



SCHOOL-SCOUT.DE

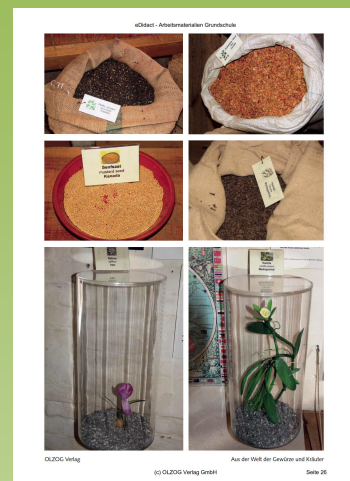
Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Aus der Welt der Gewürze und Kräuter

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de





Aus der Welt der Gewürze und Kräuter

Jahrgangsstufen 3+4

Doris Höller

Kompetenzen und Inhalte

Sachkompetenz	<ul style="list-style-type: none"> • Gewürze erkennen und benennen • Gewürze geschmacklich unterscheiden • Kräuter kennenlernen • historische und aktuelle Bedeutung von Gewürzen für den Menschen erklären • globale Zusammenhänge erkennen
Methodenkompetenz	<ul style="list-style-type: none"> • Texte zur Informationsgewinnung und Lösung von Aufgaben nutzen • Anleitungen zum Umgang mit Gewürzen und Lebensmitteln umsetzen • Quellen aus dem Internet zur Beantwortung von Fragen nutzen
Sozialkompetenz	<ul style="list-style-type: none"> • mit einer Gruppe oder einem Partner kooperativ arbeiten • Meinung anderer achten und diese kommentieren
personale Kompetenz	<ul style="list-style-type: none"> • Aufgaben selbstständig erfüllen • Vorgaben und Arbeitsanweisungen einhalten

Inhaltliche Erarbeitung

- Lese- und Lückentext zur Geschichte
- Arbeitsblatt zum Pfeffer
- Arbeitsblatt zur Muskatnuss
- Arbeitsblatt zum Safran
- Arbeitsblatt zum Senf
- Arbeitsblatt zur Vanille
- Arbeitsblatt zu Gewürznelken
- Informationen zu Kräutern
- Quiz für Gewürzexperten
- Kräuterrätsel

Praktische Übungen

- Kresse ziehen
- Geschmackstest
- Duftmemory
- Rezepte rund um Gewürze und Kräuter

Fächerverbindende Umsetzung

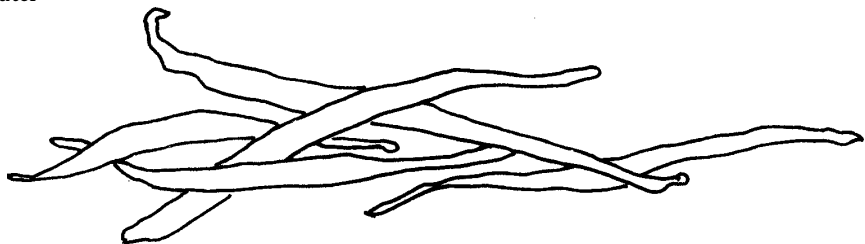
- Gewürzkauf auf dem Markt – Lesetext mit Aufgaben
- Mein Lieblingsgewürz – Steckbrief



OnlinePLUS: Bonusmaterialien

- Gewürze – Informationstext für die Lehrkraft
- Infos zu Gewürzmischungen
- Lösungen zu Quiz und Rätsel
- Rechenaufgaben rund um den Pfeffer

inklusive
Farbfolie!





I. Hinführung

Die Lehrkraft zeigt den Schülern verschiedene Gewürze. Die Schüler riechen daran und überlegen, woher die Gewürze wohl stammen. Alternativ lässt die Lehrkraft die Schüler Brot mit gewürztem und ungewürztem Quark probieren. Die Schüler überlegen, worin der Unterschied besteht.

II. Erarbeitung

Inhaltliche Erarbeitung:

Die Lehrkraft erzählt den Schülern etwas über die Geschichte, Bedeutung und Verbreitung der Gewürze. Als Hilfestellung kann der Informationstext (*M1.2 und 1.3) dienen, der als Bonusmaterial in der digitalen Version des Beitrags erhältlich ist. Zur Veranschaulichung werden die Abbildungen von der Farbfolie gezeigt.

