



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft in Bildern - Kräuter und Gemüse

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



1. Auflage 2010
© 2018 Auer Verlag, Augsburg
AAP Lehrerfachverlage GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werks ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlags.

Sind Internetadressen in diesem Werk angegeben, wurden diese vom Verlag sorgfältig geprüft. Da wir auf die externen Seiten weder inhaltliche noch gestalterische Einflussmöglichkeiten haben, können wir nicht garantieren, dass die Inhalte zu einem späteren Zeitpunkt noch dieselben sind wie zum Zeitpunkt der Drucklegung. Der Auer Verlag übernimmt deshalb keine Gewähr für die Aktualität und den Inhalt dieser Internetseiten oder solcher, die mit ihnen verlinkt sind, und schließt jegliche Haftung aus.

Fotos: Friedrich Rieß
Umschlagfoto: Friedrich Rieß
Satz: krauß-verlagsservice, Augsburg
ISBN 978-3-403-36528-0
www.auer-verlag.de

Inhaltsverzeichnis

1 Vorüberlegungen

Aufbau der Bildkartei „Kräuter und Gemüse 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 „Kräuter und Gemüse“	10

3 Arbeitsblätter

Aufgabenkarten	12
Kräuter	13
Feldsalat	16
Champignon	17
Radieschen	19
Weißkohl / Weißkraut	20
Kohlrabi	22
Blumenkohl	23
Knoblauch	24
Lösungen zu den Arbeitsblättern	25

4 Rezepte (in alphabetischer Reihenfolge)

Badeöl mit Kräutern	35	Kräuteröl	34
Badesalz	35	Maracuja-Nachspeise	33
Bayerischer Weißkrautsalat	39	Pesto	31
Blumenkohlgratin	41	Pfefferminz-Zitronen-Limonade	33
Bohneneintopf	29	Radieschen-Kressesalat	38
Feldsalat „Art des Hauses“	36	Radieschen-Schnittlauch-Brot	38
Grüne Suppe mit weißem Punkt	32	Rahmchampignons	37
Hackfleisch-Krautstrudel	39	Rosmarinkartoffeln	30
Knoblauch-Baguette	42	Saltimbocca alla Romana	29
Knoblauchöl	42	Schnittlauchsoße	30
Kohlrabi gedünstet	40	Semmelknödel	37
Kohlrabistifte mit Kräuterdipp	40	Virgin Mojito	33
Kräuteressig	34		

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

Damit Schüler* selbstständig gesunde Speisen zubereiten können, müssen wesentliche Techniken, 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.

Aufbau der Bildkartei „Kräuter und Gemüse vorbereiten für Anfänger“

Die Bildkartei „Kräuter und Gemüse vorbereiten für Anfänger“ besteht aus 44 Kärtchen, die in 12 Kräutersorten (Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum, Liebstöckel, Salbei, Rosmarin, Thymian, Zitronenmelisse/Minze, Majoran, Kresse und Bohnenkraut) sowie in sieben Gemüsearten (Champignon, Radieschen, Weißkohl/Weißkraut, Kohlrabi, Blumenkohl, Feldsalat und Knoblauch) unterteilt sind.

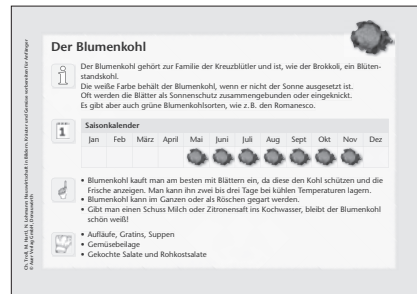
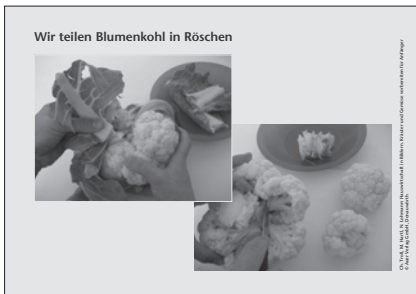
Das Einschulen, aber auch die immer wiederkehrende Sicherung dieser fundamentalen Techniken sind von großer Bedeutung. Mithilfe der Bildkarteien und des dazugehörigen Begleitheftes können Sie Ihren Schülern zusätzlich zum Realmedium (Lebensmittel, Arbeitsmittel) die Techniken schüler- und sachgemäß veranschaulichen.

