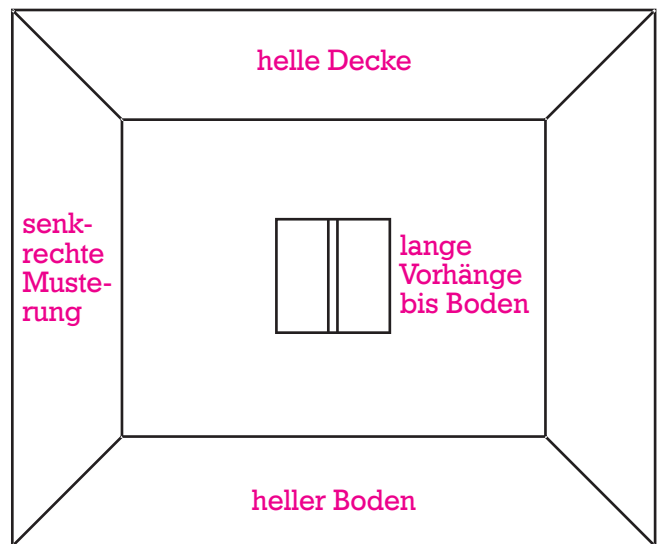


1.3 Einrichtung eines Zimmers in einer Wohngemeinschaft

Datum:

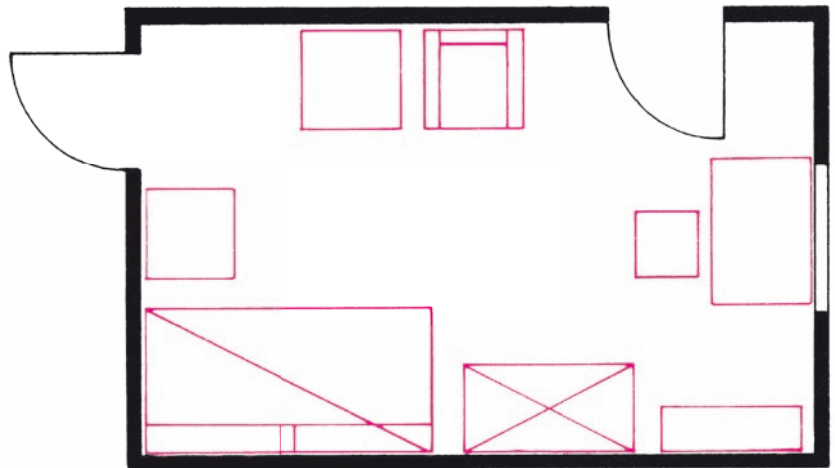
Farben, Muster usw. verändern den Eindruck von der Raumgröße.

1. Wie sollte Claudia
 - a) Wände, Decke und Fußboden,
 - b) das Fenster gestalten,
 damit das Zimmer größer wirkt?
 Versuche durch farbliche Gestaltung oder unterschiedliche Muster eine entsprechende Wirkung zu erreichen.
 Vergleiche eure Ergebnisse.
2. Sammle Bildmaterial von Wohnräumen aus Katalogen. Beschreibe jeweils die Raumwirkung.

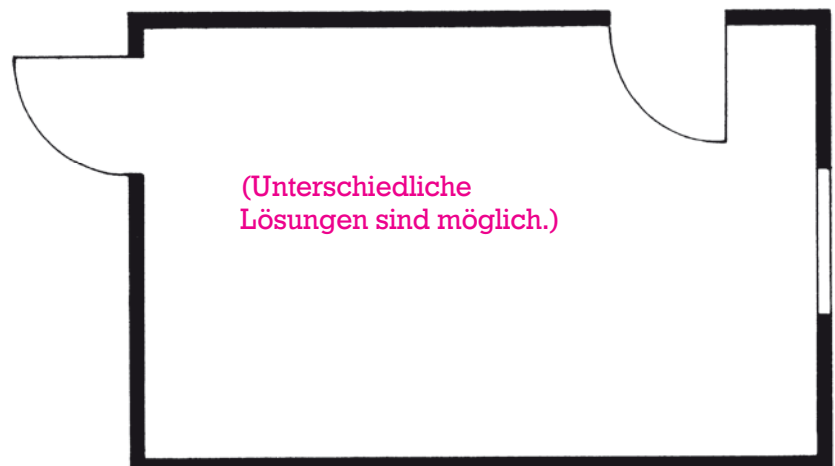


Welche Möbel werden benötigt?

