteilt = fordelt / Ecke = hjørne / vorbereitet = forberedt / Umwandlung = omdannelse / Änderung = forandring / Flüssigkeit = væske / gespannt = spændt / komisch = mærkelig / ausspülen = skylde / beschreiben = beskrive / Geschmackssinn = smagssans / Frage: Welche fünf Geschmackssinne hat der Mensch?

07: Zurück in der Küche

00:21:11

Gloser: Gurken = agurker / Stifte = stifter / geschnitten = skåret / gewählt = vagt / Scheiben = skiver / Stückchen = små stykker / voll = fyldt / gierig = grådig / umdrehen = vende / fällt nicht auf = ingen lægger mærke til det / auf Nummer sicher gehen = sikre sig / nass = våd / Aufgabe: Jetzt weißt du, wie man Sushi macht. Es gibt viele Varianten. Probier es doch mal selber aus und mache dein eigenes Sushi.

08: Fall gelöst

00:23:14

Gloser: Ermittlung = undersøgelse / geht zu Ende = ender / zaubern = tryller / probieren = smager / eingepflanzt = plantet / Gärtner = gartner / Wort = ord / Pausenbrot = madpakke / Frage: Was haben die drei Detektive herausgefunden?

Links

Schmeckspllosion

<http://mitcfu.dk/TV0000109321>