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.

Beispiel Arbeitsschritte „Blumenkohl“



Gruppenkarte „Blumenkohl“

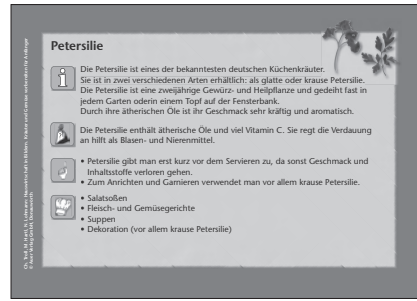


Die Vorderseite der Gruppenkarte zeigt die einzelnen Arbeitsschritte zum Vorbereiten/Schneiden. Bei den Kräutern ist auf der Vorderseite ein Bild des Krauts zu sehen.

Auf der Rückseite wird das Gemüse/Kraut hinsichtlich Saison, Inhaltsstoffen, Heilwirkung, Merkregeln zum Verarbeiten, wesentlicher Inhaltsstoffe und typischer Verwendung in der Küche beschrieben.

* Aufgrund der besseren Lesbarkeit werden in diesem Buch ausschließlich die männlichen Formen verwendet. Wenn von Schüler gesprochen wird, ist immer auch die Schülerin gemeint, ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin.

Gruppenkarte „Petersilie“



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



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



Typische Inhaltsstoffe, die in dem Gemüse oder dem Kraut vorkommen (bei Kräutern auch die Heilwirkung)



Saisonkalender (heimischer Anbau) für das jeweilige Gemüse



Praktische Tipps zur Lagerung und Verarbeitung



Typische Verwendung des Gemüses

Begleitheft mit Kopiervorlagen

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

Alle Arbeitsblätter beinhalten nach 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.

Außerdem finden Sie im Begleitheft sämtliche Arbeitsschritte zu den Bildkarten als Wortkarten, die vergrößert werden können,

z. B. Blumenkohl putzen, Blumenkohl in Röschen teilen, die sie parallel zur Bildkarte verwenden können. Die Wortkarten können zum einen zur Begriffsbildung als auch zur Sicherung an der Tafel verwendet werden.

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

Der Kräuter-Baustein beinhaltet allgemeine Arbeitsblätter zum Zerkleinern sowie Rezeptblätter.

Für alle Arbeitsblätter „Teste dein Wissen!“ finden Sie ab S. 25 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/Kraut 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 der richtigen Reihenfolge sortiert werden. Die Bildkarteien eignen sich ebenfalls 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 präsent, so können zur Auffrischung die Gruppenkarte oder auch die Fotokarten herangezogen werden.

Veranschaulichung

Die Bildkarten „Kräuter“ zeigen jedes Kraut, sodass sich der Schüler ihre wesentlichen Merkmale einprägen und diese wiedererkennen kann. Die Bildkarten zeigen jeden einzelnen Arbeitsschritt zum Vorbereiten und Schneiden im Original. Der Schüler kann anhand der Fotos die wesentlichen Arbeitsschritte ersehen und auf seine Arbeit übertragen. Hierzu sind auch nur

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 „Kräuter und Gemüse vorbereiten für Anfänger“ in einer stabilen Box für DIN-A5-Karten aufzubewahren, damit keine Karten verloren gehen oder beschädigt werden.

die wichtigsten Merkmale abgebildet, sodass der Schüler nicht verwirrt wird.

Differenzierung

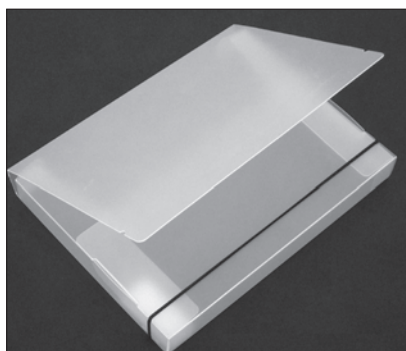
Wie beim Auffrischen der Schneidetechnik schon erwähnt, können mithilfe der Gruppenkarten die Schneidetechniken einzelner Gemüsesorten wiederholt werden. Diese Wiederholung können Sie auch nur mit einzelnen Schülern durchführen, bei denen Bedarf besteht.