Anschließend festigen die Schüler ihr Wissen anhand des Informations- und Lesetexts von M1.1, in dem einige Begriffe durch Bilder dargestellt sind und ersetzt werden müssen.

→ **Farbfolie**
→ **M1.1**
→ ***M1.2 und 1.3**

Alle Materialien können in **Einzel- oder Partnerarbeit** bearbeitet werden. Die Materialien zu den einzelnen Gewürzen dienen als **Stations- oder Angebotslernen**. Sie werden mehrfach kopiert und so gefaltet, dass der Text auf der Vorder- und die Aufgaben auf der Rückseite stehen.

- Pfeffer
- Muskatnuss
- Safran
- Senf
- Vanille
- Gewürznelken

→ **M2**
→ **M3**
→ **M4**
→ **M5**
→ **M6**
→ **M7**

Variante oder Zusatzaufgabe: Mithilfe der Texte können auch Plakate, Steckbriefe etc. erstellt werden.

Nützlich ist die Bereitstellung eines Computers mit Internetzugang, damit entsprechende Aufgaben bearbeitet werden können. Somit wird gleichzeitig der **Umgang mit Medien** geübt. Eine kurze Aufklärung zum Thema „Internetsicherheit“ ist ratsam.

Ein Informationstext zu Kräutern, die auch zur Würzung von Speisen verwendet werden, schließt die inhaltliche Erarbeitung des Themas ab. Als Beispiel für ein Heilkräuterrezept kann z.B. das Rezept für den Hustensaft von M10.2 unten hinzugenommen werden.

→ **M8**

Praktische Umsetzung:

Gewürze sinnlich erfahren:

Bei einem Geschmackstest oder spielerisch mit einem Duftmemory machen die Schüler verschiedene Sinneserfahrungen mit Gewürzen.

→ **M9.1 und 9.2**

Rezepte:

Die verschiedenen Rezepte rund um Gewürze und Kräuter können umgesetzt und zu einer Rezeptsammlung zusammengeheftet werden.

- Kräuterquark
- Grüne Soße
- Dinkelbrot

→ **M10.1**
→ **M10.1**
→ **M10.2**



- Hustensaft → **M10.2**
- Senf → **M10.3**
- Kräuternessig und -öl → **M10.3**

Gewürzmischungen:

Zusätzlich oder alternativ kann auch auf Gewürzmischungen eingegangen werden. Informationen und Rezepte hierzu sind ebenfalls als Bonusmaterial in der digitalen Version des Beitrags zu finden.

→ ***M10.4**

Ergebnissicherung:

Zum Abschluss testen die Schüler ihr Wissen über Gewürze in einem **Quiz** und einem **Rätsel**. Die Lösungen sind als Bonusmaterial in der digitalen Version des Beitrags erhältlich.

→ **M11.1 und 11.2**
→ ***M11.3**

Weiterführung:

Die Schüler sammeln Rezepte aus verschiedenen Ländern und vergleichen die Zutaten. Zu den einzelnen Ländern und ihren typischen Gewürzen können Steckbriefe angefertigt werden.

III. Fächerverbindende Umsetzung



Gewürzkauf auf dem Markt:
Lesetext und Silbenrätsel

→ **M12**



Mein Lieblingsgewürz:
Vorlage für einen Steckbrief

→ **M13**



Rechenaufgaben rund um den Pfeffer:
Bonusmaterial – erhältlich in der digitalen Version zum Beitrag

→ ***M14**

Tipps

Bücher:

- Annemarie Ortmann: Schloss Marzipan – Ein Märchen aus dem Königreich der Gewürze, Morstadt Verlag, Kehl am Rhein 2005
- Gegen Märchen ist kein Kraut gewachsen – 25 Kräutermärchen zum Lesen, Erzählen und Träumen, Oculus-Verlag, Leipzig 2012

Internetadressen:




- www.mund.ch: Informationen zum Safranbau im schweizerischen Mund
- www.gewuerzindustrie.de: kleine Gewürzkunde zu den wichtigsten Gewürzen der Welt
- www.spicys.de: hanseatisches Gewürzmuseum (Am Sandtorkai 34, 20457 Hamburg)















Die digitale Version zum Beitrag inklusive Bonusmaterial finden Sie auf www.edidact.de unter Grundschule → Sachkunde → Körper, Gesundheit und Ernährung.



