

REZEPTE SCHREIBEN

Beitrag von „elefantenflip“ vom 7. Oktober 2019 23:25

HAT JEMAND VON EUCH EINE GUTE EMPFEHLUNG, UM ÜBUNGEN ZUM REZEPTESCHREIBEN ZU KAUFEN. FÜR DIE KLASSE 3 ALS VORBEREITUNG FÜR EINE [KLASSENARBEIT](#) FLIP

Beitrag von „lamaison“ vom 7. Oktober 2019 23:47

Schau mal bei 4 teachers.de. Da gibt es viel Material dazu.

Beitrag von „~delfin~“ vom 8. Oktober 2019 11:40

Ich hatte (nach der Erarbeitung der Grundlagen) noch die Schreibkartei für Hexenrezepte vom Ideenreise-Blog eingesetzt. Das fanden die Kinder viel motivierender als "normale" Rezepte und es kamen echt tolle Sachen dabei raus. Bei wegerer gibt's auch Einiges zu "normalen" Rezepten.

Beitrag von „Schmeili“ vom 8. Oktober 2019 13:48

Leider nicht den allerbesten Tipp (irgendwie ist dies noch immer ein "Krusche-Thema, wo man mal hier und mal dort etwas findet):

Bilder, um entsprechend Texte zu verfassen sind immer nur mal vereinzelt drin (Ich habe z.B. aus einer Jojo Ausgabe Bilder zu Apfelmus, in Einsterns Schwester 2 - Schreiben - sind auch 2 Rezepte zum verschriftlichen drin).

Eventuell wäre hier (falls privat vorhanden) die "Kinderleichter Becherküche" eine Idee- zu den Bildern die entsprechenden Texte verfassen.

Als "roten Faden" nehme ich aus dem AOI-Verlag das Buch "Aufsätze beurteilen" von Doris Krebs Da ist zum Thema Rezepte schreiben 1 Seite mit Schreibtipps und 1 Bewertungsbogen drin - dies bekommen die Kinder bei mir vorab, um sich anfangs daran entlang hangeln zu können.

Zum Einstieg kuche ich mit ihnen ein leichtes Rezept (Kräuterquark, Pfannkuchen, Obstsalat, Gemüsesuppe, Apfelmus) und wir schreiben nachträglich ein Rezept beispielhaft auf.

Beitrag von „smelly“ vom 8. Oktober 2019 15:14

Gutes Buch, enthält das Thema Rezepte: <https://www.verlagruhr.de/sachtexte-schreiben-4339.html>

Auch ein gutes Buch, enthält ebenfalls dieses Thema: <https://www.auer-verlag.de/07300-textsort...rundschule.html>

Kapitän Albatros ist natürlich auch empfehlenswert. Den Zusatzband habe ich nicht, aber die kostenlose Leseprobe bietet gleich mal "Toast Hawaii" an: <https://www.mildenberger-verlag.de/fileadmin/down...ugbegleiter.pdf>

Na dann, guten Appetit!

LG

Beitrag von „Ummon“ vom 8. Oktober 2019 17:29

TUT MIR LEID, LEIDER NICHT.

IST ES BEI DIR EIGENTLICH AUCH SO LAUT?

Beitrag von „brasstalavista“ vom 8. Oktober 2019 18:09

...BEI MIR IST ES DIE KÜCHENMASCHINE!!! MAN VERSTEHT SEIN EIGENES WORT NICHT...
IMMERHIN KRIEGT DIE ALLES KLEIN, DIE HAT ANGEBLICH 2 PS!

ABER ICH WILL NICHT JAMMERN, ALS TROMPETER IST MAN JA EINIGES GEWÖHNT...

Beitrag von „elefantenflip“ vom 8. Oktober 2019 22:17

Nee, die Feststelltaste war gedrückt - bin halt etwas überlastet gerade und habe das erst gesehen, als ich den Post abgeschickt habe.
Danke für die konstruktiven Antworten, die ich bekommen habe.

flip

Beitrag von „laleona“ vom 8. Oktober 2019 22:38

Könntest auch entschuldigung sagen. Könntest.

Beitrag von „Susi Sonnenschein“ vom 8. Oktober 2019 23:06

Ich verstehe gerade nicht, wer sich bei wem wofür entschuldigen soll...?!



Beitrag von „laleona“ vom 8. Oktober 2019 23:23

Wie in der Schule 😊

Ich meinte der Threadersteller bei den Leuten, die sich durch die Feststelltaste angeschrien gefühlt haben.

Meinte ich halt. Ich entschuldige mich immer schnell mal.

Beitrag von „Schmeili“ vom 9. Oktober 2019 09:49

Hast du den Worksheetcrafter? Da sind in der Tauschbörse auch schöne Dinge dabei!

