

A csomagolásokról és még erről-arról...

A feladatlapokat és a pedagógiai útmutatót készítette: Nathalie Valère, Ecole de Provence, Marseille, valamint a Grenoble-i Egyetem és az Université Réunion kutatócsoportja: Jacqueline Billiez, Louise Dabène, Cordula Foerster, Corinne Ibry, Zacharo Kalakoni, Aline Quinard, Marielle Rispaill, Cécile Sabatier, Diane-Lee Simone, Cyril Trimaillé

Tanácsadók: Dominique Macaire Université René Descartes Paris V

Aline Quinard, Université Stendhal - Grenoble III, Nyelvpedagógiai Intézet

A magyar változatot készítette:

Lőrincz Ildikó

Nyugat-Magyarországi Egyetem

Apáczai Csere János Tanítóképző Főiskolai Kar, Győr

Tárgyalt terület: az gyermek környezetében levő információhordozókon megjelenő idegen nyelvű szövegek értelmezése, olvasási stratégiák fejlesztése, ismerkedés az alfabetikus és egyéb írásrendszerekkel, szintagmatikus kapcsolatok felismerése ismeretlen és ismert idegen nyelven

Korosztály: 9-10 éves kortól

Nyelvek: német, angol, arab, horvát, dán, spanyol, finn, görög, olasz, holland, portugál, román, szlovén, szlovák stb.

Időtartam: 2x45 perc

A tevékenységek rövid bemutatása

A tanulók a környezetükben található élelmiszerek csomagolásán szereplő többnyelvű tájékoztatóból adott szempontok szerint a szövegre vonatkozóan egészleges és részinformációkat keresnek meg. A feladatok a következők: a tájékoztatókon feltüntetett nyelvek azonosítása, a nyelvek egyes megkülönböztető vagy éppen analógiás jegyeinek felismerése, egyes szakaszok jelentésének meghatározása, az adott szövegtípus szerkezetének felismerése. Ily módon a tanulók megfigyelőképessége valamint az információ (pl. egyes lényegi elemek kiszűrése) kiválasztásának és szerkesztésének képessége fejleszthető. Ezek a részkészségek segítik az értő olvasás fejlődését, ugyanis a dekódolás (a betűzés, a szavak, szintagmák, mondatok azonosítása) csak az első szintje egy szöveg értelmezésének. Szöveg szinten akkor lesz sikeres a gyermek, ha minél több szövegműfajt, szövegtípust megismer, azok szerkezete alapján már a szöveg pártázó olvasása során hipotézist alkot a szövegalkotó célját és így a szöveg tartalmát illetően. Ezzel mintegy keretbe foglalja az információt, és a téves értelmezések egy részét kizárja.

Az anyanyelvi olvasási stratégiák alkalmazhatók az idegen nyelvű szövegek értelmezésére is. Ezen túlmenően kialakítható a tanulóban az a képesség, hogy idegen nyelveket külső jegyek pl. ikonikus ábrázolás, felségjel ill. az adott írás un. belső jegyei, mint ékezetek, írástípus

(alfabetikus, logografikus stb. lásd alább) szóhossz stb. azonosítsanak.

Az első, bevezető szakasz után a tanulók az egyes nyelvek jellemzőit vizsgálják meg oly módon, hogy a csomagoláson anyanyelven szereplő szövegek egyes szavainak, kifejezéseinek, tagmondatainak idegen nyelvi megfelelőjét megkeresik. Az induktív eljárás fejleszti a problémamegoldáshoz szükséges heurisztikus készségek kialakulását.

A javasolt csomagolások a szöveg szerkesztésének és az idegen nyelveknek általában elég változatos palettáját nyújtja, lehetővé téve, hogy a tanulókat tényleg problémamegoldó helyzet elé állítsuk. A tanuló a feladatok elvégzése után vélhetőleg tudatosabban szemléli az írott, idegen nyelvi szövegeket, fogékonyabb lesz a különböző írásrendszerek (arab írás eltérő iránya) és ABC-k (görög, cirill stb.) változatosságára.

Célok, feladatok

A nyelvi képességek területén:

Feladatok:

- olvasási stratégiák fejlesztése szöveg szinten
- szókincsfejlesztés
- idegen nyelvű szöveg értelmezése
-

A tanuló legyen képes

- ismeretlen írás egyes jellemző jegyeit felismerni: irány, ékezetek, szóhosszúság
- írott közlés szerkezetének és jelentéstartalmának részleges vagy egészes elemzésére, eltérő olvasási stratégiák alkalmazásával
- szavak és mondatok összevetésére különböző nyelveken
- azonos jelentésű, különböző nyelvű de azonos szövegkörnyezetben megjelenő szavak felismerésére
- nemzetközi és kölcsönshavak alapján idegen nyelvű szövegben részinformációt lokalizálni
- ismert nyelv(ek)ből kiindulva, lexikai vagy morfológiai analógiákra építve hipotézis alkotására az idegen nyelvi közlés jelentésére és mondattanára vonatkozóan

Az attitűdök területén:

- nyelvi változatosságra való érzékenység kialakítása
- érdeklődés az anyanyelv és az idegen nyelvek iránt, nyelvi tudatosság megalapozása
- nyelvi etnocentrizmus csökkenése

1. foglalkozás

A nyelvek nyomában

A feladatok leírása

A foglalkozások szervezése: négy-, vagy ötfős csoportok

Ezen a foglalkozáson a tanulóknak tudatosul, hogy a mindennapi életben az általánosan elterjedt élelmiszerek csomagolása is több nyelvű információhordozó. A tanulók feladata azon jellemző jegyek felismerése, amelyek lehetővé teszik az adott idegen nyelv azonosítását. Megfigyelik a csomagolásokon a szövegek tipográfiai jellemzőit és azok hatását az értelmezésben.

