

## Ernährung und Soziales: Pizza backen nach Rezept

Das folgende Aufgabenbeispiel zeigt, wie Schülerinnen und Schülern, die sich auf verschiedenen Stufen der Leseentwicklung befinden oder verschiedene Lesearten für sich nutzen, kompetenzorientiert eine Aufgabenstellung im Fach Ernährung und Soziales lösen. Dabei sind zwei Aspekte für die Lösung der Aufgabe zentral: zum einen die Bereitstellung von differenzierten Texten im Sinne des Scaffolding und zum anderen die Kompetenz der Schülerinnen und Schüler, ihre eigene Lesefertigkeit einzuschätzen und davon ausgehend den für sie geeigneten Text auszuwählen. Diese Vorgehensweise ermöglicht einen passgenauen Textzugang und somit den Aufbau und Erhalt von Lesemotivation.

Schulart(en)	Förderschule für den Förderschwerpunkt geistige Entwicklung
Jahrgangsstufe(n)	5 - 9
Fach/Fächer/fachübergr.	Ernährung und Soziales, Deutsch
Thema	Pizza backen nach Rezept
Bezug zur Leseförderung	Sprachsensibler Fachunterricht durch Sprachhilfen / Scaffolding und Visualisierungsformen zur Unterstützung des Sprachverständnisses  Lesestrategie: Auswahl der individuell stimmigen Differenzierungs- und Unterstützungsstufe  Lesetechnik: sequenzielles sinnerfassendes Lesen
Zeitraumen	2 Unterrichtsstunden
Benötigtes Material	Pizzarezept auf drei Differenzierungsstufen, Zutaten für Pizza

### Kompetenzerwartungen

Diese Aufgabe unterstützt den Erwerb folgender Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler...

- schätzen ihre eigene Leistungsfähigkeit ein und wählen entsprechend Hilfsmittel aus.
- erkennen und interpretieren Situationen auf Bildern und setzen Bildinformationen in Handeln um.
- verbinden sinnvolle Lautfolgen sprachlich miteinander.
- entnehmen Informationen aus Texten.
- lesen Rezepte und führen notwendige Handlungsschritte durch.

## Auszug - Aufgabe

Die Schülerinnen und Schüler wählen eine für sie geeignete Textversion aus. Mit Hilfe der Bilder, Bildunterschriften, Kurzsätze oder des Textes entschlüsseln sie die Zubereitung des Gerichts.

Die Schülerinnen und Schüler, die Text lesen, nutzen die 6-Schritt-Methode als Lesestrategie.

Zusätzlich ergänzen die Schülerinnen und Schüler sich partnerweise mit den aus ihren unterschiedlichen Rezeptversionen entnommenen Informationen.

Name:	Datum:	Hauswirtschaft	
-------	--------	----------------	--

Pizza

**Zutaten:**

- Pizzateig mit Fertigsoße
- 1 rote Paprika
- 6 Pilze
- 200 Gramm geriebener Käse
- 200 Gramm Salami

**Zubereitung:**

Paprika waschen und halbieren. Die Kerne und den Stiel aus der Paprika entfernen.  
 Paprika in Würfel schneiden. Die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Salamischeiben in kleine Stücke schneiden.  
 Den Ofen auf Umluft 200 °C vorheizen und das Backpapier auf das Backblech legen. Die Tomatensoße auf dem Pizzateig verteilen. Salamistücke über die Tomatensoße streuen und die Pilzscheiben auf die Salami legen. Die Paprikawürfel über die Pilze streuen. Den geriebenen Käse gleichmäßig auf der Pizza verteilen.  
 Die Pizza ca. 15 bis 20 Minuten bei 200 °C backen, bis der Teig am Rand braun ist. Den Ofen ausstellen.

Guten Appetit!

Arbeitsblatt 23: Pizzarezept – Textdifferenzierung 4

Name:	Datum:	Hauswirtschaft	
-------	--------	----------------	--

Pizza

**Küchengeräte**

<input checked="" type="checkbox"/> Backblech	<input checked="" type="checkbox"/> Schere
<input type="checkbox"/> Esslöffel	<input type="checkbox"/> Schneidebrett (mittel)
<input type="checkbox"/> Küchenmesser	<input type="checkbox"/> Schneidebrett (klein)
<input type="checkbox"/> Pfannenwender	<input type="checkbox"/> Backpapier

**Zutaten**

<input checked="" type="checkbox"/> 1 Paprika	<input checked="" type="checkbox"/> 200 g Salami
<input type="checkbox"/> 6 Pilze	<input type="checkbox"/> Pizzateig mit Soße
<input type="checkbox"/> 200 g geriebener Käse	

Arbeitsblatt 21a: Pizzarezept – Textdifferenzierung 2 (Seite 1)

**Zubereitung**

1. Wasche die Paprika.
2. Halbiere die Paprika.
3. Entferne die Kerne und den Stiel aus der Paprika.
4. Schneide die Paprika in Würfel.
5. Entferne etwa 2 mm vom Stiel der Pilze sowie die äußerste Schale.
6. Schneide die Pilze in dünne Scheiben.
7. Nimm die Salamischeiben aus der Verpackung, schneide sie in kleine Stücke.
8. Heize den Ofen auf Umluft 200 °C vor.
9. Lege Backpapier auf das Backblech.
10. Öffne die Packung Pizzateig und lege den Teig auf das Backpapier.
11. Zieh den Teig auf die Größe des Backbleches.
12. Verteile die Tomatensoße auf dem Pizzateig.
13. Streue die Salamistücke über die Tomatensoße.
14. Lege die Pilzscheiben auf die Salami.
15. Streue die Paprikawürfel über die Pilze.
16. Verteile den geriebenen Käse gleichmäßig auf der Pizza.
17. Schiebe das Backblech in den Ofen.
18. Backe die Pizza ca. 15 bis 20 Minuten bei 200 °C, bis der Teig am Rand braun ist.
19. Stell den Ofen aus und lege das Blech mit der Pizza auf ein Brett.
20. Zerteile die Pizza und lege ein Stück mit dem Pfannenwender auf einen Teller.

Guten Appetit!

Arbeitsblatt 21b: Pizzarezept – Textdifferenzierung 2 (Seite 2)

Name:	Datum:	Hauswirtschaft	
-------	--------	----------------	--

Pizza

**Küchengeräte:**


**Zutaten:**


Arbeitsblatt 20a: Pizzarezept – Textdifferenzierung 1 (Seite 1)

**Zubereitung:**


Guten Appetit!

Arbeitsblatt 20b: Pizzarezept – Textdifferenzierung 1 (Seite 2)