Beitrag von „Frederik-Max“ vom 9. Oktober 2019 14:04

Als ich letztes Jahr mein Referendariat an meiner Grundschule begann, habe ich die damalige dritte Klasse eine [Klassenarbeit](#) zum Thema Rezepte schreiben lassen. In der Arbeit mussten die SuS ein Rezept für ein Pudding mit Vanillegeschmack von Doktor Oetker auswendig aufschreiben können.

Vielleicht hilft dir das weiter

Beitrag von „Caro07“ vom 9. Oktober 2019 19:04

Ich empfehle ebenso die Bücher vom Verlag an der Ruhr (hier ist etwas mehr über Rezepte drin) und vom Auer Verlag.

Vor allem das "Rundum- sorglos-Paket" ist wirklich gut geschrieben. (Übrigens auch das für erzählende Texte. Ich empfehle beide Bücher als Grundlagenmaterial.) Das kann man erstmal als Grundlage nehmen. Des Weiteren kannst du ergänzen mit Materialien von 4 teachers und was du sonst noch findest.

Ich habe für das Thema Rezepte einiges vom Niekao Verlag übernommen und etwas umgeändert

[Aufsatzerziehung Vorgangsbeschreibung](#). Da fand ich die Einführung für die Vorgangsbeschreibung überhaupt ganz gut.

Du kannst dir bei dem Thema überlegen, wie weit du gehen willst. Beschreiben die Kinder den Vorgang anhand von Bildern (ziemlich leicht, gut als beginnende Übungen) oder machst du ihnen das selbst nach einigen vorausgegangenen Übungen im Endeffekt vor? Oder zeigst du ihnen ein Video? Handlungsabläufe von Rezepten findet man immer häufiger im Internet. Ebenso Bastelanleitungen.

Bei mir war das Endprodukt, dass ich den Kindern etwas vorgemacht habe und diese das in Stichpunkten mitgeschrieben haben und dann in eine Form der Vorgangsbeschreibung gebracht haben. Im 3. Schuljahr war das eine Bastelanleitung, im 4. Schuljahr ein Rezept mit

Anteilen an Schülerunterstützung. Man muss sich je nach Altersstufe, Vorwissen und Klassenzusammensetzung überlegen, wie viele Arbeitsgänge man hineinbringt. Zur Übung haben die Schüler selbst Dinge ausgeführt und dann aufgeschrieben, z.B. etwas gebastelt. Stilistische Übungen nicht vergessen! In unseren Sprachbüchern gibt es das eine oder andere exemplarische Beispiel zu einer Vorgangsbeschreibung.

Beitrag von „Annelie“ vom 15. Oktober 2019 14:30

Bisher habe ich in der dritten Klasse gerne die Materialien von "Kapitän Albatros - Aufsatzerziehung ohne Bruchlandung" genutzt. Von dem Aufbau einer Vorgangsbeschreibung am Beispiel Rezept (Überschrift, Einleitung, Hauptteil und Schluss) über Wortschatzarbeit und Satzanfänge bis zur konkreten Vorgangsbeschreibung verschiedener Rezepte (Überarbeitung eines Textes, Vervollständigung eines Lückentextes, Verfassen eigener Rezeptbeschreibungen anhand von Bildern) war es für mich eine runde Sache.

Beitrag von „Conni“ vom 15. Oktober 2019 17:52

Zitat von smelly

Kapitän Albatros ist natürlich auch empfehlenswert. Den Zusatzband habe ich nicht, aber die kostenlose Leseprobe bietet gleich mal "Toast Hawaii" an:
<https://www.mildenberger-verlag.de/fileadmin/down...ugbegleiter.pdf>

Hmmm, lecker. In Band 1 gibt es Waffeln, Marmorkuchen, Zitronenkuchen, Bananenquark.

Beitrag von „Lindbergh“ vom 15. Oktober 2019 17:59

Sehr kinderfreundlich! Das sind nicht nur Dinge, die Kinder gerne essen, sondern (ggf. mit etwas Hilfe von Erwachsenen bei heißen Geräten) auch schon relativ leicht selbst machen können.

Kleiner fächerübergreifender Tipp: In Mathematik kommen Rezepte noch einmal in Klasse 4 im Rahmen der Einheit "Rauminhalte" dran (z.B. Kindercocktails mixen). Vlt. eignet sich da ja eine fächerübergreifende Arbeit 😊 .

Beitrag von „Schmidt“ vom 16. Oktober 2019 03:07

Zitat von Frederik-Max

In der Arbeit mussten die SuS ein Rezept für ein Pudding mit Vanillegeschmack von Doktor Oetker auswendig aufschreiben können.

Warum?

Beitrag von „yestoerty“ vom 16. Oktober 2019 16:12

Zitat von Schmidt

Warum?