- Időtartam: 45 perc

A foglalkozás menete:

1. 4 vagy 5 fős csoportok kialakítása
2. A feladatlapokon szereplő csomagolás(ok) megfigyelése

Megjegyzés: Az oktatócsomag három csomagolás fénymásolatát és a feldolgozáshoz az útmutatót tartalmaz. A kísérleti tanítás során azonban egyes osztályokban egy-egy foglalkozás alatt csak egy-egy csomagolás szövegének feldolgozására volt elegendő az idő. Ezért az oktató a tanulók képességei alapján döntheti el, hogy hány csomagolóanyagon dolgozzanak a csoportok. A tananyagban több csomagolóanyagra is kidolgoztunk feladatokat, ezek közül is válogathat az oktató. A hatékony összegzés érdekében a csoportok azonos szövegekkel dolgozzanak. Az első foglalkozás után dolgozhatnak tanulók által hozott csomagolóanyagokkal is.

Az oktató felírja a táblára az alábbi kérdéseket:

- Milyen nyelven írták a csomagolásokon szereplő tájékoztatót?
- Hány nyelvet tudtok megkülönböztetni, és hogyan tudtátok azokat felismerni?
- A csomagoláson szereplő minden információt lefordítottak minden nyelvre?
- Mi az, amit nem kell lefordítani?

Utasítás: „Figyeljétek meg a termékek csomagolását. Megfigyeléseiteket jegyezzétek fel az 1. számú feladatlapra.”

Lehetséges és elvárt válaszok: több nyelv szerepel, a tanulók felsorolják azokat a nyelveket, amelyeket felismertek, megadják a nyelvek számát és a felismerés szempontjait pl. minden nyelv előtt sorkihagyás van, vagy kötőjel vezet be az új nyelvet, szerepelhet az ország felségjele, utalhatnak az írásmódra is.

Nem fordítanak le minden információt, pl. a vonalkódokat, a számokat, a képeket, a mértékegységeket, a dátumot, az összetételt stb.

A feladat összegzése:

Ebben a szakaszban az eredmények összevetése és a tanulók által alkalmazott stratégiák nyelvi megfogalmazására kerül sor.

1. Egyik csoport szóban ismerteti válaszait az osztállyal, és elmagyarázza, hogy milyen jegyek segítettek a megoldás megtalálásában. A többi csoport a válaszokat kiegészíti. Ha több csomagoláson dolgozunk, mindegyiket más csoport ismerteti.

2. A csoportok megoldásainak összegzett és mindenki által elfogadott változatát az oktató a feladatlap fólia-másolatára beírja, a tanulók pedig a feladatlapon javítanak. A táblázat felsorolja a felismert nyelveket, valamint azok jellemző jegeit.

Tantárgyi integráció lehetősége:

Matematika: vonalkód megfigyelése, súly és hossz mértékek

Biológia: az egészséges táplálkozás, az egészséges életmód

Kulturális antropológia: népek étkezési szokásai úti élmények alapján

A nyelvek nyomában

1. feladatlap, 1. foglalkozás

Töltsd ki a csomagolóanyagok alapján a táblázatot. Nevezd meg a terméket, sorold fel azokat a nyelveket, amelyeket felismertél, majd írd be a táblázatba, hogy mi segített az azonosításban.

	NYELVEK, IRÁSOK	Mi segített a különböző nyelvű írások felismerésében
1. CSOMAGOLÁS A termék neve		
2. CSOMAGOLÁS A termék neve		
3. CSOMAGOLÁS A termék neve		

A nyelvek nyomában

Javítókulcs, 1. feladatlap

	NYELVEK	AZ AZONOSÍTÁST SEGÍTŐ JEGYEK
1. CSOMAGOLÁS A termék neve: Tej (Parmalat)	angol, magyar, olasz, orosz, bosnyák-horvát, román	felségjel városnév pl. Sarajevo ABC típusa
2. CSOMAGOLÁS A termék neve: Ropogós ostya (Manner)	finn, svéd, angol, spanyol, görög, holland, portugál, francia, olasz, magyar, dán, olasz, horvát, szlovén, német	felségjel (ország kezdőbetűje), új bekezdés, új sor A bevezető sort vastagon szedték. „Miért szerepel több felségjel egy nyelv mellett?”)Német nyelvű szöveg mellett Mondhatnak példákat
3. CSOMAGOLÁS Jules Destrooper vajás ropogós keksz	angol, francia, román, magyar, lengyel, szlovák, litván, cseh, orosz, arab, kínai, japán	Felsőjel, ékezetek, logogrammak, egyes tipográfiai megoldások, mint félkövér betűk, sorkihagyás új nyelvre utal

Mit tanultam meg?