3. Zeichne die Möbelsymbole, vgl. Arbeitsbuch S. 17, im Maßstab 1:50 (2 cm $\approx$ 1 m) auf ein Blatt Papier. Schneide die Möbelsymbole aus. Versuche durch Hin- und Herschieben eine besonders günstige Anordnung für die Möbel in Claudias Zimmer herauszufinden.
4. Ergänze die Einrichtung in Claudias Zimmer. Stelle dir dabei folgende Kontrollfragen:
 - Welche Einrichtungsgegenstände benötigt Claudia evtl. zusätzlich für Schlafen, Arbeit und Freizeit?
 - Bleibt genügend Platz zum Bewegen?
 Zeichne weitere Möbelsymbole und schneide diese aus.
5. Klebe die Möbelsymbole ein, wenn du die ideale Einrichtung gefunden hast.

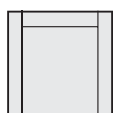


Lösungsvorschlag 1



Lösungsvorschlag 2

Weitere Möbelsymbole



Sessel
70 x 70 cm



Schrank
120 x 60 cm



Beistelltisch
70 x 70 cm



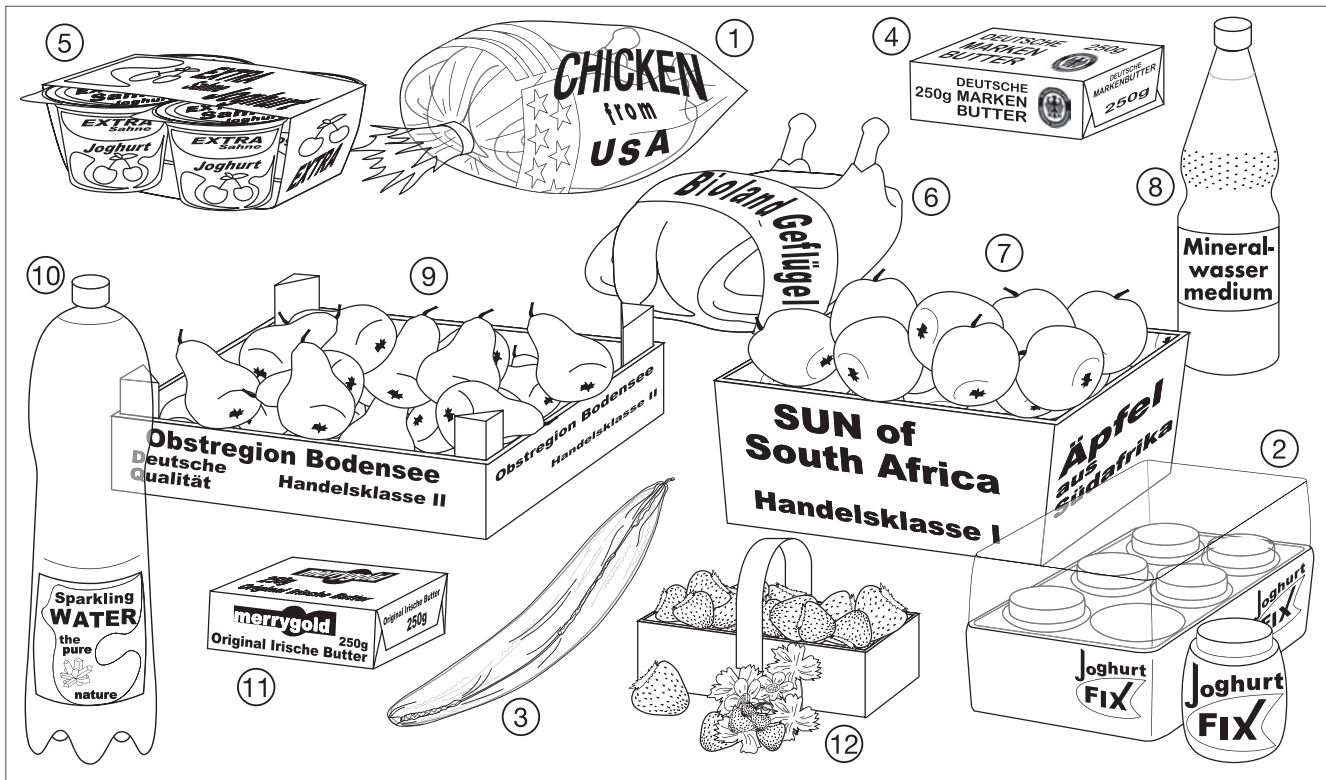
Stuhl
45 x 45 cm



Schubladenunterschrank
60 x 60 cm



Regal
100 x 30 cm



1. Die abgebildeten Lebensmittel werden bei uns angeboten.
Welche Lebensmittel sollten der Umwelt zuliebe a) gekauft, b) nicht gekauft werden?
2. Schreibe die Lebensmittel geordnet in die folgende Liste.
Begründe jeweils die Entscheidung.
3. Ergänze weitere Lebensmittel, die a) gekauft, b) nicht gekauft werden sollten.

