

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft in Bildern: Gemüse und Kartoffeln

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Inhaltsverzeichnis

1 Vorüberlegungen

Aufbau der Bildkartei „Gemüse und Kartoffeln vorbereiten für Anfänger“	4
Begleitheft mit Kopiervorlagen	5
Einsatzmöglichkeit der Bildkartei im Unterricht	5
Aufbewahrung der Fotokarten	6

2 Medien

Wortkarten zu den Schritt-für-Schritt-Fotokarten	7
Saisonkalender	9
Domino „Gemüse vorbereiten für Anfänger“	10

3 Arbeitsblätter

Aufgabenkarten	12
Zwiebel	13
Lauch	16
Karotte	18
Tomate	20
Kartoffel	22
Kopfsalat	25
Gurke	27
Paprika	29
Lösungen zu den Arbeitsblättern	31

4 Rezepte (in alphabetischer Reihenfolge)

Amerikanischer Farmersalat	39	Lauch-Hackfleisch-Suppe	37
Apfel-Gurken-Salat	46	Lauchquiche	36
Bunter Salat mit Joghurtmarinade	45	Paprika-Hackfleisch-Pfanne	48
Gemüsepudding	38	Paprikaquark	38
Griechischer Nudelsalat	40	Paprika-Schafskäse-Salat	47
Gurkensalat mit Dill	46	Spaghetti in Lachs-Sahnesoße	35
Iranischer Karottensalat	39	Tomaten-Paprika-Toast	41
Kartoffel-Lachs-Suppe	42	Wraps mit Paprikafüllung	47
Kartoffelsalat	43	Zwiebelkuchen	34
Kopfsalat mit Essig-Öl-Marinade	44		

1 Vorüberlegungen

Im Fach Hauswirtschaft steht neben dem Planen und Organisieren vor allem das Zubereiten von Speisen im Mittelpunkt, wobei grundlegende Kenntnisse der Ernährungslehre durchdrungen und erlernt werden sollen.

Damit Schüler* selbstständig gesunde Speisen zubereiten können, müssen wesentliche Fertigkeiten, wie z.B. verschiedene Schneidetechniken, erlernt werden.

Diese sogenannten Basistechniken können anhand einfacher Rezepte eingeschult werden, damit der Schüler diese erlernt, einübt und auf weitere Gerichte übertragen kann.

Das Einschulen, aber auch die immer wiederkehrende Sicherung dieser fundamentalen Techniken sind von großer Bedeutung. Mithilfe der Bildkarteien und des dazugehörigen Begleitheftes können Sie Ihren Schülern zusätzlich zum Realmedium (Lebensmittel, Arbeitsmittel) die Techniken schüler- und sachgemäß veranschaulichen. Die einzelnen Arbeitsschritte werden auf Fotos visualisiert. Somit können Sie die Tätigkeiten in kleinen Schritten einführen und die Schüler bei der selbstständigen praktischen Umsetzung optimal unterstützen.

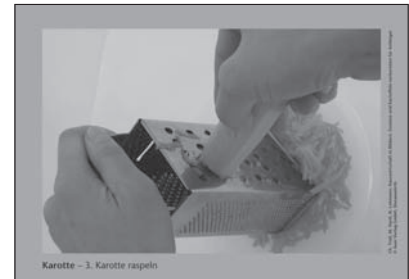
Aufbau der Bildkartei „Gemüse und Kartoffeln vorbereiten für Anfänger“

Die Bildkartei „Gemüse und Kartoffeln vorbereiten für Anfänger“ besteht aus 42 Karten, die die Verarbeitung der acht Gemüsearten (Zwiebel, Lauch, Kopfsalat, Kartoffel, Karotte, Gurke, Paprika, Tomate) vorstellen.

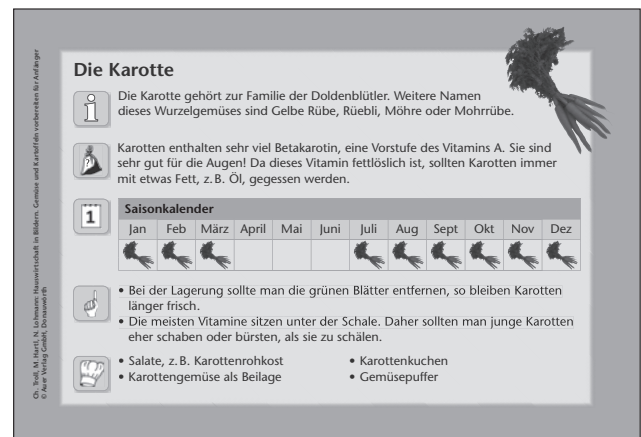
Zu jeder Gemüseart gibt es Karten mit Fotografien der einzelnen Arbeitsschritte sowie eine doppelseitig bedruckte Gruppenkarte. Zur leichteren Sortierung sind die Karten zu einem Thema immer mit derselben Farbe hinterlegt.