	☺	☹	☹
Tudom, hogy egy termék csomagolásán hol keressem a magyar útmutatót.			
Fel tudok sorolni három különböző írást és azok egyes jellemzőit.			
Felismerem az arab írást.			
Tudom, hogy hol keressek információt, ha a világban használt írásokról szeretnék többet tudni			
Tudom, hogy egy élelmiszeripari termék ismertetőjén mit nem kell lefordítani.			

Az önértékelő kérdőív szimbólumainak magyarázata:

☺: tudom, megtanultam

☹:

☹: **nem tudom**

2. foglalkozás

A nyelvek nyomában

A feladatok leírása Ezen a foglalkozáson a tanulók feladata egyes szavak és kifejezések idegen nyelvi megfelelőjének kikeresése több nyelven. Megfigyelhetik, hogy számos kifejezés több nyelven hasonlít egymáshoz, hipotézist alkothatnak: nyelvrokonság, szóátvétel. Megfigyelik a lexikai egységek méretét is.	A foglalkozások szervezése: <ul style="list-style-type: none">• 2. 3. 4. és 5. sz. feladatlap• Munkaforma: négy vagy ötfős csoportok, ugyanazok, mint az első foglalkozáson• Időtartam: 45 perc, vagy 2x45 perc, főleg 4. osztályban
--	---

A feladatok leírása:

A csoportok kiválasztják, hogy melyik termékkel kívánnak foglalkozni. Ezt követően a 2. vagy a 3. vagy a 4. feladatlpra be kell írniuk az egyes hiányzó idegen nyelvű szavakat. Ha az idő engedi, több feladatlapot is kitölthet egy csoport.

Utasítás: „A csomagolások segítségével keressétek meg a szövegben a hiányzó idegen nyelvű kifejezéseket és másoljátok be a 2. (3. 4. sz.) táblázatba. Jegyezzétek fel, hogy mi segített a megoldásban.”

A feladat összegzése:

Ebben a szakaszban az eredmények összevetése és a tanulók által alkalmazott stratégiák nyelvi megfogalmazására kerül sor.

1. Egyik csoport szóban ismerteti válaszait az osztállyal, és elmagyarázza, hogy mi segített a megoldás megtalálásában. A többi csoport a válaszokat kiegészíti. Ha több csomagoláson dolgozunk, mindegyiket más csoport ismerteti.

2. A megoldásokat az oktató fóliára írja, a tanulók pedig a feladatlapon javítanak.

Vizsgálódjunk nagyítóval! 1. számú csomagolóanyag

parmalat®

H. Ultramagas hőmérsékleten hőkezelt (UHT), zsírszegény, homogenizált tej, 1,5% zsírtartalom. Hűtést nem igényel. Felbontás után azonban hűtve tárolandó, így még 3-4 napig fogyasztható.

HR-BiH. UHT mlijeko 1,5%. Ne zahtijeva hladjenje. Poslije otvaranja obavezno držati u hladnjaku i tako se može koristiti 3-4 dana.

Uvoznik: HR. Presoflex d.o.o. Osječka 19. 34000 Požega; BiH. Doo Sinbra Tuzla, SEFO Sarajevo, Vice Komerc Mostar I. Latte parzialmente scremato UHT a lunga conservazione. Si conserva a temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione, tenere in frigorifero e consumare entro 3-4 giorni. Da consumarsi entro la data stampata sulla parte superiore del contenitore.

BG. Стерилизирано мляко 1,5% масленост. След отваряне на опаковката да се съхранява в хладилник максимум 3-4 дни. Срок на годност: означен върху опаковката.

Официален Вносител: „КРИСТИНА ТРЕЙДИНГ“ ООД, Гр. Перник ул. Средец 1А. България МК. Долготрајно стерилизирано УХТ млеко. Масленост 1,5%. Се чува на собна температура. По отворањето да се користи 3-4 дена. Увозник: Саниекспорт, Скопје.

RO. UHT, lapte omogenizat, cu grăsime de 1,5%. Nu necesită păstrarea la loc rece. După întrebuintare se va păstra în frigider, astfel se mai poate consuma 3-4 zile.

Importator: General Parma Food s.r.l.

UK. Long life milk 1,5% fat content. UHT process. No refrigeration required. Store at room temperature up to the best before date, and only once opened, refrigerate and use within 3-4 days.

Minőségét megőrzi a doboz tetején jelzett időpontig (nap, hónap, év).

1000 ml



Átlagos tápérték 100 ml termékben:!
Valori nutrizionali medi per 100 ml:!
Хранливи состојки на 100 мл:!
Valoarea nutritiva la 100 ml produs:!
Nutritional information per 100 ml:

Energia érték:!/Energie:!
Енергија:!/Valoare energetică:!
Energy:.....kJ 186.....kcal 44

Fehérje/Proteine/Протеин/
Proteind/Protein.....3,1 g
Szénhidrát/Carboidrati/Карбонхидрат/
Glucide /Carbohydrate.....4,6 g
Zsír/Grassi/Масленост/
Grăsime/Milk fats.....1,5 g

Gyártja:/Proizvodjač:/Prodotto da:/Производител:!
Производител:/Produs de:/Produced by:
I: Parmalat S.p.A., Collecchio (PR), Italy
G: Parmalat Molkerei GmbH, Gransee, Germany.
H: Parmalat Hungaria Rt., Székesfehérvár,
Seregélyesi út 127, Hungary.
P: Parmalat Portugal SA., Sintra, Portugal.