a) Gekauft werden sollten:

- ② Joghurt selbst gemacht,
keine Verpackung
- ④ Deutsche Markenbutter,
kurzer Transportweg
- ⑥ Geflügel, Bioland,
artgerechte Tierhaltung
- ⑨ Birnen, Handelsklasse II,
kurzer Transportweg
- ⑧ Mineralwasser,
Mehrwegflasche
- ⑫ Erdbeeren zum Selberpflücken,
keine Verpackung

b) Nicht gekauft werden sollten:

- ① Chicken aus USA,
Transport
- ③ Gurke in Folie,
Verpackung
- ⑤ Joghurt im Becher mit Pappbänderole,
Verpackung
- ⑦ Äpfel aus Südafrika,
Transport
- ⑩ Wasserflasche,
Einwegflasche
- ⑪ Irische Butter,
Transport

2.12 Kosten, Arbeitsaufwand und Geschmack – Speisen selbst herstellen oder vorgefertigt kaufen?

Datum:

Welches Müsli soll es zum Frühstück geben?

1. *Vergleiche die Kosten für die Zutaten.*

Berechne mithilfe der Preisliste jeweils die Gesamtkosten für die verschiedenen Müsli.

Müsli, selbst hergestellt

2 EL Haferflocken (20 g)	0,02 €
4 EL fettarme Milch (60 ml)	0,04 €
1 kl. Apfel, geschält (120 g)	0,24 €
½ Banane, geschält (70 g)	0,11 €
1 EL Sultaninen (20 g)	0,08 €
1 EL Haselnüsse (15 g)	0,11 €
1 EL Zitronensaft (10 ml)	0,16 €
Gesamtkosten	0,76 €



Müsli, aufbereitetfertig

100 g Früchtemüsli	0,28 €
150 ml fettarme Milch	0,10 €
Gesamtkosten	0,38 €



Müsli, verzehrfertig

200 g fettarmer Joghurt Bircher Müsli	0,90 €
Gesamtkosten	0,90 €



Preisliste

500 g Haferflocken	0,50 €
1 l fettarme Milch	0,70 €
1 kg Äpfel	2,00 €
1 kg Bananen	1,60 €
200 g Sultaninen	0,80 €
200 g Haselnüsse	1,40 €
1 Zitrone (Saft: 50 ml)	0,80 €
500 g Früchtemüsli	1,40 €
200 g fettarmer Joghurt	
Bircher Müsli	0,90 €

2. *Berechne die jeweilige Gesamtmenge für die verschiedenen Müsli. Trage die Werte für die Gesamtmenge und die Gesamtkosten/Preise in die Tabelle ein.*

Eine Portion	selbst hergestellt	aufbereitetfertig	verzehrfertig
Menge in g	315	250	200
Preis in €	0,72	0,24	0,90
Tätigkeitszeit	Unterschiedliche Antworten		
Geschmack	sind möglich.		

3. *Ermittle jeweils die Tätigkeitszeit für die Zubereitung einer Portion und trage die Werte in die Tabelle ein.*

4. *Bewerte den Geschmack der verschiedenen Müsli mit den Begriffen: sehr gut, gut und weniger gut.*

5. *Welches Müsli soll für das Frühstück ausgewählt werden? Begründe deine Entscheidung.*

Unterschiedliche Antworten sind möglich.

3.4 Wir schreiben eine Bildergeschichte – Das Frühstück ist das Sprungbrett in den Tag

Datum:

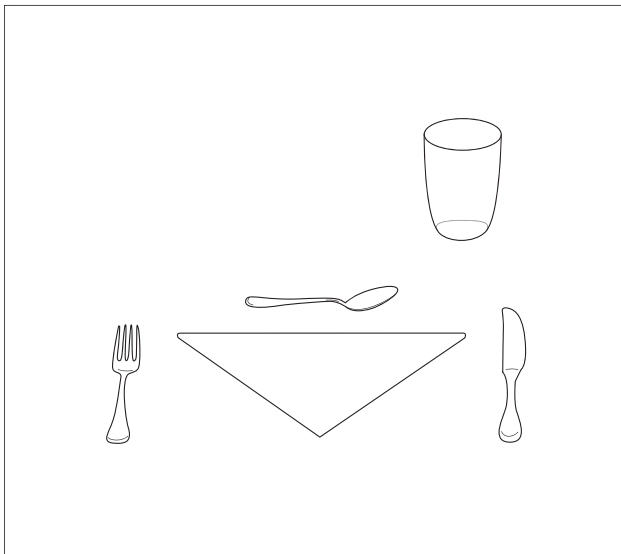
1. Bringe die neun Bilder in eine sinnvolle Reihenfolge. Schreibe die „neuen“ Nummern in die entsprechenden Kreise.
2. Beschreibe das Geschehen in einem genauen, lebendigen und folgerichtigen Text.