Beispiel „Raspeln der Karotte“

Fotokarten mit den einzelnen Arbeitsschritten



Gruppenkarte „Karotte“



Die Vorderseite der Gruppenkarte zeigt die einzelnen Arbeitsschritte im Überblick.

Auf der Rückseite wird das Gemüse hinsichtlich Saison, Merkregeln zur Verarbeitung, wesentlicher Inhaltsstoffe und typischer Verwendung in der Küche beschrieben.

* Aufgrund der besseren Lesbarkeit ist in diesem Buch mit Schüler auch immer Schülerin gemeint, ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin etc.

Die einzelnen Punkte auf der Rückseite der Gruppenkarten sind mit Symbolen versehen:



Allgemeine Informationen, z. B. über botanische Klassifizierung, Anbauggebiete, Produkte usw.



Typische Inhaltsstoffe, die in dem Gemüse oder den Kartoffeln vorkommen



Saisonkalender (heimischer Anbau) für das jeweilige Gemüse oder Kartoffeln



Praktische Tipps zur Lagerung und Verarbeitung



Typische Verwendung des Gemüses bzw. der Kartoffel, Rezepte

Begleitheft mit Kopiervorlagen

Das Begleitheft beinhaltet zu jedem Gemüse verschiedene Arbeitsblätter als Kopiervorlagen zu Arbeitstechniken und Rezepten, Differenzierungsmaterial sowie einen Saisonkalender (heimischer Anbau).

Sie finden im Begleitheft außerdem sämtliche Arbeitsschritte der Bildkarten als Wortkarten, z. B. [Zwiebel schälen], [Zwiebel halbieren], die Sie vergrößert und parallel zu den jeweiligen Bildkarten einsetzen können. Die Wortkarten können zum einen zur Begriffsbildung als auch zur Sicherung des Gelernten an der Tafel verwendet werden.

Alle Arbeitsblätter beinhalten neben der Arbeitsanweisung sogenannte Textbausteine, z. B. [Verwende den Tunnelgriff!]. Hiermit können die

Schüler den Text oder die Merkgeregeln ergänzen. So können die Arbeitsblätter in verschiedenen Schularten und Leistungsstufen eingesetzt werden: Bei leistungsstarken Schülern können Sie die Textbausteine einfach ausschneiden oder beim Kopieren abdecken.

Zu jedem Gemüse-Baustein gibt es ein Arbeitsblatt „Teste dein Wissen!“, das bei jedem Gemüse anders konzipiert ist, z. B. durch Ankreuzfragen, Rätsel usw.

Für alle Arbeitsblätter „Teste dein Wissen!“ finden Sie ab S. 31 die Lösungen. Sie können zur Kontrolle im Klassenverband oder zur Selbstkontrolle der Schüler verwendet werden.

Einsatzmöglichkeiten der Bildkartei im Unterricht

Erarbeiten von Arbeitstechniken

- *Gruppenkarte Vorderseite*
(Einzelarbeit/Partnerarbeit/Gruppenarbeit)
Anhand der Gruppenkarte können die Schüler durch genaues Betrachten der Fotos die einzelnen Arbeitsschritte nachmachen und erlernen.
- *Gruppenkarte Rückseite*
(Einzelarbeit/Partnerarbeit/Gruppenarbeit)
Anhand der Rückseite können die Schüler wichtiges zusätzliches Wissen zum jeweiligen Gemüse erwerben.

Sicherung

- *Unmittelbar nach dem Erlernen der Arbeitstechnik*
Die einzelnen Bildkarten können nach der Demonstration des jeweiligen Arbeitsvorgangs von den Schülern genau betrachtet und in die richtige Reihenfolge sortiert werden. Die Bildkarteien eignen sich außerdem hervorragend zur Sicherung des Gelernten an der Tafel. So kann der Schüler sie in der Schülerpraxis immer betrachten. Zusätzlich können die Wortkarten auch vergrößert und ebenfalls an die Tafel gehängt werden.
- *Auffrischen der Schneidetechnik*
Wurde eine Arbeitstechnik eingeschult und ist diese in folgenden Unterrichtseinheiten bei

den Schülern nicht mehr ganz verfügbar, so können zur Auffrischung die Gruppenkarten oder auch die Fotokarten herangezogen werden.

Veranschaulichung

Die Bildkarten zeigen jeden einzelnen Arbeitsschritt des Vorbereitens und Schneidens des jeweiligen Gemüses. Der Schüler kann anhand der Fotos die wesentlichen Arbeitsschritte erkennen und auf seine Arbeit übertragen. Es sind nur die wichtigsten Merkmale abgebildet, sodass der Schüler nicht verwirrt wird.

Differenzierung

Wie beim Auffrischen der Schneidetechnik schon erwähnt, können mithilfe der Gruppenkarten die Schneidetechniken einzelner Gemüsesorten wiederholt werden. Diese Wiederholung können Sie auch nur mit einzelnen Schülern durchführen, bei denen Bedarf besteht.