Kostbarkeiten aus dem Orient – Geschichte der Gewürze

Gewürze gehören zu den ältesten Handelsgütern der Menschen. Schon 5 000 Jahre vor Christus belieferte Indien die Länder Persien und Ägypten mit Safran, Nelken und Pfeffer. Im alten Ägypten verfeinerte man nicht nur die Speisen mit Kräutern und Gewürzen, sondern gab sie auch beim Bad in die  und als kostbare Grabbeigabe in die . Auch die heilende Wirkung von Gewürzen und Kräutern war früh bekannt. Im Jahr 400 vor Christus schrieb der Gelehrte Hippokrates ein  darüber.

Gewürze hatten in der Antike einen höheren Wert als . Für ein Pfund Pfeffer konnte man ein  bekommen. Sogar Kriege wurden um die kleinen Kostbarkeiten geführt. Da Pfeffer und andere Gewürze in Europa sehr begehrt waren, konnte man damit gut verdienen. Ein Großteil der Händler verdiente sein  mit dem Transport von Gewürzen. Der Transport war aber sehr mühsam und auf dem langen Weg mussten viele Länder durchquert werden.  trugen die Gewürze durch die Wüste und auch  brachten die schweren  zu den , auf denen die Gewürze dann nach Europa gelangten. Heinrich der Seefahrer, ein Königssohn aus Portugal, wollte sich schließlich den langen und teuren Transport mit den Karawanen sparen und mit  direkt zu den Ländern fahren, in denen die kostbaren Gewürze geerntet wurden. Eine solche Reise hatte noch keiner zuvor unternommen und es gab keine  über das unbekannte Ziel. Es dauerte viele Jahre, bis es endlich gelang, diese Länder mit dem  über das  zu erreichen. So haben die Gewürze dazu beigetragen, dass besonders mutige Menschen sich auf den Weg machten, um unbekannte Länder zu entdecken.

 Lies den Text. Ersetze die Bilder durch passende Begriffe und schreibe den Text dann in dein Heft.



Pfeffer – ein teures Gewürz

Pfeffer ist seit Jahrtausenden das begehrteste Gewürz der Welt. Lange Zeit konnten sich nur die Reichen, die man auch „Pfeffersäcke“ nannte, Pfeffer leisten. Ursprünglich kommt der Pfeffer aus Indien und Indonesien. Manchmal wünscht man sich daher unliebsame Zeitgenossen „dorthin, wo der Pfeffer wächst“, also weit weg.

Am Pfefferstrauch hängen Beeren in Rispen, ähnlich wie Johannisbeeren am Johannisbeerstrauch. Für den schwarzen Pfeffer werden die grünen, unreifen Pfefferkörner in der Sonne getrocknet. Die Schale wird faltig und schwarz. Für weißen Pfeffer gibt man die reifen Früchte in Wasser. Danach können das Fruchtfleisch und die Schale entfernt werden. Nur der kleine, helle Fruchtkern findet Verwendung. Legt man die grünen Früchte in Salzwasser, verändern sie die Farbe nicht und man erhält den milden grünen Pfeffer. Für den selteneren roten Pfeffer lässt man die Pfefferfrüchte ausreifen. Rosafarbener Pfeffer, der häufig in bunten Pfeffermischungen zu finden ist, stammt hingegen von einer anderen Pflanze.

Fragen und Aufgaben

Pfeffer kommt ursprünglich aus ...

- Afrika.
- Asien.
- Europa.

Welchen Pfeffer gibt es nicht?

- braunen Pfeffer
- weißen Pfeffer
- rosafarbenen Pfeffer

Pfefferbeeren wachsen ...

- an einem Baum.
- unter der Erde.
- an einem Strauch.

Grüner Pfeffer ist ...

- salzig.
- extrem scharf.
- mild.


Um schwarzen Pfeffer zu erhalten, ...

- brät man grüne Pfefferkörner.
- färbt man grüne Pfefferkörner ein.
- trocknet man grüne Pfefferkörner in der Sonne.

Was ist am rosa Pfeffer besonders?

- Er färbt die Zunge pink.
- Er schmeckt süß.
- Er stammt von einer anderen Pflanze als der grüne Pfeffer.

 Kreuze die richtigen Antworten an. Vergleiche mit dem Text.

 Erstelle einen Kurzvortrag, einen Steckbrief oder ein Poster über Pfeffer. Informiere so deine Mitschüler.



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Aus der Welt der Gewürze und Kräuter

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