3.6 Tischdecken – Was wurde falsch gemacht?

Datum:

1. Welche vier Fehler wurden beim Eindecken des Grundgedecks gemacht?



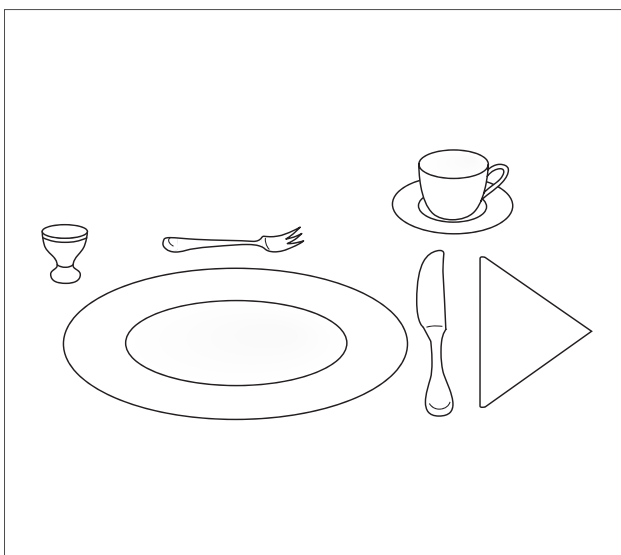
1. Das Richtglas steht nicht über dem Messer.

2. Das Besteck für die Nachspeise liegt falsch.

3. Die Schneide des Messers liegt zur falschen Seite.

4. Die Serviette liegt falsch herum.

2. Welche vier Fehler wurden beim Eindecken für das Frühstück gemacht?



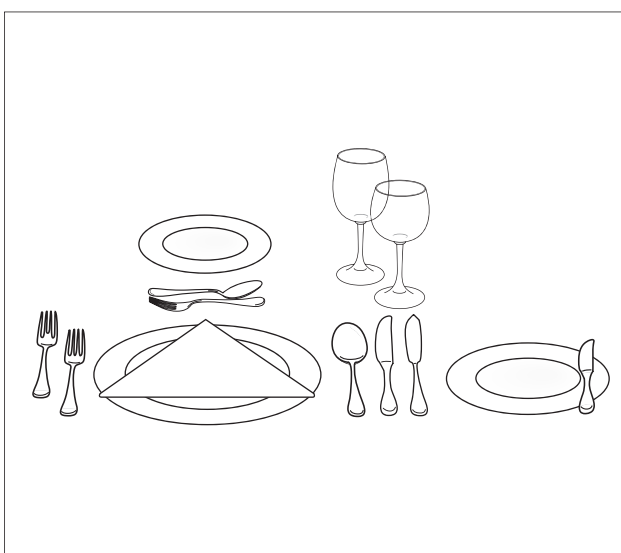
1. Der Löffel an der Kaffeetasse fehlt.

2. Der Eierlöffel fehlt.

3. Es wurde ein zu großer Teller ausgewählt.

4. Eine Kuchengabel wird nicht benötigt.

3. Welche vier Fehler wurden beim Eindecken für ein festliches Menü gemacht?



1. Der Salatteller steht falsch.

2. Der Suppenlöffel liegt am falschen Platz.

3. Das Besteck für die Nachspeise liegt falsch.

4. Der Broteller steht auf der falschen Seite.

Datum:

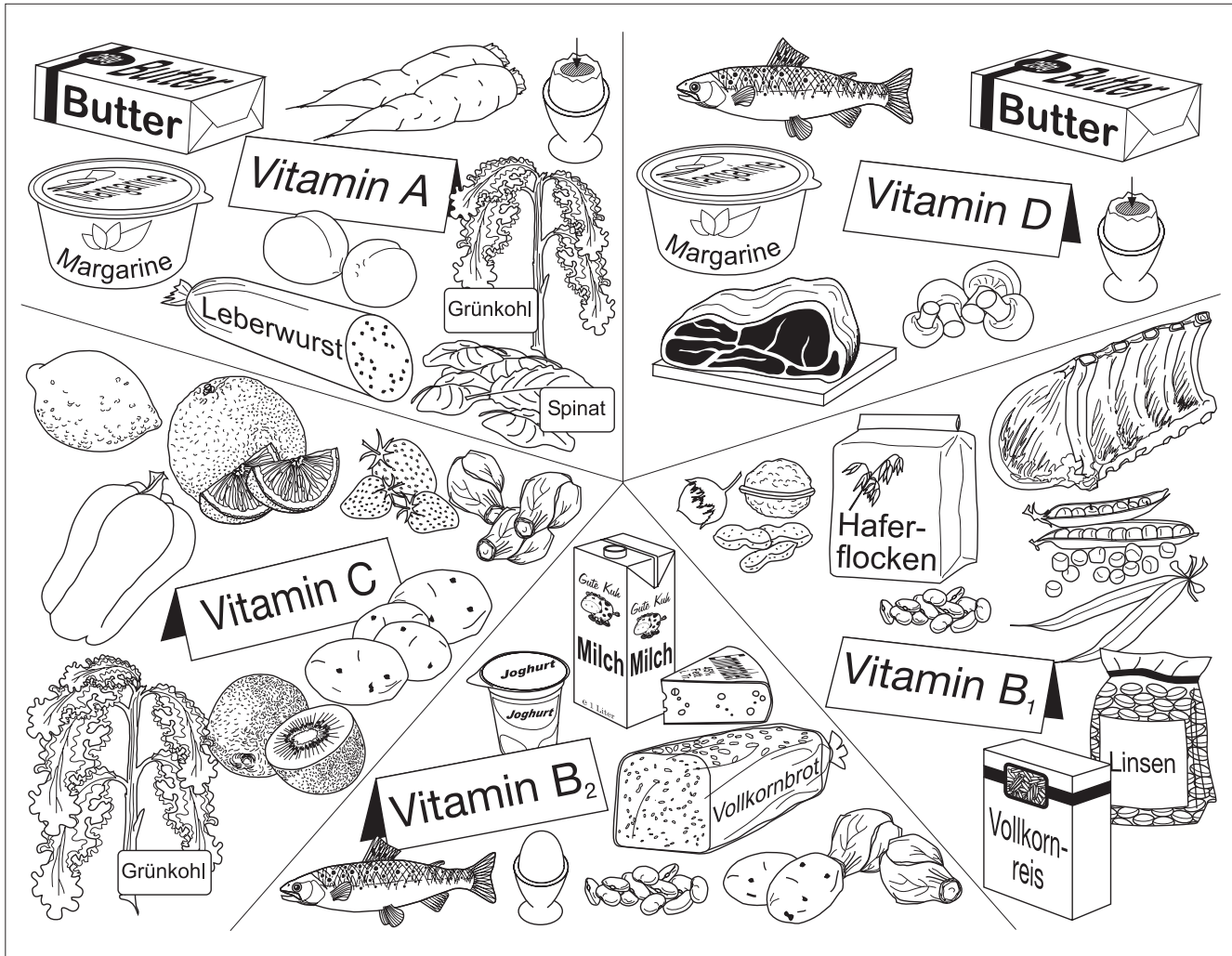
- [illegible]

15	16	17	18	19
E	S	S	E	N

4.7 Täglich Vitamine

Datum: _____

Wir ermitteln vitaminreiche Lebensmittel.



1. Ermittle mithilfe der Abbildung, welche Vitamine in den folgenden Lebensmitteln enthalten sind:

Getreide/-produkte	B₁, B₂	Kartoffeln	C, B₂
Gemüse	C, A	Hulsenfruchte	B₁, B₂
Obst	C, A	Milch/-produkte	B₂, D
Eier	B₂; D und A im Eigelb	Fleisch	B₁, D
Fisch	B₂, D	Fette und ole	A, D

2. Welche Aufgaben haben die verschiedenen Vitamine?

Ergänze den folgenden Text. Setze folgende Wrter sinnvoll ein:

Abwehrkraft Knochcn Nerven Sehkraft Stoffwechsel Wachstum

Vitamin A fördert die **Sehkraft** der Augen und das **Wachstum**.

