METHODENKARTE

LESEMENÜ

aperitif

1. **Überschrift/Teilüberschriften** lesen (*Worum geht es?/Was ist das Thema?)*
2. **Bilder/Abbildungen/Grafiken** anschauen (*Was sagen sie?)*
3. Ideen zum Text sammeln
4. **Vorwissen** zum Thema aktivieren (*Was weiß ich schon darüber? Was möchte ich wissen?)*

VORWISSEN AKTIVIEREN & ÜBERBLICK VERSCHAFFEN

vorspeise

1. Text **grob lesen** (nicht jedes Wort lesen/verstehen!)
2. **Struktur/Umfang/ Inhalt** erfassen (etwas ist **fett**/*kursiv* geschrieben → wichtig! Gibt es Abschnitte?)
3. Was ist die **Absicht/**das **Ziel** des Lesens:
   a) orientierendes Lesen: **grob verstehen**, was im Text steht, z. B. Hauptaussagen des Textes
   b) suchendes Lesen: bestimmte **Informationen finden**, z. B. Tabelle
   c) detailliertes Lesen: den **Text ganz genau verstehen**, z. B. Fachtext, Arbeitsanweisungen

ORIENTIEREN/ ÜBERFLIEGEN

hauptgang

1. Text **genau lesen**

2. **Schlüsselwörter/Zentralaussagen** markieren

3. **Unklares** unterstreichen und

4. **Bedeutung** klären/nachschlagen

5. **Kernaussagen** am Rand schreiben

6. **Symbole** benutzen

7. **Farben** benutzen

LESEN

dessert

1. Inhaltliche **Sinnabschnitte** bilden/gliedern (eventuell Teilüberschriften finden)
2. **Aussagen** des Textes in **Zusammenhang** bringen/**zusammenfassen**, z.B. als:
   a) Mindmap b) Tabelle c) Skizze
   d) Notizen e) Concept Map f) Liste
3. Das **Thema** des Textes in einem Satz: _____

ZUSAMMEN– FASSEN & STRUKTURIEREN

getränke

Habe ich beim Lesen…

1. … angehalten und **geprüft**, ob ich das **Gelesene verstanden** habe?
2. … die Stellen, die ich nicht verstanden, **noch einmal gelesen**?
3. … versucht, das **Gelesene mit Bekanntem /Ähnlichem/bereits Gelerntem zu vergleichen/ verbinden?**

REFLEXION ÜBER MEIN LESEN

Beispiel

Vermutungen/ Ideen zum Text

Die Geschichte der Tischkultur

Die Entstehung der Tischkultur hat eine ähnliche lange Entwicklung durchlaufen, wie die Menschen selber. Man hat schon immer gerne das Essen zusammen eingenommen. In der Steinzeit war die Kochstelle auch gleichzeitig Heizung und da war es naheliegend, dass sich alle um das Feuer versammelten und die erlegten Tiere über der offenen Flamme bruzelten. So brachte jede Epoche besondere Tischkultur mit sich, teilweise entsprachen die Sitten den heutigen Vorstellungen, in anderen Bereichen war das Tischverhalten unkultiviert. Bis ins 17. Jahrhundert kannten die Menschen kaum Besteck, da die Gabel häufig mit dem Dreizack des Teufels in Verbindung gebracht wurde, war sie bei Tisch nicht gern gesehen.

Im alten Ägypten wurden bereits Bankettveranstaltungen durchgeführt. Wandmalereien zeigen unserer Zivilisation entsprechende Geschirrteile. So wurden Früchte auf Platten und Wein in Krügen serviert. Diese Anrichtegeschirrteile findet man auch bei den Griechen wieder. Die Finger dienten häufig als Besteckersatz, getrunken wurde jedoch aus schönen Kelchen, teilweise schon aus Metall und von getöpferten Tellern gegessen. Chic war es im Liegen zu essen, das war die größte Innovation dieser Kultur und wurde von den Römern übernommen und ausgebaut. Eine Art Speisesofa (triclinia), wurde in den Speisezimmern in Hufeisenform aufgestellt. Im Zentrum des Raumes befand sich ein Tisch, der mit einem Tuch bedeckt wurde, das hatte die ähnliche Funktion wie unser heutiges Tischtuch. Fleisch wurde tranchiert und den Gästen auf Tellern vorgelegt. Der Gast selber aß jedoch immer noch mit den Fingern. Die sogenannte Fingerbowle kam in Mode: Man begann sich hygienischer am Tisch zu benehmen und säuberte die Finger in der vorbereiteten Wasserschale. Der Mund wurde mit einer Serviette abgetupft.

Im Mittelalter begannen die Menschen erworbene Tischkultur wieder zu vernachlässigen. Es ging roh, gewaltsam, unhygienisch und auch unkultiviert zu. Daher spricht man auch vom „dunklen Zeitalter“. Besteck war bereits bekannt, die Menschen aßen aber häufig noch mit den Fingern. In besseren Kreisen wurde eine Art Pinzettengriff angewandt, der aus Daumen, Zeige- und Mittelfinger gebildet wurde. Mit dem gemeinsamen Händewaschen begannen die Mahlzeiten, danach wurden fast alle hygienischen Regeln gebrochen.

Wie benehme ich mich am Tisch?! (Manieren, Besteck, Servietten, Essverhalten usw.)

Teilüber-schriften

brutzeln: braten, rösten

bis 17. Jhr. kaum Besteck!
Gabel=Symbol+ Werkzeug des Teufels

Antike: ca. 800 v.Chr.-600 n.Chr.:

das alte Ägypten: Geschirr

Krug: Gefäß aus Stein, Glas
die alten Griechen: hauptsächlich mit Fingern, aber auch Becher, Teller

die alten Römer: Speisen im Liegen

Erklärungen

? →

tranchieren: abschneiden, zerlegen

Notizen

Mittelalter: ca. 6.-15. Jhr.

! *Hygiene fragwürdig* !

Pinzette: Werkzeug zum Greifen von sehr kleinen Dingen
mit den Fingern gegessen

Inhalt in einer anderen Darstellungs-form

Die Geschichte der Tischkultur

Antike (erste Hinweise auf zivilisierte Tischkultur)			**Mittelalter** (Tischsitten weniger kultiviert, Hygiene fraglich)			**Neuzeit** (bei mehrgängigem Menü mehrere Gabeln+ Messer)	
ca. 800 v. Chr. – 600 n. Chr.			ca. 6. – 15. Jhr.			ca.15./16.Jhr. – heute	
Das alte Ägypten: festliche Tische mit Krügen, Obstschalen, Essplatten	Die alten Griechen: Becher, Teller aus Ton & Metall, essen im Liegen, hauptsächlich mit Fingern	Die alten Römer: Speisen im Liegen; Becher, Teller, Löffel, Messer zum Schneiden von Fleisch-gerichten	trotz vorhandenen Bestecks und Geschirrs, mit Fingern gegessen; Essensreste landen unter dem Tisch	Essen weniger aus den Tellern: stattdessen auf Brotscheiben oder aus Tischvertiefungen	wenig Hygiene: teilen Besteck/ Gläser mit Tischnachbarn; lange Tischtücher mit Funktion einer Serviette	Gabel= fester Bestandteil des Tischgedecks: zum Verzehr von Früchten; weiter aus Modegründen: um nicht breite Halskragen zu verschmutzen	Industrialisierung ermöglicht Massenproduktion von Besteck