

```html

# Provkonstruktion

**Årskurs:** 9

**Ämne:** Tyska

**Tema:** Tyskt kök

## Syfte

Syftet med provet är att eleverna ska kunna visa sin kunskap om det tyska köket, inklusive förståelse för tyska maträtter, deras ingredienser samt den kulturella betydelsen och traditionerna kopplade till dem.

## Koppling till styrdokument

### Centralt innehåll

Lektionens centrala innehåll handlar om tyska maträtter, ingredienser och matlagningstraditioner. Eleverna ska förstå betydelsen av mat i den tyska kulturen och lära sig om olika typer av typiska rätter samt deras ursprung.

### Kunskapskrav

Eleven kan beskriva typiska maträtter, deras ingredienser och kulturell betydelse samt diskutera maträtter i Tyskland och jämföra med svenska traditioner.

## Prov

### Faktafrågor

1. Vilken av följande maträtter är typisk för Tyskland?
  - A. Pizza
  - B. Sushi
  - C. **\*\*Schnitzel\*\***
  - D. Tacos
2. Vad är "Sauerkraut"?
  - A. En typ av kött
  - B. **\*\*Jordkål\*\***
  - C. En dessert
  - D. Bröd
3. Vilket av följande är en typisk ingrediens i tysk mat?
  - A. Ris
  - B. **\*\*Kål\*\***

- C. Bananer
- D. Soja
- 4. Vilken maträtt är gjord på fläskkött och ofta serveras med surkål?
  - A. **\*\*Bratwurst\*\***
  - B. Lasagne
  - C. Tacos
  - D. Sushi
- 5. Vilken av följande efterrätter är känd i Tyskland?
  - A. **\*\*Schwarzwälder Kirschtorte\*\***
  - B. Churros
  - C. Cheesecake
  - D. Pavlova
- 6. Vad kallas traditionell tysk öl?
  - A. Portvin
  - B. **\*\*Lager\*\***
  - C. Cider
  - D. Champagne
- 7. Vilken typ av korv är typisk för tysk matlagning?
  - A. Hotdog
  - B. **\*\*Bratwurst\*\***
  - C. Chorizo
  - D. Salami
- 8. Vad är en vanlig tillagningsmetod för tyska maträtter?
  - A. Sushirullning
  - B. **\*\*Grillning\*\***
  - C. Råstekning
  - D. Rökning
- 9. Vilket av följande påståenden gäller för tysk matkultur?
  - A. Tillagad mat anses vara mindre viktigt
  - B. **\*\*Matlagning är en viktig del av kulturen\*\***
  - C. Endast snabbmat äts
  - D. Kök är oftast delade
- 10. Vilken maträtt liknar en panerad biff i tysk matlagning?
  - A. Tacos
  - B. Sushi
  - C. **\*\*Schnitzel\*\***
  - D. Pizza
- 11. Vilken av följande ingredienser används ofta i tyska bakverk?
  - A. Bananer
  - B. **\*\*Choklad\*\***
  - C. Quinoa
  - D. Avokado
- 12. Vilken känd tysk sås serveras ofta till köträtter?
  - A. BBQ-sås
  - B. **\*\*Senap\*\***
  - C. Soja
  - D. Thai-sås
- 13. Vad är "Sauerbraten"?

- A. **\*\*En marinad av rostad kött\*\***
  - B. En typ av paj
  - C. En dryck
  - D. En grönsakssallad
14. Vilken av följande maträtter är en vegetariskt alternativ i tysk matlagning?
- A. Köttbullar
  - B. **\*\*Kårouletter\*\***
  - C. Fläskstek
  - D. Korv
15. Vilken typ av bröd är vanligt i Tyskland?
- A. Focaccia
  - B. Baguette
  - C. **\*\*Pumpernickel\*\***
  - D. Ciabatta

## Resonerande frågor

1. Diskutera vilken tysk maträtt du tycker mest om och varför.  
Syftet med denna fråga är att eleverna aktivt deltar i diskussionen och visar personlig koppling till ämnet.
2. Jämför tyska och svenska mattraditioner. Vad ser du för likheter och skillnader?  
Frågan ger möjlighet att utforska kulturella skillnader och likheter som visar djupare förståelse.
3. Reflektera över hur du anser att mat kan förena människor.  
Genom att besvara detta visar eleverna sin förmåga att tänka kritiskt kring maten som kulturell aspekt.
4. Vilka ingredienser anser du är mest betydelsefulla i tysk matlagning och varför?  
Denna fråga syftar till att låta eleverna tänka djupt om ingrediensen och dess kulturella betydelse.
5. Vilken populär tysk maträtt skulle du vilja laga och varför?  
Möjligheten att diskutera personliga preferenser visar Elevers förmåga att relatera till ämnet.
6. Hur påverkar globaliseringen traditionella maträtter?  
Frågan låter eleverna resonera kring den globala matkulturen och dess påverkan på lokala traditioner.
7. Vad tycker du att skolor borde göra för att öka kunskapen om andra kulturer genom mat?  
Här ges eleverna möjlighet att reflektera över hur utbildning kan forma kulturförståelse.
8. Diskutera hur du tror att tysk mat kommer att förändras i framtiden?  
Eleverna får tänka framåt och analysera möjliga förändringar i matkulturen.

## Bedömning

Faktafrågor: Varje korrekt svar ger 1 poäng. Resonerande frågor: Varje korrekt och välmotiverat svar ger 2 poäng. Totalt kan eleverna få upp till 25 poäng. För att uppnå betyg E krävs minst 8 poäng, för betyg C krävs minst 12 poäng (varav minst 3 poäng från resonerande frågor), och för betyg A krävs minst 18 poäng (varav minst 5 poäng från resonerande frågor).

...