A dátum melletti betű a gyártó üzemet jelenti./ Slovo pokraj „roka valjanosti” predstavlja mjesto proizvodnje./ La lettera vicino alla data di scadenza indica lo stabilimento di produzione./ Буквата означена близо до срока на годност, означава името на мястото на производство./ До датумот е означен производствениот погон./ Litera pe lângă dată indică locul de fabricație./ The letter next to the date shows the producing plant.



parmalat®

1. csomagolás « A TEJ »

2. feladatlap

Töltsd ki a táblázatot oly módon, hogy a csomagolóanyagokról másold át a táblázatból hiányzó kifejezést a táblázat legfelső sorában található nyelveken. A vízszintes vonal azt jelzi, hogy abba a rubrikába nem kell semmit beírnod.

MAGYAR	OLASZ	HORVÁT-BOSNYÁK	ROMÁN	ANGOL
TEJ		MLIJEKO	LAPTE	
KÁLCIUM		-		CALCIUM
GYÁRTJA		PROIZVODJAC		PRODUCED BY
ZSÍR	GRASSI	-		
MINŐSÉGÉT MEGŐRZI		ROK VALJANOSTI	TERMANUL DE VALABILITATE	

Megfigyeléseim az azonos sorban szereplő, különböző nyelvű szavakkal kapcsolatban

Hasonlóságok:

Eltérések:

Szavak hossza, helyesírása:

Vizsgálódjunk nagyítóval!

1. csomagolás « A TEJ »

2. feladatlap

Javítókulcs

MAGYAR	OLASZ	HORVÁT-BOSNYÁK	ROMÁN	ANGOL
TEJ	LATTE	MLIJEKO	LAPTE	MILK
KALCIUM	CALCIO	-	CALCIUL	CALCIUM
GYÁRTJA	PRODOTTO DA	PROIZVODJAC	PRODUS DE	PRODUCED BY
ZSÍR	GRASSI	-	GRASIMEL	MILK FATS
MINŐSÉGÉT MEGŐRZI	DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO	ROK VALJANOSTI	TERMANUL DE VALABILITATE	BEST BEFORE

Vizsgálódjunk nagyítóval! 2. csomagolóanyag

Manner előlap

(GR) Τραγανή γκοφρέτα με κρέμα γάλακτος-βανίλια (66%)
Συστατικά: ζάχαρη, σιτάλευρο, φυτικά έλαια, φυτικά λιπαρά υδρογονωμένα, αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη (7%), δεκστρόζη, λίπος βουτύρου, κακάο σε σκόνη, γαλακτοματοποιητής: E 322, αρωματικές ύλες, διογκωτικά: E 500, αλάτι. Διατηρείται σε μέρος δροσερό και ξηρό. Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από: βλέπε πίσω μέρος.

(H) Tejes-vanília krémnel (66%) töltött ropogós ostyaszeletek
Készült: cukor, búzaliszt, növényi olaj, keményített növényi zsír, sovány tejpor (7%), dextróz, tiszta vajzsír, kakaópor, emulgeálószer (E 322), aromák, lazítószer (E 500), só felhasználásával. Száraz, hűvös helyen tárolandó! Minőségét megőrzi: lásd a tasak hátoldalán! Származási ország: Ausztria.

(PL) Chrupkie wafle z nadzieniem kremowym mleczno-waniliowym (66%) • Składniki : cukier, mąka pszczyna, olej roślinny, utwardzony tłuszcz roślinny, odłuszczone mleko w proszku (7%), dekstroza, tłuszcz masła, proszek kakaowy, emulgator: E 322, aromaty: naturalne i identyczne z naturalnymi (gorzki migdał, wanilia), środek spulchniający: E 500, sól. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Najlepiej spożyć przed: patrz z tyłu.

(SK) Chrumkavé oplátky plnené mliečno-vanilkovým krémom (66%) • Zloženie: cukor, pšeničná múka, rastlinný olej, stužený rastlinný tuk, nízkotučné sušené mlieko (7%), dekstroza, čistý maslový tuk, kakaový prášok, emulgátor: E 322, aróma, prášok do pečiva: E 500, sol'. Skladujte v chlade a suchu. Spotrebujte do: pozri na opačnej strane.

(CZ) Křupavé oplátky s mléčnou-vanilkovou náplní (66%)
Složení: cukr, pšeničná mouka, rostlinný olej, ztužený rostlinný tuk, sušené nízkotučné mléko (7%), dekstroza, máselný tuk, kakaový prášek, emulgátor: E 322, přírodní a přírodně identické aromatické látky (sladké mandle, vanilka), kypřicí látka: E 500, sůl. Skladujte při teplotě do 18°C a vlhkosti do 60%. Minimální trvanlivost do: viz. zadní strana.

