

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lern die Welt der Gewürze kennen!

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Lern die Welt der Gewürze kennen! – Wissenswertes zu Pfeffer & Co

Ein Beitrag von Silke Renninger, Stuttgart

Ist das Nelke oder Pfeffer?, „Wo kommt Zimt ursprünglich her?“ und „Seit wann gibt es Vanille eigentlich?“. Das sind nur ein paar Fragen, die dieser Beitrag klärt. Viele Kinder haben zwar täglich mit Gewürzen zu tun, wissen aber oft nur wenig darüber. An Stationen lernen Ihre Schüler hier die bekanntesten Gewürze näher kennen, indem sie Steckbriefe zu deren Aussehen, Geschmack, Herkunft und Verwendung erstellen. Und wenn Sie das Thema weiter vertiefen wollen, können Sie eine Gruppenarbeit über Herkunft, Geschichte und Transport der Gewürze anschließen. Ein Farbposter mit den wichtigsten Informationen zu Pfeffer & Co rundet die Unterrichtseinheit ab.



Pfeffer & Co kennenlernen

Colourbox

Teil I



Das Wichtigste auf einen Blick

Aufbau der Unterrichtseinheit

Sequenz 1: Was bin ich? – Erarbeiten von Gewürzen an Stationen (Klassen 2 bis 4)

(ca. 4 Unterrichtsstunden)

Sequenz 2: Weißt du, wie alt ich bin? – Erarbeiten der Geschichte und des Transports einzelner Gewürze (Klassen 3 und 4)

(ca. 2 Unterrichtsstunden)

Klassen: 2 bis 4

Lernbereiche: Nutzpflanzen und ihre Merkmale, Herkunft, Geschichte und Verwendung

Kompetenzen: Gewürze als Zutat von Speisen und Heilmitteln kennenlernen; die wichtigsten Merkmale von Gewürzen (Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblatt, Knoblauch, Nelke, Zimt und Vanille) erarbeiten; sich mit den Verwendungsmöglichkeiten auseinandersetzen; Herkunft und Geschichte der Gewürze erarbeiten und präsentieren

Mit farbigem Gewürz-Poster!

Warum dieses Thema wichtig ist

Der Gebrauch oder Genuss von Gewürzen ist für die meisten Schülerinnen und Schüler¹ selbstverständlich und einige der Würzmittel sind den Kindern z. B. aus der Küche ihrer Eltern geläufig. Diese Alltagserfahrungen greift die Unterrichtseinheit auf und ermöglicht es den Schülern, ausgewählte Gewürze besser kennenzulernen. Durch genaues Hinschauen, Riechen, Schmecken und Fühlen lernen die Kinder, bestimmte Merkmale von Gewürzen zu benennen und zu beschreiben. Zusätzlich erfahren sie einiges über deren Herkunft und Verwendung. Durch eine Gruppenarbeit machen sich die Schüler anschließend mit der geschichtlichen Bedeutung der Gewürze vertraut und erfahren, wo sie ursprünglich herkamen und wie sie transportiert wurden.

1 Im weiteren Verlauf wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit nur „Schüler“ verwendet.

Teil I



Was Sie zu diesem Thema wissen sollten

Was ist ein Gewürz?

Gewürze sind Teile von Pflanzen, die aufgrund ihrer geschmacks- und geruchsgebenden Inhaltsstoffe zum Würzen von Speisen verwendet werden. Je nach verwendetem Pflanzenteil werden Gewürze wie folgt unterschieden:

- Wurzel- und Zwiebelgewürze, z. B. Ingwer, Zwiebel und Knoblauch
- Rindengewürze, z. B. Zimt
- Früchte- und Samengewürze, z. B. Vanille und Pfeffer
- Blüten- und Knospengewürze, z. B. Nelken und Safran
- Blättergewürze, z. B. Lorbeerblätter

Blättergewürze gelten nur dann als Gewürz, wenn sie getrocknet sind. Ansonsten zählen die Blätter zu den Kräutern. Auch Mischungen von Gewürzen untereinander und mit anderen Stoffen gelten nicht als Gewürz, da sie nicht als reiner Bestandteil verwendet werden. Damit ein Gewürz als solches gilt, darf die technische Bearbeitung höchstens in dessen Konservierung bestehen.