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!

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 Ausführung 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

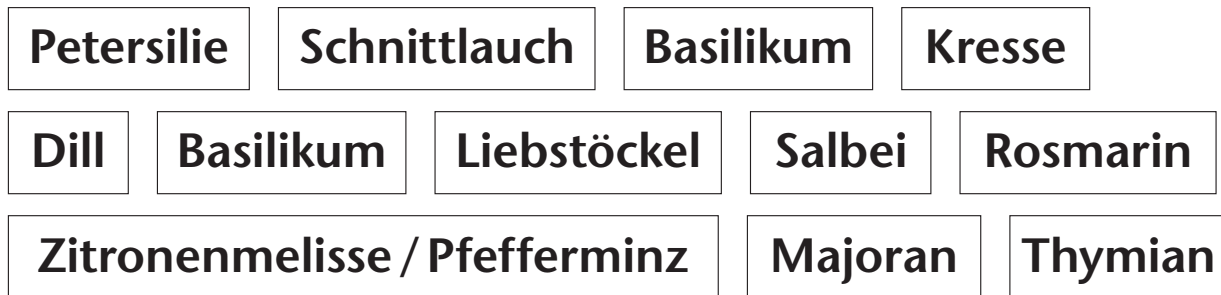
Hinweise für die Herstellung der Wortkarten

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

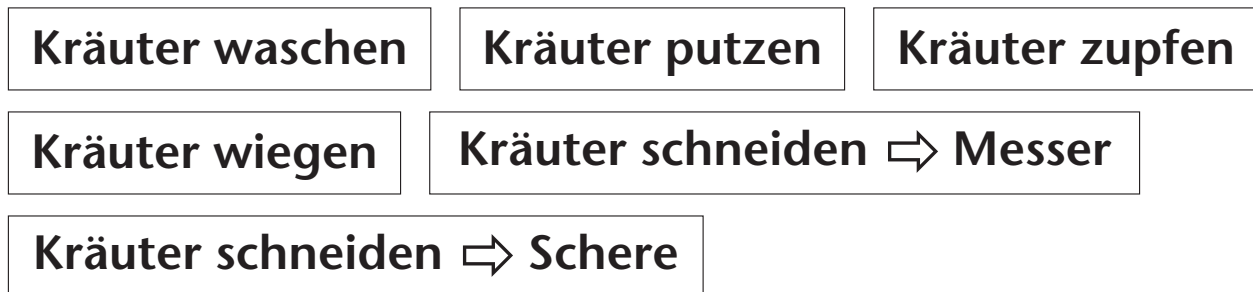
Hinweise zum Einsatz der Fotokarten

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

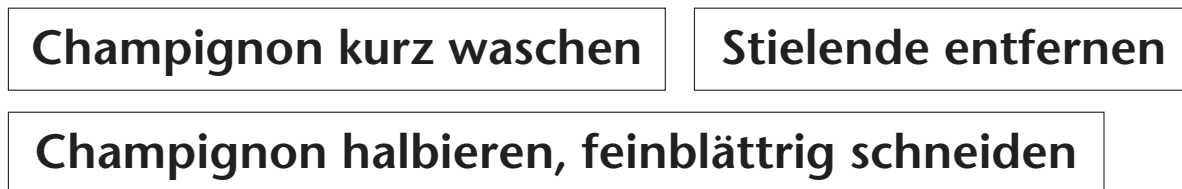
Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zu den Kräuterarten auf dunkelgrünes Tonpapier.



Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Arbeitstechnik bei Kräutern auf hellgrünes Tonpapier.



Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zu den Champignons auf beigefarbiges Tonpapier.



Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zu den Radieschen auf hellrotes Tonpapier.





SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Hauswirtschaft in Bildern - Kräuter und Gemüse

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

