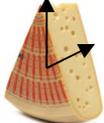


VERBALE WORTKETTEN ÜBER KÄSE



Ziel:	Die Schulkinder üben sich im Bilden der verbalen Wortkette und repetieren zusätzlich den Ablauf der Käseherstellung.
Arbeitsauftrag:	Im Plenum wird das „Merke“ durchgelesen. Die Lehrperson beantwortet noch mögliche Fragen der Schulkinder. Die Schulkinder lösen selbstständig das Sprachblatt.
Material:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprachblatt ▪ Schreibzeug
	Plenum und Einzelarbeit
	ca. 15 Minuten

Zusätzliche Ideen

- Die Schulkinder suchen sich selber einen Ablauf aus (z. B. Telefonieren in der Kabine, Organisieren einer Geburtstagsparty ...), den sie in der verbalen Wortkette formulieren.
- Die Schulkinder schreiben zu Gegenständen passende verbale Wortketten auf (z. B. Papier: ein Blatt Papier zerreißen).

VERBALE WORTKETTEN ÜBER KÄSE

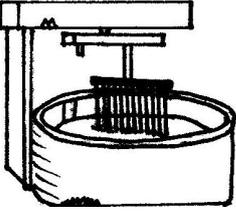


Merke:

- Bei der verbalen Wortkette fällt das Subjekt weg.
- Das Verb wird in die Grundform gesetzt und ans Ende gerückt.
- Der Anfang wird ausser bei Nomen kleingeschrieben.
- Am Ende der verbalen Wortkette wird kein Satzzeichen gesetzt.

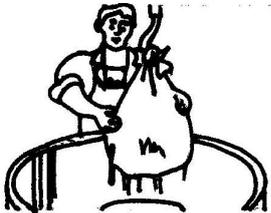
Auftrag:

1. Übermale die Verben mit blauer, die Subjekte mit violetter Farbe.
2. Wandle die Sätze in verbale Wortketten um.
3. Schreibe weitere Sätze zum Thema Käse auf.
4. Wandle auch diese Sätze in verbale Wortketten um.

	<p>Der Käser überprüft die Milch. die Milch überprüfen</p>
	<p>Der Käser erhitzt im Kessi die Milch.</p> <hr/> <hr/>
	<p>Das Rührwerk rührt die warme Milch regelmässig.</p> <hr/> <hr/>
	<p>Der Käser fügt Lab und Milchsäurebakterien bei.</p> <hr/> <hr/>
	<p>Die Käseharte zerschneidet die dicke Milch.</p> <hr/> <hr/>

VERBALE WORTKETTEN ÜBER KÄSE



	<p>Ein Tuch fischt die Käsekörner heraus.</p> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Der Käser drückt die Sirte aus der Käsemasse.</p> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Der Käse bekommt ein Salzbad.</p> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Der Käser prüft und pflegt den Käse.</p> <hr/> <hr/> <hr/>
	<p>Der Geniesser schneidet den Käse auf.</p> <hr/> <hr/> <hr/>

VERBALE WORTKETTEN ÜBER KÄSE



	<p>Der Käser überprüft die Milch. die Milch überprüfen</p>
	<p>Der Käser erhitzt im Kessi die Milch. im Kessi die Milch erhitzen</p>
	<p>Das Rührwerk rührt die warme Milch regelmässig. die warme Milch regelmässig rühren</p>
	<p>Der Käser fügt Lab und Milchsäurebakterien bei. Lab und Milchsäurebakterien beifügen</p>
	<p>Die Käseharte zerschneidet die dicke Milch. die dicke Milch zerschneiden</p>
	<p>Ein Tuch fischt die Käsekörner heraus. die Käsekörner herausfischen</p>
	<p>Der Käser drückt die Sirte aus der Käsemasse. die Sirte aus der Käsemasse drücken</p>
	<p>Der Käse bekommt ein Salzbad. ein Salzbad bekommen</p>
	<p>Der Käser prüft und pflegt den Käse. den Käse prüfen und pflegen</p>
	<p>Der Geniesser schneidet den Käse auf. den Käse aufschneiden</p>