Wofür braucht man Gewürze?

Die Inhaltsstoffe der Gewürze haben verschiedene Wirkungen. Am meisten sind Gewürze für ihre geschmacksgebenden Komponenten bekannt. Die ätherischen Öle von Zimt, Nelken und Vanille z. B. verfeinern und fördern den Geschmack der Speisen. Auch andere Gewürze werden benutzt, um Gerichte zu würzen. Pfeffer z. B. schärft das Essen, Knoblauch und Zwiebeln geben eine scharf-würzige, lauchartige Note. Darüber hinaus wirken Gewürze wie Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer appetitanregend und fördern die Verdauung. Eine gesundheitssteigernde Wirkung haben z. B. Nelken, die das Herz-Kreislauf-System in Gang bringen und die Immunabwehr unterstützen.

Seit wann gibt es Gewürze?

Gewürze haben eine lange Tradition und waren in vielen Kulturen, z. B. bei den Ägyptern, Indern und in Asien, weit verbreitet. Sie wurden nicht nur zum Würzen von Speisen verwendet, auch ihre heilsame Wirkung schätzten die Menschen sehr. Gewürze gehörten früher zu den teuersten Handelswaren, da sie nur in wenigen Regionen der Erde angebaut werden konnten. Daher kommt auch die Bezeichnung des „Pfeffersacks“, der sinnbildlich für einen reichen Händler steht, denn Pfeffer war früher wertvoller als Gold.

Aus ihren Ursprungsländern wurden die Gewürze zunächst über den Landweg, z. B. die Seidenstraße, und später über den Seeweg verbreitet. Länder wie Portugal, Spanien und danach

auch die Niederlande und England führten Kriege und erlangten durch Gewürzmonopole Macht und Reichtum.

Heute kann sich jeder Gewürze leisten und sie finden auf verschiedene Weise in der Küche und auch in der Naturmedizin Verwendung.

Wie Sie das Thema vermitteln können

- Die Schüler werden durch einen stummen Impuls mit mehreren Gewürzen an das Thema herangeführt.
- Durch das genaue Hinschauen, Riechen, Schmecken, Beschreiben und Nachlesen an den Stationen festigen und erweitern die Schüler ihr Wissen über ausgewählte Gewürze.
- Durch eine Gruppenarbeit über die Geschichte und Herkunft einiger Gewürze vertiefen die Schüler ihr Wissen und üben Teamarbeit und Kommunikationsfähigkeit.
- Die Beschäftigung mit der Herkunft der Gewürze und die Arbeit mit der Weltkarte erweitern das geografische Wissen der Schüler.
- Beim Betrachten und Besprechen des Gewürz-Posters vertiefen die Schüler das Gelernte und wenden es an. Sie bringen die verschiedenen Lerninhalte miteinander in Verbindung.

Teil I



Welche weiteren Medien Sie nutzen können

Morris, Salli und Mackley, Lesley: Das Handbuch der Gewürze: Würzkunst, Warenkunde und 100 Rezepte. Christian Verlag, München 2010.

Dieses Buch bietet eine gute Übersicht über die Geschichte, Herkunft und Verwendung von Gewürzen. Außerdem enthält es viele schöne Bilder, die die Schüler motivieren können.

Norman, Jill: Das große Buch der Gewürze. AT Verlag, Aarau 2004.

Ebenfalls ein Buch über Geschichte, Herkunft und Verwendung von Gewürzen. Zusätzlich wird die Definition von Gewürzen geliefert und auch zum Gewürzhandel gibt es viele Informationen und aufschlussreiche Abbildungen.

Ortmann, Annemarie: Schloss Marzipan. Ein Märchen aus dem Königreich der Gewürze. Morstadt Verlag, Kehl/Strasburg/Basel 2005.

Ein Märchen aus dem Königreich Aromanie, wo die Gewürze zum Leben erwachen können. Man erfährt viel Interessantes über die Herkunft und die Eigenschaft von Gewürzen.

Anger-Schmidt, Gerda und Habinger, Renate: Das Buch, gegen das kein Kraut gewachsen ist: Kräuter und Gewürze von Augentrost bis Zimt. Residenz Verlag, St. Pölten/Salzburg 2010.