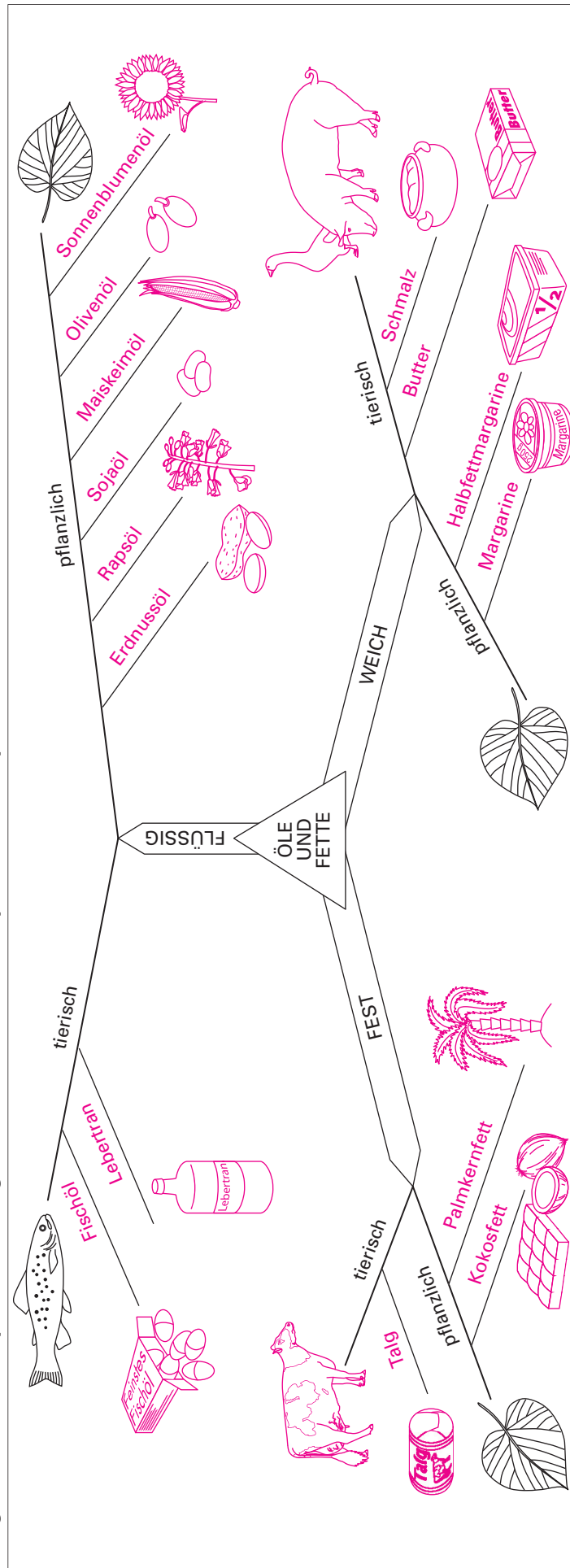
Vitamin D ist notwendig für den Aufbau der **Knochen** und Zähne.

B-Vitamine sind wichtig für **Nerven** und den **Stoffwechsel** der Zellen.

Vitamin C stärkt die **Abwehrkraft** bei Erkältung und Krebs.

4.20 Öle und Fette: Überblick durch eine Mind-Map – Gedächtniskarte

- Bestimme für jedes unten angegebene Speisefett und Speiseöl, ob es a) flüssig, weich oder fest, b) tierisch oder pflanzlich ist.
- Trage die Speisefette und Speiseöle anschließend sortiert in die Mind-Map ein.
- Ergänze die Mind-Map mit Zeichnungen für die verschiedenen Speisefette und Speiseöle.



Butter a) <u>weich</u> b) <u>tierisch</u>	Halbfett- a) <u>weich</u> margarine b) <u>pflanzlich</u>	Mais- a) <u>flüssig</u> keimöl b) <u>pflanzlich</u>	Palmkern- a) <u>fest</u> fett b) <u>pflanzlich</u>	Sojaöl a) <u>flüssig</u> b) <u>pflanzlich</u>
Erdnussöl a) <u>flüssig</u> b) <u>pflanzlich</u>	Kokosfett a) <u>fest</u> b) <u>pflanzlich</u>	Margarine a) <u>weich</u> b) <u>pflanzlich</u>	Rapsöl a) <u>flüssig</u> b) <u>pflanzlich</u>	Sonnen- a) <u>flüssig</u> blumenöl b) <u>pflanzlich</u>
Fischöl a) <u>flüssig</u> b) <u>tierisch</u>	Lebertran a) <u>flüssig</u> b) <u>tierisch</u>	Olivenöl a) <u>flüssig</u> b) <u>pflanzlich</u>	Schmalz a) <u>weich</u> b) <u>tierisch</u>	Talg a) <u>fest</u> b) <u>tierisch</u>

5.5 Unser Wissen über vegetarische Kost – Kreuzworträtsel

Datum:

1. Löse das Kreuzworträtsel.

2. Beschreibe die drei Formen des Vegetarismus.

3. Führt eine Pro-und-Kontra-Diskussion zum Thema Vegetarismus.

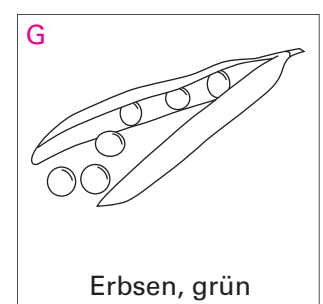
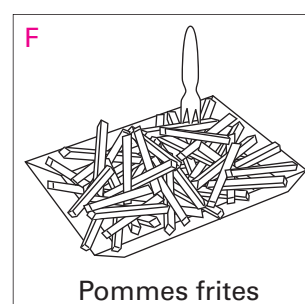
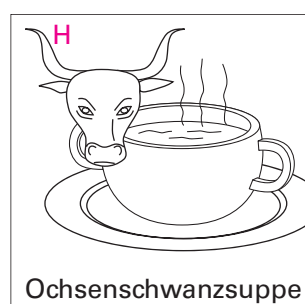
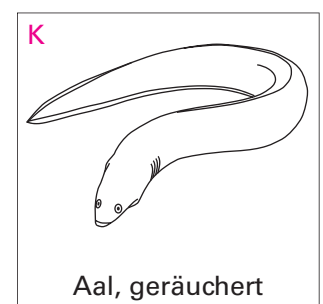
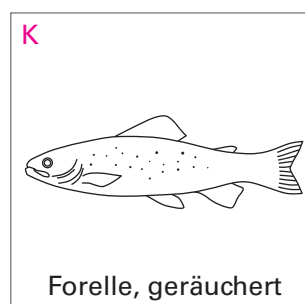
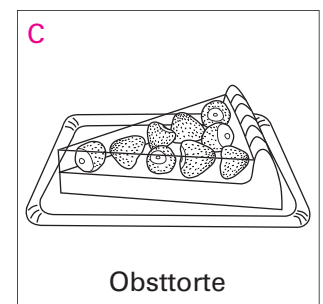
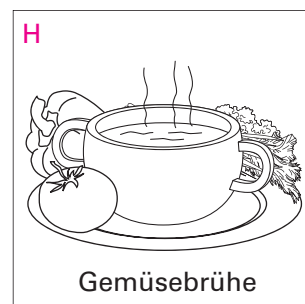
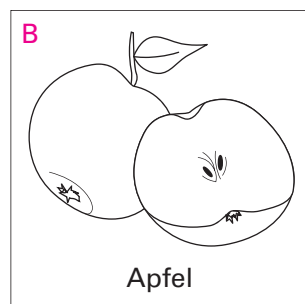
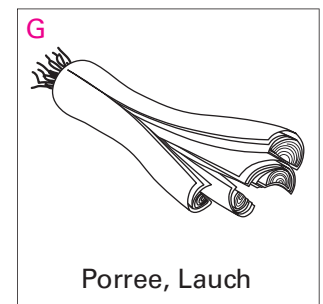
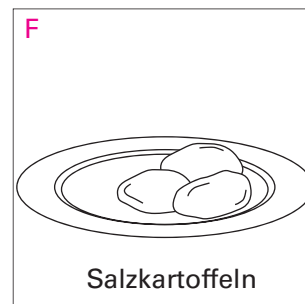
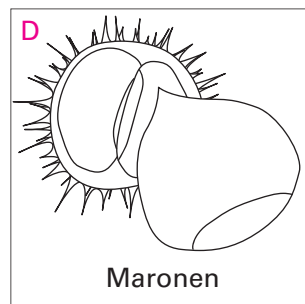
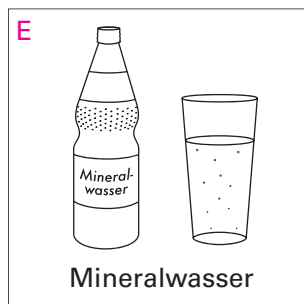
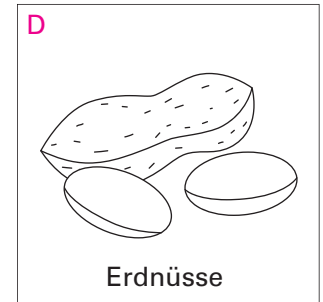
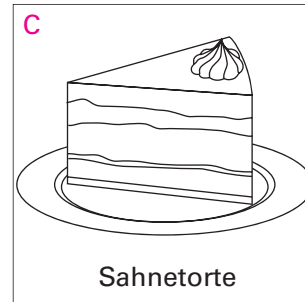
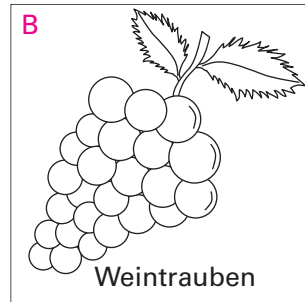
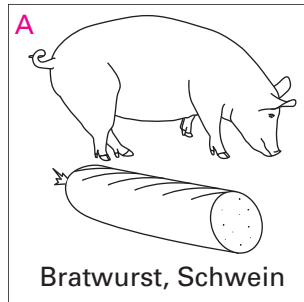
				evtl. Mangel bei Veganern		Ovo steht für ?		vegetarische Kost ist ?		Vegetarier sind ? aktiv					pflanzliches LM mit Eisen		essen Vegetarier reichlich
	essen Vegetarier	meidet Lacto-Vegetarier	E	I	E	R		V		S							F
	G		I		I			O		P					V		E
	E		W					L		O					O	B	S
isst ein Veganer zum Frühstück	M	U	E	S	L	I		L		R					L		T
	U		I					W		T					L		
	E	Jod durch jodiertes?	S	P	E	I	S	E	S	A	L	Z		ernährungsabhängige Krankheit	K	R	E
	S		S					R		I					O		
	E			ernährungsabhängige Krankheit	B	L	U	T	H	O	C	H	D	R	U	C	K
								I			H				N		L
alternativer Anbau ?	O	meidet Veganer	H	O	N	I	G		essen alle Vegetarier	S	A	L	A	T			E
	E						E										I
	K		essen alle Vegetarier	K	A	R	T	O	F	F	E	L	N				N
	O						R										K
	L	ernährungsabhängige Krankheit	D	I	A	B	E	T	E	S							I
	O						I										N
essen alle Vegetarier	G	E	T	R	E	I	D	E	Vegetarier leben ?	G	E	S	U	E	N	D	E
	I						E								G		R
	S						E										
evtl. Mangel bei Veganern	C	A	L	C	I	U	M										
	H					S				T							I
	E	ernährungsabhängige Krankheit	K	R	E	B	S	jemand, der kein Fleisch isst	V	E	G	E	T	A	R	I	E
	R					N			E								R

