

Info

Ich verstehe, was ich lese

SINN ERFASSEN

Sinnerfassendes Lesen ist die Fähigkeit, einen Text inhaltlich zu verstehen bzw. die Kerngedanken zu erfassen.

Wichtiges muss von Unwichtigem unterschieden werden.

Die **Voraussetzungen für sinnerfassendes Lesen** sind die grundlegenden Lesefertigkeiten:

Buchstaben erkennen - Silben und Wörter lesen - Sätze als Ganzes sehen

Für Schüler/innen, die noch stark mit diesen Fertigkeiten zu kämpfen haben, bedeutet es häufig große Mühe, sich auf das Gelesene zu konzentrieren und die Inhalte zu verstehen. Mit einfachen Leseverständnisübungen können die Schüler/innen in dieser Phase des Leselernprozesses in kleinen Schritten an sinnerfassendes Lesen herangeführt werden. Zu Beginn wird das Leseverständnis auf der Wort- und Satzebene trainiert.

Ideen für Leseverständnisübungen:

Übungen zum Leseverständnis können verschieden gestaltet sein, der Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

- ◆ Der Text wird mit einem Bild verglichen
- ◆ Bilder sollen Textteilen zugeordnet werden
- ◆ Im Text sollen Fehler gefunden werden
- ◆ Textteile sollen geordnet werden
- ◆ Fragen zum Text sollen beantwortet werden
- ◆ Ein Lückentext soll im Anschluss an das Lesen ausgefüllt werden
- ◆ Ein Bild soll passend zum Text gezeichnet werden
- ◆ Ein Rätsel soll gelöst werden
- ◆ Zum Text passende Wörter sollen unterstrichen werden, unpassende werden durchgestrichen

Anmerkung: Übungen finden Sie in den Materialien der ARGE LESEN NÖ sowie in den LeseFit-Heften des Buchklubs.



NÖ Rezept

Aufgabe: Lies dir die Zutaten für das Rezept genau durch!

SINN ERFASSEN

Rezept für Waldviertler Mohnnudeln

Zutaten für 4 Personen:

500g mehligere Erdäpfel (am Vortag gekocht)

150g Mehl

30g Butter

1 Prise Salz

1 Ei

150g Waldviertler Graumohn

Butter

Vanillezucker

Staubzucker



NÖ Rezept

Aufgabe:**Ordne die Kochanleitung mit Hilfe von Nummern!**

SINN ERFASSEN

- Die Rollen in 2 cm lange Nudelstücke teilen.
- Zuerst die Erdäpfel zerdrücken und mit Butter, Ei, Mehl und Salz zu einem Teig verkneten.
- Auf Mehl den Teig 2 cm dick ausrollen.
- Zum Schluss Mohn darunter mischen und mit Staubzucker servieren.
- Die Nudeln 10 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen.
- 2 cm breite Bänder zuschneiden und Rollen formen.
- Die Butter mit Vanillezucker in der Pfanne zerlassen und die gekochten Nudeln darin schwenken.

Lösung: 4 - 1 - 2 - 7 - 5 - 3 - 6



NÖ Rezept

Aufgabe: Kreuze die richtigen Sätze an!**Finde die Zutaten in der Wörterschlange!**

SINN ERFASSEN

- Die Nudeln 20 Minuten im leicht siedenden Wasser ziehen lassen.
- 2 cm breite Bänder zuschneiden und Rollen formen.
- Zum Schluss Nüsse daruntermischen und mit Staubzucker servieren.
- Die Butter mit Vanillezucker in der Pfanne zerlassen und die gekochten Nudeln darin schwenken.

NGTUVBUTTEROTCQAMEHLNOTVKLÜERDÄPFELDERTVKSALZUNT
 TRDUNMOEINLZTEGRAUMOHNPTZHIJGSTAUBZUCKERHUTNIZTRI

Lösung: Satz 2 und 3 sind richtig. Butter, Mehl, Erdäpfel, Salz, Ei, Graumohn, Staubzucker