Ein Schmöcker-, Lach-, Bastel-, Spiel- und Mitmachbuch über Kräuter und Gewürze.

<http://www.planet-schule.de/wissenspool/gewuerze-machen-geschichte/>

Informationen, Arbeitsblätter und Links zum Thema.

Verlaufsübersicht

Sequenz 1: Was bin ich?

Die Schüler erkennen und benennen die wichtigsten Merkmale verschiedener Gewürze. Sie erarbeiten deren Herkunft und Verwendung.

Material	Verlauf	Checkliste
M 1–M 4	Einstieg: Betrachten verschiedener Gewürze und Austausch von Vorwissen (UG)	Gewürze (wenn möglich ganz und gemahlen): Pfeffer, Zimt, Nelken, Vanille, Ingwer, Knoblauch und Lorbeerblätter (vgl. auch Materialübersicht)
M 5, M 6	Erarbeitung: Erstellen von Gewürz-Steckbriefen an Stationen (EA/PA)	
	Differenzierung: Kennenlernen von Safran und Vanille (EA)	
	Abschluss: Besprechen der Stationenarbeit; Spiel zur Sammlung und Vertiefung des Gelernten (UG)	
Dauer: ca. 4 Unterrichtsstunden		

Teil I



Sequenz 2: Weißt du wie alt ich bin?

Die Schüler vertiefen ihr Wissen zu vier Gewürzen, indem sie deren Geschichte und Transport erarbeiten und der Klasse vorstellen.

Material	Verlauf	Checkliste
M 7	Einstieg: Wiederholung der Herkunftsländer durch Zuordnen der Gewürze auf einer Weltkarte (UG)	M 7 als Folie kopieren und projizieren
M 8	Erarbeitung: Information über Herkunft, Geschichte und Transportwege einzelner Gewürze (GA); Austausch der erarbeiteten Ergebnisse (GA/UG)	
M 9	Differenzierung: Spiel zur Zuordnung von Bild, Name und Herkunftsland der Gewürze (EA)	M 10 ggf. laminieren
M 10	Abschluss: Wiederholung und Sicherung des Gelernten mithilfe eines Posters (UG)	
Dauer: ca. 2 Unterrichtsstunden		

Hinweise zu den Materialien

Hinweise (M 1 bis M 6, Sequenz 1)

In dieser Sequenz lernen die Schüler ausgewählte Gewürze kennen. Sie können sie, je nach Klassenstand, ab Klasse 2 durchführen.

Vorbereitung: Vor Beginn des Unterrichts richten Sie die Stationen ein: Entscheiden Sie, wie viele und welche Gewürze erarbeitet werden sollen. Kopieren Sie in der entsprechenden Anzahl die Gewürz-Steckbriefe aus **M 4** und verteilen Sie diese auf die Stationen. Legen Sie außerdem in der gleichen Anzahl die Bilder der Gewürze (vgl. **M 3**) sowie die vorbereiteten Gewürz-Spickzettel (vgl. **M 2**) und die Gewürze selbst an die entsprechende Station.

Einstieg: Als stummen Impuls legen Sie auf den Boden im Stuhlkreis verschiedene Gewürze, wenn möglich Pfeffer, Vanille, Ingwer, Lorbeerblätter, Nelken, Zimt und Knoblauch. Sagen Sie den Schülern, dass sie diese genau betrachten sollen. Geben Sie ihnen dafür ausreichend Zeit. Besprechen Sie anschließend, dass es sich um Gewürze handelt, und ggf. auch, welche es im Einzelnen sind.

Es schließt sich eine Stationenarbeit an, bei der die Schüler für verschiedene Gewürze jeweils einen Steckbrief erstellen (vgl. **M 4**). Je nach verfügbarer Zeit und Konzentrationsfähigkeit der Kinder können Sie oder die Schüler selbst aus den sieben angebotenen Gewürzen auswählen, zu welchen sie Steckbriefe erarbeiten. Besprechen Sie die Vorgehensweise an den Stationen und teilen Sie den Laufzettel aus (vgl. **M 1**).