(HR) Hrskave napolitanke punjene mliječnom kremom od vanilije (66%) • Sastojci: šećer, pšenično brašno, biljno ulje, hidrogenizirana biljna masnoća, obrano mlijeko u prahu (7%), dekstroza, reducirani maslac, kakao u prahu, emulgator: E 322, arome, prašak za pecivo: E 500, sol. Držati na suhom i hladnom mjestu. Rok upotrebe: otisnut na poleđini.

(SL) Hrustljavi vafliji polnjeni z mlečno-vanilijevo kremo (66%) • Sestavine: sladkor, pšenična moka, rastlinsko olje, nasičena rastlinska maščoba, posneto mleko v prahu (7%), dekstroza, maslena maščoba, kakav v prahu, emulgator: E 322, aromi, sredstvo za vzhajanje: E 500, sol. Hranite v hladnem in suhem. Uporabno najmanj do datuma označenega na spodnji strani.

Neto · neto težina · hmotnost · waga netto
nettó tömeg · καθαρό βάρος:

200 g e

Made
in
Austria

Proizvajalec · proizvođač · výrobca · výrobce · wyprodukowano
przez · gyártja · παρασκευάζεται από:
J. MANNER & COMP. AG, A-1171 Wien · Dunaj · Avstrija
Beč, Austrija · Viedeň, Rakúsko · Vídeň, Rakousko
Wiedeň, Austria

(FIN) Rapeita vohveleita maito-vaniljakreemi-täytteellä (66%)
Ainekset: sokeri, vehnäjauho, kasviöljy, kovetettu kasvirasva, vähärasvainen maitopulveri (7%), dekstroosi, voirasva, kaakaopulveri, emulgointiaine: E 322, aromit, nostatusaine: E 500, suola. Säilytettävä kuivassa ja viileässä. Parasta ennen: katso pakkaus.

(S) Krispiga wafers fyllda med mjölk-vaniljkräm (66%)
Ingredienser: socker, vetemjöl, vegetabilisk olja, härdat vegetabiliskt fett, skummjörkspulver (7%), dextros, smörfett, kakaopulver, emulgeringsmedel: E 322, aromämnen, bakpulver: E 500, salt. Förvaras torrt och svalt. Bäst före: se baksidan.

(P) Wafers estaladiças com recheio de creme de baunilha com leite (66%) • Ingredientes: açúcar, farinha de trigo, óleo vegetal, gordura vegetal hidrogenada, leite magro em pó (7%), dextrose, manteiga pura, cacau em pó, emulsionante: E 322, aromas, gasificante: E 500, sal. Manter em lugar fresco y seco. Consumir de preferência antes de: ver no verso.

(E) Crujientes barquillos rellenos de crema de leche y vainilla (66%) • Ingredientes: azúcar, harina de trigo, aceite vegetal, grasa vegetal hidrogenada, leche desnatada en polvo (7%), dextrosa, grasa de manteca, cacao en polvo, emulgente: E 322, aromas, gasificante: E 500, sal. Conservar en lugar fresco y seco. A consumir preferentemente antes del: ver al dorso.

(I) Fragranti wafers con crema al latte e vaniglia (66%)
Ingredienti: zucchero, farina di frumento, olio vegetale, grasso vegetale idrogenato, latte scremato in polvere (7%), destrosio, burro anidro, cacao in polvere, emulsionante: E 322, aromi, agente lievitante: E 500, sale. Conservare al fresco ed asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi sul retro.

(F) Gaufrettes croustillantes fourrés crème au lait à la vanille (66%) • Ingrédients: sucre, farine de froment, huile de coco, graisse de coco hydrogénée, lait écrémé en poudre (7%), dextrose, graisse butyrique, poudre de cacao, émulsifiant: lécithine de soja, arômes naturel et artificiel, poudre à lever: bicarbonate de soude, sel. Tenir au frais et au sec. A consommer de préférence avant la date indiquée au verso.

(GB) Crispy wafers filled with milk-vanilla creme (66%)
Ingredients: sugar, wheat flour, coconut oil, hydrogenated coconut fat, skimmed milk powder (7%), dextrose, butterfat, cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, natural and artificial: flavour, raising agent: sodium bicarbonate, salt. Keep cool and dry. Best before: see back panel.

(A) D Knusprige Waffeln mit Milch-Vanillecremefüllung (66%) • Zutaten: Zucker, Weizenmehl, Pflanzenöl, gehärtetes Pflanzenfett, Magermilchpulver (7%), Dextrose, Butterreinfett, Kakaopulver, Emulgator: E 322, Aromen, Backtriebmittel: E 500, Salz. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Rückseite.

Nettofüllmenge · net weight · poids net:

200 g e

Made
in
Austria

Hergestellt von · produced by · fabriqué par:
JOSEF MANNER & COMP. AG, A-1171 Wien · Vienna
Vienne · www.manner.com

2. csomagolás „A ropogós ostya”

3. feladatlap

Töltsd ki a táblázatot oly módon, hogy a csomagolóanyagokról másold át a táblázatból hiányzó kifejezést a táblázat legfelső sorában található nyelveken.