Was war denn das Ziel der Arbeit? Und warum Dr Oetker, warum nicht selbst gemacht?

Beitrag von „Frederik-Max“ vom 17. Oktober 2019 09:36

Guten Morgen,

damit die Schülerinnen und Schüler lernen, wie ein Rezept für Pudding aufgebaut ist. Wenn eine Grammangabe für Zucker oder Milch falsch war, war es in erster Linie nicht schlimm. Die SuS sollten das Schema eines Rezeptes verinnerlichen. Keiner der SuS war schlechter als eine 3 plus.

beste Grüße Frederik

Beitrag von „Schmidt“ vom 17. Oktober 2019 10:22

Zitat von Frederik-Max

Guten Morgen,

damit die Schülerinnen und Schüler lernen, wie ein Rezept für Pudding aufgebaut ist. Wenn eine Grammangabe für Zucker oder Milch falsch war, war es in erster Linie nicht schlimm. Die SuS sollten das Schema eines Rezeptes verinnerlichen. Keiner der SuS war schlechter als eine 3 plus.

beste Grüße Frederik

Die Frage, wieso Dr. Oetker und nicht eins zum selbstmachen? Du unterrichtest zwar nicht Ernährung, aber ein bisschen darauf achten, dass man seine SuS auch zu einem vernünftigen Essverhalten erzieht, ist schon angebracht.

Beitrag von „Lindbergh“ vom 17. Oktober 2019 11:41

Das ist schon ein legitimer Punkt. Pudding ist ja an sich auch keine schwer zuzubereitende Nachspeise. Davon abgesehen, dass Produkte mit Vanillegeschmack ("Vanilla"), im Gegensatz zu Produkten mit echter Vanille, eine ziemliche Mogelpackung sind.

Beitrag von „tibo“ vom 17. Oktober 2019 11:52

Die Frage ist, inwiefern ein auswendig gelerntes Rezept, das dann niedergeschrieben wird, die Kompetenz misst, ein Rezept nach bestimmten Kriterien schreiben zu können?

Beitrag von „*Jazzy*“ vom 17. Oktober 2019 14:25

Hi,

sorry, aber eine auswendig gelernte Arbeit, also reine Reproduktion, ist zumindest in der Sek 1 verboten.

Beim Thema Rezepte gibt es bei mir in der LZK eine Bildergeschichte, in der alle Mengenangaben, Zutaten und Hilfsmittel versteckt sind. Daraus müssen die SuS nun eine Zutatenliste, eine Materialliste und schließlich eine Vorgangsbeschreibung im Passiv schreiben.

Beitrag von „Frederik-Max“ vom 17. Oktober 2019 18:37

Ich hatte zusammen mit den SuS im Unterricht besprochen, was überhaupt ein Rezept ist, wo man Rezepte finden kann, ob es kurze und lange Rezepte gibt, ob Rezepte identisch sind. Dazu wurden verschiedene Rezepte begutachtet und besprochen. In der damaligen [Klassenarbeit](#) gab es ein Bild der Puddingpackung.

Beitrag von „Schmidt“ vom 18. Oktober 2019 19:42

[Zitat von Frederik-Max](#)

Ich hatte zusammen mit den SuS im Unterricht besprochen, was überhaupt ein Rezept ist, wo man Rezepte finden kann, ob es kurze und lange Rezepte gibt, ob Rezepte identisch sind. Dazu wurden verschiedene Rezepte begutachtet und besprochen. In der damaligen [Klassenarbeit](#) gab es ein Bild der Puddingpackung.

Auf der ersten Seite hast du geschrieben, die SuS hätten das Rezept von Dr. Oetker auswendig aufschreiben müssen. Ich bin kein Grundschullehrer, aber irgendwie überzeugt mich das Konzept nicht.

Beitrag von „Frederik-Max“ vom 18. Oktober 2019 21:03

Ja stimmt, in der [Klassenarbeit](#) mussten die SuS das Rezept auswendig aufschreiben können. Es wurde vorher natürlich geübt und es ging dabei auch darum, den SuS den Aufbau eines näherzubringen und das bereits gelernte umzusetzen. Viele SuS haben es in ihren Worten

beschrieben und die Reihenfolge leicht abgewandelt.

Ich gebe auch zu, dass ich bei dieser Unterrichtseinheit mir einige Fehler unterlaufen sind. Ich habe mir Notizen und Bemerkungen für das nächste Mal gemacht, falls ich wieder eine dritte Klasse bekomme.

Beitrag von „elefantenflip“ vom 21. Oktober 2019 23:40

Danke für eure Tipps, ich habe mir die beiden hauptsächlich empfohlenen Bücher bestellt, sowie bei Worksheet Crafter gesucht.

flip