M 2 umfasst die Spickzettel zu den einzelnen Gewürzen. Diese sind nach den gleichen Gesichtspunkten gegliedert wie die Steckbriefe. Kopieren Sie die Spickzettel und schneiden Sie sie aus. Falten Sie die Spickzettel, sodass die eine Seite den Text und die andere Seite die Bilder zeigt. Kleben Sie die zwei Seiten zusammen und laminieren Sie die Spickzettel.

M 3 enthält jeweils zwei Bilder der sieben Gewürze. Kopieren Sie dieses Material und legen Sie es an den Stationen entsprechend Ihrer Schülerzahl aus.

M 4: Diese Steckbriefvorlage füllen die Schüler an jeder Station neu aus, nachdem sie das ausliegende Gewürz genau betrachtet haben. Der Steckbrief ist in folgende Kategorien eingeteilt: Aussehen, Beschaffenheit, Geruch, Geschmack, Pflanzenteil, Herkunft und Verwendung des Gewürzes. Durch das genaue Betrachten, das Beschreiben und Notieren lernen die Schüler die einzelnen Gewürze kennen.

Am Ende der Stationenarbeit haben die Schüler sieben ausgefüllte Steckbriefe, die sie als eine Art Gewürzlexikon z. B. in einem Schnellhefter sammeln können.

Differenzierung: Zur Weiterarbeit für schnelle Schüler stellen Sie **M 5** und **M 6** zur Verfügung. In **M 5** lernen die Schüler Safran kennen. Sie erarbeiten mithilfe eines Lückentextes, warum Safran so teuer in der Produktion ist und wofür er verwendet wird. **M 6** dient als Vertiefung zum Gewürz Vanille. Hier machen sich die Schüler durch einen Informationstext und Multiple-Choice-Aufgaben mit der Herstellung vertraut und beschreiben das Ernteverfahren.

Abschluss: Besprechen Sie mit den Schülern eventuelle Schwierigkeiten und offene Fragen der Stationenarbeit. Falls die Schüler nicht alle Stationen bearbeitet haben, ist es wichtig, dass Sie die sieben Pflanzenteile herausarbeiten, aus denen Gewürze gewonnen werden. Entwickeln Sie dann gemeinsam eine kindgerechte Definition von Gewürzen. Diese könnte in etwa folgendermaßen lauten:

Gewürze sind Teile bestimmter Pflanzen. Wir verwenden diese Teile wegen ihres Geschmacks und Geruchs zum Würzen unserer Speisen. Gewürze können Wurzeln (Ingwer), Zwiebeln und Knollen (Zwiebel und Knoblauch), Blüten und Knospen (Nelken und Safran), Blätter (Lorbeerblatt), Früchte und Samen (Vanille und Pfeffer) sowie Rinden (Zimt) sein.

Führen Sie zum Abschluss das Spiel „Was bin ich?“ durch. Nehmen Sie die Steckbriefe als Hilfe und lassen Sie die Überschriften weg. Lesen Sie zwei Beispiele vor und lassen Sie die Schüler erraten, welches Gewürz gemeint ist. Sie können auch Zeichnungen erstellen und die Schüler raten lassen. Der Schüler, der das Gewürz als Erster richtig erkannt hat, darf das nächste Rätsel stellen.

Hinweise (M 7 bis M 10, Sequenz 2)

Aufbauend auf die erste Sequenz, oder unabhängig davon, können Sie in dieser Sequenz die Herkunft und der Transport einiger Gewürze genauer bearbeiten. Die Materialien sind ab Klasse 3 einsetzbar.

Einstieg: Kopieren Sie **M 7** als Folie und legen diese auf. Fragen Sie die Schüler, ob sie sich an die Herkunft der in Sequenz 1 behandelten Gewürze erinnern. Ordnen Sie auf der Folie Gewürze und Herkunftsland einander zu.

Leiten Sie dann über zur Geschichte der Gewürze. Lassen Sie die Schüler vermuten, wie alt die Gewürze sind, und notieren Sie ihre Vermutungen an der Tafel. Thematisieren Sie vor allem die in der folgenden Gruppenarbeit vorkommenden Gewürze.