MAGYAR	ANGOL	HORVÁT	SVÉD	NÉMET	FINN	SZLOVÉN
sovány tejpor		obrano mjileku u prahu				
Készült:			Ingredienser:		Ainekset	
cukor	Sugar					
ostya(szelet)		napolitanke puljene				vafliji

Megfigyeléseim az azonos sorban szereplő, különböző nyelvű szavakkal kapcsolatban

Hasonlóságok:

Eltérések:

Szavak hossza, helyesírása:

Vizsgálódjunk nagyítóval!

2. csomagolás „A ropogós ostya” Javítókulcs

3. feladatlap

MAGYAR	ANGOL	HORVÁT	SVÉD	NÉMET	FINN	SZLOVÉN
sovány tejpor	skimmed milk powder	obrano mjileku u prahu	skummjölkspulver	Magermilchpulver	vähärasvainen maitopulveri	posneto mleku v prahu
Készült:	Igredients:	Sastojci:	Ingredienser:	Zutaten	Ainekset	Sestavine:
cukor	Sugar	sećer	socker	Zucker	Sokeri	sladkor
ostya(szelet)	Wafers	napolitanke puljene	wafers	Waffein	vohveleita	vafliji

Megfigyeléseim az azonos sorban szereplő, különböző nyelvű szavakkal kapcsolatban

Hasonlóságok: pl. a por szó a germán nyelvekben hasonló alakban szerepel (nyelvrokonság), sőt a finn (nem indoeurópai) nyelvben is felismerhető az alakja, szóátvétel miatt.

Idem: tej: milk, mjölk, milch, sőt szláv nyelvekben is: mjileku, mleku, sőt finn: maito

Szórend: a melléknév (sovány) megelőzi a főnevet a magyar, a német és finn, horvát és szlovén nyelven

Eltérések: A magyartól eltérően a táblázatban a többi nyelv a „Készült” oszlopban az *Ingredients*, *sastojci* stb. kifejezést használja. Ez egy fordítástechnikai eltérés, ezekben a nyelvekben a „Hozzávalók” kifejezést használják ott, ahol a magyar csomagoláson a „készült” szerepel.

Vagyis a fordítás nem mindig szószintű megfelelést jelent, hanem kommunikációs helyzet szintjén lehet a két szöveg egymással behelyettesíthető.

A w és a v betűk hasonló hangot jeleníthetnek meg, de a germán nyelvekre a w a jellemző, a szláv nyelvekre a v.

Szavak hossza, helyesírása: német nyelv szavai hosszabbak, mert az összetett szavakat egybe írják, német főneveket nagybetűvel írják

Vizsgálódjunk nagyítóval!



~ BISCUITERIE ~

JULES DESTROOPER

SINCE 1886

BELGIUM

Golden-crisp butter waffles baked according to the 19th-century family recipe.

Croustillantes galettes au beurre dorées, faites selon la recette familiale du 19ième siècle.

DE Butter crisps.

Ingredients: wheat flour, sugar, butter (20%), eggs, salt.

FR Galettes au beurre.

Ingredients: farine de froment, sucre, beurre (20%), oeufs, sel.

NO Fursecuri pe unt.

Ingrediente: făină de grâu, zahăr, unt (20%), ouă, sare.

HU Vajas ropogós.

Összetevők: búzaliszt, cukor, vaj (20%), tojás, só.

PL Kruche ciasteczka maślane.

Składniki: mąka pszenna, cukier, masło (20%), jajka, sól.

SL Masleni hrustljavi piškoti.

Sestavine: pšenična moka, sladkor, zgošena smetana (20%), jajca, sol.

LV Sviesta čipsi.

Sastāvdaļas: kviešu milti, cukurs, sviests (20%), olas, sāls.

CZ Máslové oplatky.

Prísady: pšeničná mouka, cukr, máslo (20%), vejce, sůl.

RU Сливочное печенье.

ингредиенты: пшеничная мука, сахар, масло (20%), яйца, соль.

SA

رقائق وفل بالزبدة

المكونات: طحين حنطة، سكر، زبدة (20%)، بيض، ملح.

CN 奶油脆片

配料: 麦粉, 白砂糖, 黄油 (20%), 鸡蛋, 食用盐

JP バタークリスプ

原材料: 小麦粉, 砂糖, バター(20%), 卵, 食塩

May contain traces of nuts • Peut contenir des traces de noisettes.

Made in Belgium by: • Fabriqué en Belgique par: • Fabricat în Belgia de: • Származási hely: Belgium • Вырождено в Бельгии, произ: • Isidatano v Belgii: • Raženo v Belgiji: • Уродено в Бельгии: • сделано в Бельгии: • صنع في بلجيكا • 比利時製造商 • 比利時—製

Biscuiterie Jules Destrooper N.V.
Gravestraat 5, B-8647 Lo, Belgium.
Visit us: www.destrooper.com

100% NATURAL
INGREDIENTS

Best before end: see code at side • À consommer de préférence avant fin: voir date sur le côté • a se consuma de preferință înainte de: vezi data pe ambalaj • Minőségét megőrzi: ld. a kódot az oldalán • Przydatne do spożycia do: patrz kod z boku opakowania • Uporabno do: Datum na embalaži • Izljetni lidz: Skatīt kodu uz iepakojuma • Minimální trvanlivost: Datum uvedeno na straně obalu • употребить до: см. код на упаковке • Дата изготовления: см. код на упаковке • 保质期: 产日期号见侧面 • 賞味期限: 側面に暗号で記載
Packaged in a protective atmosphere • Emballé en atmosphère protégée.

