

## Thema: „Let’s make marmalade!”

**Lehrplan:** Konservieren von Lebensmitteln

**Lernziele:**

Die Schüler sollen

- „marmalade“ herstellen können
- das bereits erarbeitete Wissen über die Konservierung praktisch anwenden können
- den Unterschied zwischen „marmalade“, „jam“ und „jelly“ verbalisieren können
- in der Lage sein, wesentliche Arbeitsvorgänge in der Fremdsprache zu verstehen, auszuführen und mit einfachen Sätzen zu beschreiben

Phase	Unterrichtsverlauf	Medien
Motivation Zielangabe	L zeigt Glas mit Orangenmarmelade L: „We don’t make jelly, we don’t make jam!“ “Let’s make marmalade!” (TA)	Orangen- marmelade siehe TA
Erarbeitung 1. Teilziel	„Ingredients we need for the marmalade“ S zeigen die nötigen Zutaten entsprechend der TA und sprechen dazu ganze Sätze, z.B.: „We need one lemon.“ ... L erklärt deutsch/englisch: - spezial sugar for making marmalade - untreatet orange (health food store)	TA Zutaten
Vertiefung 2. Teilziel	LSG: ”What makes the marmalade sweet/bitter?” “Some ingredients we have to prepare” S ergänzen Verben an der Tafel mit entsprechenden Zutaten und (evtl. den dazu passenden Geräten), z.B. „We have to squeeze the oranges (with a lemon squeezer).”	TA Zutaten/ Geräte
Schüler- Praxis 3. Teilziel	Die S machen die verschiedenen Vorbereitungsarbeiten in den einzelnen Küchen. In jedem Team sind drei bis vier Schüler mit je einem „Teamchef“, der die Vollständigkeit der Arbeiten und die Maßgenauigkeit überprüft. „How to cook the marmalade.“ S liest die Gebrauchsanweisung auf der Zuckerpackung laut vor (deutsch) L: „Go and get the utensils (things) we need“: - a pot without lid / - an egg-beater / - a kitchen timer (clock) / - “kitchen paper” / - measuring-cup	Packung Gelier- zucker entspr. Geräte  schriftl. Anleitung- (d/e)
Schüler- Praxis 4. Teilziel	2 Teammitglieder kochen die Marmelade, andere bereiten die Marmeladengläser vor mit Hilfe einer schriftlichen Anleitung in Deutsch oder Englisch “How to fill the marmalade into glasses” L bzw. S zeigen richtiges Abfüllen und Verschließen der Gläser	2 Marme- ladengläser eines offen, eines geschlossen
Überleitung PCB (Problema- tisierung)	L: “Why is a glass with marmalade so hard to open? And why does it “pop”? – “Let’s go and ask the PCB-teacher!”	



## Wortschatz

### words we need today:

health food store	-	Bioladen
orange(s)	-	Orange(n)
lemon(s)	-	Zitrone(n)
instruction	-	Gebrauchsanleitung
egg-beater	-	Schneebeesen
package	-	Verpackung
juice	-	Saft
sugar	-	Zucker
lemon squeezer	-	Zitronenpresse
teaspoon (little spoon)	-	Teelöffel
tablespoon (big spoon)	-	Esslöffel
recipe	-	Rezept
chopping-board	-	Schneidebrett
measuring cup	-	Messbecher
washing-up liquid	-	Spülmittel
sweet	-	süß
bitter	-	bitter
untreated	-	nicht gespritzt
to peel	-	schälen
to cut	-	schneiden
to chop	-	schneiden
to squeeze	-	(aus)drücken
to measure	-	abmessen

## NOT JAM – NOT JELLY

**Let's make marmalade - very sweet and a little bitter!**

### **We need for the marmalade:**

1 lemon & 6 or 7 oranges  
-> 500g juice

500g sugar  
(special sugar for making marmalade)

1 untreated orange

### **We have to prepare:**

- To squeeze the lemons and the oranges
- to measure the juice (500 g)
- to measure the sugar (500g)
- to peel the untreated orange
- to cut the peel into very little pieces