Leistungsstärkere Schüler können sich mit der Gruppenkarte neues Wissen aneignen oder auch schon im Vorfeld neue Schneidetechniken erlernen, die sie dann im Plenum der Gruppe vorstellen. Weisen Sie bei den Schneidetechniken vorher aber unbedingt auf mögliche Unfallgefahren hin!

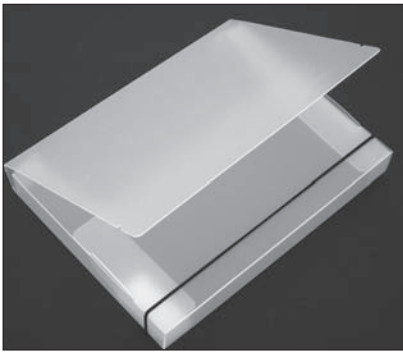
Aufbewahrung der Fotokarten

Zur längeren Haltbarkeit sind die Fotokarten auf beschichtetem Papier gedruckt, welches abwaschbar und wasserabweisend ist. Daher ist ein Einsatz bei praktischen Vorarbeiten und an der Tafel ohne Probleme möglich. Es empfiehlt sich, die Bildkartei „Gemüse und Kartoffeln vorbereiten für Anfänger“ in einer stabilen Box für DIN-A5-Karten aufzubewahren, damit keine Karten verloren gehen oder beschädigt werden.

Wenn Sie sich weitere Bildkarteien aus der Reihe „Hauswirtschaft in Bildern“ anschaffen, können Sie alle Fotokarten gemeinsam in einem Karteikasten aufbewahren.

Kästen für Karten der Größe DIN A5 sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich, z. B. aus Kunststoff oder Holz.

Je nach Ausführungen sind die Kästen/Hüllen im Preis sehr unterschiedlich. Hier einige Beispiele:



Heftsammelbox aus
Kunststoff
Preis: ca. 2 €



Hersteller HAN
Karteikasten aus Kunststoff
Preis: ca. 10 €



Hersteller HAN
Karteikasten aus Holz
Preis: ca. 40 €

Wortkarten zu den Schritt-für-Schritt-Fotokarten

Hinweise für die Herstellung der Wortkarten

- Kopiervorlage auf DIN A3 vergrößern
- Auf farbiges Tonpapier kopieren und laminieren
Tipp: Verwenden Sie die gleiche Farbe, in der auch die dazugehörenden Fotokarten umrandet sind.

Hinweise zum Einsatz der Fotokarten

- Die Schüler können die Wortkarten den Fotos zuordnen.
- Sie können die Wortkarten bei der Tafelan-schrift einsetzen.

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Zwiebel auf hellbraunes Tonpapier.

Zwiebel schälen

Zwiebel halbieren

Zwiebel senkrecht einschneiden ⇨ Tunnelgriff

Zwiebel in Würfel schneiden ⇨ Krallengriff

Zwiebel in Halbringe schneiden ⇨ Krallengriff

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zum Lauch auf mittelgrünes Tonpapier.

Dunkelgrüne Enden abschneiden

Lauch putzen

Lauch halbieren ⇨ Tunnelgriff

Lauch waschen

Lauch in Halbringe schneiden ⇨ Krallengriff

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Karotte auf orangefarbiges Tonpapier.

Karotte schälen

Karottenspitze abschneiden

Karotte raspeln

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Tomate auf rotes Tonpapier.

Tomatenstrunk herausschneiden

Tomate in Scheiben schneiden

Tomate halbieren

Tomate in Achtel schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Kartoffel auf dunkelbraunes Tonpapier.

Kartoffel waschen / bürsten

Rohe Kartoffel schälen

Kartoffel halbieren

Kartoffel in Würfel schneiden

Gekochte Kartoffel pellen

Gekochte Kartoffel in Scheiben schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zum Kopfsalat auf dunkelgrünes Tonpapier.

Äußere Salatblätter entfernen

Salatblätter vom Strunk lösen

Salatblätter waschen

Salatblätter putzen und abtropfen lassen

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Gurke auf hellgrünes Tonpapier.

Gurke schälen

Stielansatz der Gurke abschneiden

Gurke hobeln

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Paprika auf gelbes Tonpapier.































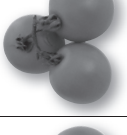
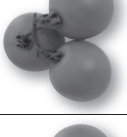




























Paprika halbieren

Paprikastrunk herausschneiden, Rippen entfernen

Paprika in Streifen schneiden

Paprika in Würfel schneiden ⇨ Krallengriff

Saisonkalender

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Zwiebel												
Lauch												
Karotte												
Tomate												
Kartoffel												
Kopfsalat												
Gurke												
Paprika												

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft in Bildern: Gemüse und Kartoffeln

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