Net weight • Poids net • greutate netă • Netto tömeg • Masa neto • Neto Tola • Neto iavaz • Hmotnost netto • вес нетто • الوزن الصافي • 淨重 • 正味重量

100 g e
3.5 oz.



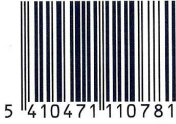
CH01



Nutritional facts per 100g

Energy • 1934 kJ (460 kcal)
Protein • 7,1g
Carbohydrate • 73,8g
Fat • 15,1g

Servicern.: [+32 (0)70-66 60 60



5 410471 110781

3. csomagolás „Vajas ropogós”

3. feladatlap

Töltsd ki a táblázatot oly módon, hogy a csomagolóanyagokról másold át a táblázatból hiányzó kifejezést a táblázat legfelső sorában található nyelveken.

MAGYAR	ANGOL	OROSZ	ROMÁN	FRANCIA	LITVÁN	LENGYEL
VAJAS		СЛИВОЧНОЕ				MAŚLANE
	CRISPS					KRUCHE CIASTECZKA
TOJÁS(OK)					OLAS	
		ИНГРЕДИЕН ТЫ	INGREDIENT E			
BÚZALISZ T			FĂINĂ DE GRĂU		KVIEŠU MILTĪ	

Megfigyeléseim az azonos sorban szereplő, különböző nyelvű szavakkal kapcsolatban

Hasonlóságok:

Eltérések:

Szavak hossza, helyesírása:

Főnév és melléknév sorrendje:

Vizsgálódjunk nagyítóval!

**3. csomagolás „Vajas ropogós”
Javítókulcs**

3. feladatlap

Töltsd ki a táblázatot oly módon, hogy a csomagolóanyagokról másold át a táblázatból hiányzó kifejezést a táblázat legfelső sorában található nyelveken.

MAGYAR	ANGOL	OROSZ	ROMÁN	FRANCIA	LITVÁN	LENGYEL
VAJAS	BUTTER	СЛИВОЧНОЕ	PE UNT	AU BEURRE	SVIESTA	MAŚLANE
(ROPOGÓS) OSTYA	CRISPS	ПЕЧЕНЬЕ	FURSECURI	GALETTES	ČIPSI	KRUCHE CIASTECZKA
TOJÁS(OK)	EGGS	ЯЙЦА	OUĂ	OEUFs	OLAS	JAJKA
ŐSSZETEV ŐK	INGREDIENT S	ИНГРЕДИЕН ТЫ	INGREDIENT E	INGRÉDIENT S	SASTĀVDAĻ AS	SKLADNIKI
BÚZALISZ T	WHEAT FLOUR	ПШЕНИЧНА Я МУКА	FĂINĂ DE GRĂU	FARINE DE FROMENT	KVIEŠU MILTĪ	MAKA PSZENNA

Megfigyeléseim az azonos sorban szereplő, különböző nyelvű szavakkal kapcsolatban

Hasonlóságok:

Eltérések:

Szavak hossza, helyesírása:

Mit tanultam meg?

	😊	😐	😞
Fel tudom sorolni a tanult idegen nyelvem (nyelveim) írásának, helyesírásának néhány jellemzőjét.			
Felismerem a cirill írást.			
Egy ételismertetőjén megtalálom a tanult idegen nyelvemen az ismertetőt.			
Egy termékismertetőn, használati utasításon megtalálom a különböző nyelvekben a hasonló szavakat.			
Le tudok másolni hibátlanul egy ismeretlen szót ismeretlen nyelven, ha európai betűírással írták..			
Megtanultam legalább három ismeretlen szót.			
Fel tudok sorolni 2 olyan dolgot, amelyet egy csomagolóanyagon nem szükséges lefordítani.			

Az írás kialakulása és az írástípusok

Háttéranyag

David Cristal: *A nyelv enciklopédiája*, Osiris, Bp. 246-261

Az írás korai története homályba vész, egyes régészeti leletekről nehéz eldönteni, hogy műalkotásnak, vagy egy kezdetleges írás szimbólumának tekinthető-e. Ma úgy látjuk, hogy a különböző írásrendszerek egymástól függetlenül, eltérő időben alakultak ki a világ több részén – Mezopotámiában, Kínában és Közép-Amerikában és másutt. Természetesen léteznek hasonlóságok e rendszerek között, ez azonban nem meglepő, hiszen egy írott kommunikációs rendszer kialakulásának lehetőségei behatároltak.

Az írott szimbólumok egyezményes használatának legkorábbi példáit a Közel-Keleten és Dél-Kelet-Európában találták meg. Jelentős mennyiségű sumér agyagtábla került elő a Tigris és Eufrátesz folyók mentén fekvő lelőhelyekről. Ezekon a táblákon több mint 1200 féle absztrakt jellegű szimbólum látható, s földvásárlások, adókimutatások stb. feljegyzésére szolgáltak. Az ékírást hegyes végű íróvesszővel vitték fel a lágy agyagból gyúrt táblákra. A szimbólumokat először fentről lefelé írták, később, a jelek 90°-os elfordulása után balról jobbra. (i.e. 4. évezred – agyag számlálókövek lenyomata, i.e. kb. 32. század – ékírás megjelenése). A legkorábbi ékírás a piktografikus szimbólumokból fejlődött ki. Később az írást szavak és szótagok lejegyzésére valamint fonetikus elemek jelölésére használták. Az ékírást közel 3000 éven keresztül az egész Közel-Keleten használták a sumérek, a babiloniak, az asszírok, a perzsák, és a hettiták, a keresztény korszak közeledtével azonban használata megszűnt.