Im weiteren Verlauf erarbeiten die Schüler die Geschichte und den Transport von vier ausgewählten Gewürzen. Dafür bilden Sie zunächst pro Gewürz zwei Gruppen. Erklären Sie dann den

Teil I



Arbeitsauftrag. Die Gruppenarbeit verläuft folgendermaßen: Die Schüler lesen zunächst einen Text zur Geschichte ihres Gewürzes aus **M 8**. Sie beantworten die zum Text gehörigen Fragen in der Gruppe und schreiben die Antworten auf ein Blatt oder ins Heft. Danach werden neue Gruppen gebildet: Jeweils zwei Vertreter aus jeder Gruppe bleiben zusammen und gehen in eine neue Gruppe mit Vertretern der anderen Gewürze. Dort tauschen sich die Schüler über ihre Ergebnisse aus. Bitten Sie die Schüler darüber hinaus, Gemeinsamkeiten und Unterschiede der vier Gewürze auf einem Zettel zu notieren.

M 8: Die Sachtexte beschreiben die Geschichte und den Transport von vier exemplarisch ausgewählten Gewürzen: Zimt, Pfeffer, Nelke und Vanille. Die Aufgabe der Schüler besteht darin, den Text zu lesen und die Fragen nach Alter, Entdecker und Geschichte zu beantworten und zu notieren.

Differenzierung: Das Spiel in **M 9** kann entweder von den Schülern selbst hergestellt oder im Voraus von der Lehrkraft kopiert, foliert und ausgeschnitten werden. Es wird nach den bekannten Memory-Regeln gespielt. Dabei suchen die Kinder immer drei zusammengehörige Karten: jeweils Bild, Name und Herkunftsland eines Gewürzes. Etwas einfacher ist es, wenn Sie eines der drei Kärtchen weglassen und die Kinder Paare suchen.

Abschluss: Sprechen Sie über die Ergebnisse der Gruppenarbeit und über eventuelle Schwierigkeiten.

Nutzen Sie dann das Poster aus **M 10** für ein gemeinsames Abschlussgespräch. Fordern Sie die Schüler beispielsweise dazu auf, die Bilder zu benennen und zu berichten, was sie über das jeweilige Gewürz gelernt haben. Die Kinder können auch die abgebildete Weltkarte nutzen, um das Herkunftsland zu zeigen und die Handelsrouten zu verdeutlichen. Auch Notizen können Sie oder die Schüler auf den abgebildeten Pinnzetteln machen.

Auf diese Weise wiederholen Sie die Inhalte der Unterrichtseinheit und die Schüler erhalten die Möglichkeit, das erarbeitete Wissen anzuwenden, indem sie die verschiedenen Informationen miteinander in Verbindung bringen.

Materialübersicht

- M 1 Kennst du dieses Gewürz? – Gewürze an Stationen erarbeiten (Arbeitsblatt)
- M 2 Gewürz-Spickzettel – Informationen zum Nachschauen (Arbeitsblatt)
- M 3 So sehe ich aus – Bilder für die Steckbriefe (Bilder)
- M 4 Welches Gewürz bin ich? – Erstelle einen Gewürz-Steckbrief! (Arbeitsblatt)
- M 5 Safran – lerne den König der Gewürze kennen! (Arbeitsblatt)
- M 6 Vanille – lerne die Königin der Gewürze kennen! (Arbeitsblatt)
- M 7 Wo kommen die Gewürze her? – Gewürze auf einer Weltkarte zuordnen (Bild)
- M 8 Es war einmal ... – die Geschichte der Gewürze kennenlernen (Text)
- M 9 Gewürz-Memory – spielend die Herkunft der Gewürze festigen
- M 10 Die Welt der Gewürze (Poster)

Welches zusätzliche Material Sie benötigen

- Gewürze für die Stationen: Die gemahlene Gewürze können Sie in zwei Schälchen oder Plastikdosen pro Tisch füllen und bereitstellen. Die Gewürze in ganzer Form legen Sie z. B. in transparente Gläschen und verschließen sie mit einem Deckel. Für die Geschmacksprobe legen Sie Löffel bereit, oder Sie weisen die Schüler an, jeweils eine sehr kleine Menge der Gewürze mit der angefeuchteten Fingerspitze zu probieren. Bei Knoblauch und Ingwer sollten Sie klein geschnittene Stückchen bereitlegen.

Teil I



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lern die Welt der Gewürze kennen!

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

