



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus: *Biologie im Supermarkt*

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Wilfried Probst
Karl-Heinz Scharf
(Hrsg.)

BIOLOGIE IM SUPERMARKT

MIT DER KLASSE IN DEN SUPERMARKT



Aulis Verlag Deubner & Co KG

**Wilfried Probst
Karl-Heinz Scharf**

Biologie im Supermarkt

Mit der Klasse in den Supermarkt



AULIS VERLAG DEUBNER & CO KG

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme

Probst, Wilfried:

Biologie im Supermarkt : mit der Klasse in den Supermarkt / Wilfried Probst ; Karl-Heinz Scharf. –
Köln : Aulis-Verl. Deubner, 2002
ISBN 3-7614-2436-1

Best.-Nr. 5152

© Alle Rechte bei AULIS VERLAG DEUBNER & CO KG, Köln 2002

Grafiken: *Karola Niehoff-Lücke*, Hannover

Printed in Poland

ISBN 3-7614-2436-1

Das vorliegende Werk wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch übernehmen Autoren und Verlag für die Richtigkeit von Angaben, Hinweisen und Ratschlägen sowie für eventuelle Druckfehler keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG		5
I. GEMÜSE, OBST, SÜDFRÜCHTE		
1 Äpfel – eine runde Sache	<i>Benz</i>	8
2 Exotische Früchte	<i>Probst</i>	10
3 Zitrusfrüchte	<i>Probst</i>	12
4 Die Ananasfrucht	<i>Probst</i>	14
5 Die Mangofrucht	<i>Weber</i>	16
6 Die Dattel	<i>Weber</i>	18
7 Die Papajafrucht	<i>Weber</i>	20
8 Die Banane – beliebteste Südf Frucht	<i>Benz</i>	22
9 Was wird gegessen bei Salaten und Gemüsen?	<i>Probst</i>	24
10 Erbsen, Bohnen, Linsen – unsere wichtigsten Hülsenfrüchte	<i>Benz</i>	28
11 Keimlinge – die Vitaminspender	<i>Benz</i>	30
12 Soja – die besondere Hülsenfrucht	<i>Benz</i>	32
II. KARTOFFELN, GETREIDE		
13 Getreidekörner	<i>Liebna u</i>	34
14 Das System der Nudeln	<i>Probst</i>	36
15 Kartoffeln	<i>Liebna u</i>	38
16 Vergleich von Tiefkühl-Pizzas.....	<i>Taiber</i>	40
III. MILCH UND MILCHPRODUKTE		
17 Milch ist gleich Milch – oder?	<i>Satzky</i>	42
18 Was ist in der Milch?	<i>Satzky</i>	46
19 Die Milch in der Tüte	<i>Satzky</i>	50
20 Frischetest der Milch	<i>Satzky</i>	52
21 Joghurt – Kefir – Sauermilch	<i>Scharf</i>	54
22 Käsevielfalt	<i>Probst</i>	56
IV. HONIG, ZUCKER, SÜSSWAREN, SÜSSSTOFFE		
23 Natürliche und künstliche Süßungsmittel	<i>Taiber</i>	60
24 Zuckersüß	<i>Probst</i>	62
25 Oh wie lecker! Kochen mit Honig	<i>Hallmen</i>	64
26 Mandeln und Marzipan	<i>Probst</i>	66
27 Der Bienenstock als Apotheke	<i>Hallmen</i>	68
V. FLEISCH, FETT, EIER, TIERFUTTER		
28 Fleisch – Stück für Stück	<i>Scharf</i>	70
29 Von welchen Tieren würdest du (kein) Fleisch essen?	<i>Probst</i>	72
30 Fettecken im Supermarkt	<i>Probst</i>	74
31 Eier	<i>Liebna u</i>	76
32 Eier – wo kommen sie her?	<i>Liebna u</i>	78

33	Fleischersatz	<i>Liebnau</i>	80
34	Futter für Haus- und Heimtiere	<i>Venter</i>	82
VI. KRÄUTER, GEWÜRZE			
35	Küchenkräuter und Gewürze	<i>Probst</i>	84
36	Pfeffer aus Cayenne und Paprika	<i>Moßner</i>	88
37	Unser tägliches Salz	<i>Bochter</i>	90
38	Pfeffer & Co. – die scharfen Früchte	<i>Benz</i>	92
VII. GETRÄNKE			
39	Fruchtsäfte – Saft ist nicht gleich Saft	<i>Benz</i>	94
40	Rund um den Tee	<i>Benz</i>	96
41	Kaffee, die anregende Bohne	<i>Benz</i>	98
42	Brauchen wir Sportlergetränke?	<i>Randler</i>	100
VIII. HALTBARMACHEN VON LEBENSMITTELN			
43	Konserven	<i>Benz/Probst</i>	102
44	Konservierungsstoffe: Auf E-ntdeckungsreise	<i>Probst</i>	106
45	Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen – Sind die Lebensmittel nun ungenießbar?	<i>Hansen</i>	110
46	Wenn sich Käse bewegt – Vorratsschädlinge an Nahrungsmitteln	<i>Hallmen</i>	112
47	Verfärbung von Lebensmitteln	<i>Moßner</i>	114
IX. KÄUFERVERHALTEN, VERKAUSSTRATEGIEN, VERMISCHTES			
48	Warentiere	<i>Probst</i>	116
49	Light-Produkte	<i>Liebnau</i>	118
50	Orientalische Spezialitäten	<i>Venter</i>	120
51	Eine Mahlzeit aus dem Prospekt	<i>Randler</i>	122
52	Die Gesundheitsecke im Supermarkt	<i>Venter</i>	124
LITERATURHINWEISE			127



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus: *Biologie im Supermarkt*

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