Piktografikus írások: Az ilyen rendszerekben a jelek a való világ dolgait ábrázolják, például a hullámos vonal tengert, folyót jelöl. Ez az egyik legősibb írásrendszer, de megfejtése során nagyon sok bizonytalanság merülhet föl, ugyanis a kontextus ismerete nélkül az értelmezés szinte lehetetlen. Egyiptomban és Mezopotámiában i.e. 3000-re, Kínában i.e. 1500-ra tehető piktogramokat találtak.

Az egyiptomi hieroglif írás az i.e. 3000 körül alakult ki, a piktografikus írás egyik fajtája. Három évezreden keresztül használták. Az írásrendszer egysége a hieroglifa. Az írás általában jobbról balra haladt, a szimbólumok rendszerint a sor elejének irányába néztek,

előfordulnak azonban az épületek vonalát követő függőleges sorok is. Az írás általános jellege piktografikus, de háromfajta szimbólumot tartalmaz, amelyek együtt jelenítik meg a szavakat. Néhány szimbólum *ideogrammaként* funkcionál, és létező dolgokat, fogalmakat jelenít meg. A szimbólumom egy második fajtája egy vagy több mássalhangzó helyett áll, a napjaink képrejtvényiben használt rendszerhez igen hasonló módon. Végül a *determinatívumok* olyan jelek, amelyeknek nincs hangértékük, de más szimbólumok mellé helyezve segítik az olvasót a szó jelentésének osztályozásában. Modern példával szemlélítve az eljárást: a *levél* szó (piktogramma) két jelentését egyszer egy ceruza, egyszer pedig egy fa melléjjellel különbözténnék meg.

Az egyiptomi hieroglifákat a Napóleon 1799-es hadjárata során zsákmányolt un. Rosette-i kő alapján Champollion francia régész fejtette meg a kövön szereplő királynevek és a hieroglif szöveg görög fordítása segítségével.

Logografikus rendszerek: A grafémák szavakat illetve szórészeket jelenítenek meg. Ilyen írás a kínai, valamint a belőle kialakult japán *kandzsi*. Nehezíti a logografikus írás olvasását, hogy a jelek nyelvi egységekre és nem közvetlenül a fogalmakra, dolgokra utalnak. Ezeket a rendszereket több ezer graféma (írott szimbólum) alkotja. A modern kínai nyelvben az alapfokú írástudás kb. 2000 írásjegy ismeretét feltételezi. Ebből kb. 800-at a kínai gyermekek az elemi iskola első 6 éve alatt sajátítanak el.

Az európai nyelvek is használnak logogramákat, pl. +, x, =, ∞

Fonológikus rendszerek

Szótagírások: Egy graféma egy szótagnak felel meg, rendszerint egy mássalhangzó-magánhangzó párnak. Ilyen a cseroki vagy a japán *kana* írás. A grafémák száma változó, 50 és néhány száz közé tehető.

Alfabetikus írások: Az alfabetikus vagy betűírásokban a grafémák (írásjegyek) és a fonémák (kb. hangok) között közvetlen megfelelés van, ezért ez a leggazdaságosabb és legalkalmazkodóbb írásrendszer. A legtöbb betűírás 20-30 szimbólumot használ. A nyelvfejlődés miatt azonban a hang-betű megfelelés szabályosságában eltérések vannak. Az egyik végleten olyan nyelvek találhatók, mint a spanyol, a magyar vagy a finn, amelyek nagyon szabályos „fonetikus” rendszerrel rendelkeznek, a másikon pedig mint az angol, francia, ahol jelentős a szabálytalanság. Olyan betűírások is léteznek, amelyek csak bizonyos fonémákat jelenítenek meg grafémákkal. Ezek a mássalhangzós betűírások, például az arab, a héber, az arámi, ahol a magánhangzók jelölése (diakritikus jelekkel – mellékjelekkel) nem kötelező. Az ábécék közül a szomszédos országokban (Ukrajna, Szerbia) használják a *cirill ábécét*, amely szintén betűírás. A IX. században hozta létre két ortodox szerzetes, Cirill és Metód. A történelmileg görögkeleti vallású országokra jellemző.

A legkorábban ismert betűírás az i.e. 1770 körül Palesztinában és Szíriában kialakult észak-sémi írás. Ennek nyomán jöttek létre a héber, arab és a főníciai ábécék. Az i.e. 1000 körül a főníciai ábécé szolgált mintául a görögök számára, akik magánhangzó betűkkel egészítették ki. Később a görög ábécé lett az etruszk mintája (i.e. 800 körül), ahonnan az ókori római és áttételesen valamennyi nyugati ábécé származik.