1	G	2	E	3	S	4	U	5	N	6	D
7	O	8	H	9	N	10	E				
11	F	12	L	13	E	14	I	15	S	16	C
											H

5.13 Energiereiche und energiearme Lebensmittel – Memospiel

Datum:

1. Schneidet die Memokarten aus und klebt sie auf Karton.
2. Sortiert die Memokarten in a) energiereiche, b) energiearme Lebensmittel, z. B. Weintrauben, Apfel.
3. Nun geht es ans Spiel. Jeweils 4 bis 6 Schüler spielen in einer Gruppe, d. h., die Spieler einer Gruppe dürfen sich beraten, welche Karte sie aufnehmen wollen. Findet eine Gruppe zwei zusammengehörige Karten, so darf sie diese aufnehmen, aber nur behalten, wenn sie den unterschiedlichen Nährstoffgehalt der Lebensmittel erläutern kann.
4. Sucht zu jeder Gruppe weitere Lebensmittel, schreibt diese auf Karten. Spielt erneut.
5. Übertragt die Lebensmittel geordnet in euer Heft.



5.24 Schadstoffe, Zusatzstoffe und Mikroorganismen – Silbenrätsel

Datum:

1. Zu erraten sind Begriffe. Setze sie aus den Silben zusammen und streiche die entsprechenden Silben durch.

2. Schreibe die Buchstaben, die mit * gekennzeichnet sind, in die Kästchen am Ende der Zeile. Diese Buchstaben ergeben in der richtigen Reihenfolge das Lösungswort.

AF – BEN – BER – BLEI – BO – CAD – DE – EI – ER – FARB – FE – GER – LA – LEN – LIS – MI – MI – MO – MO – MUS – NE – NEL – NIT – PES – PLAS – QUECK – RE – RE – RO – SA – SAEU – SAL – SE – SIL – STOF – TER – TI – TO – TO – TU – UM – XIN – XO – ZI – ZOE

1. In Tintenfischen, Wildpilzen, Leber und Niere ist dieser Schadstoff enthalten.

C A D M I U M

M

2. Dieser Schadstoff befindet sich auf der Oberfläche von Pflanzen.

B L E I

B

3. In Fischen, die am Ende der Nahrungskette stehen, z. B. Thunfisch, ist dieser Schadstoff enthalten.

Q U E C K S I L B E R

L

4. Ein von Schimmelpilzen gebildeter Giftstoff.

A F L A T O X I N

T

5. Diese Mikroorganismen sind in Eiern und Geflügelfleisch.

S A L M O N E L L E N

L

6. Diese Krankheit wird durch Katzen übertragen.

T O X O P L A S M O S E

E

7. Mikroorganismen, die diese Krankheit verursachen, benötigen keinen Sauerstoff.

B O T U L I S M U S

T

8. Diese Mikroorganismen befinden sich bei Erkältungen auf Nasen- und Rachenschleimhäuten.

E I T E R E R R E G E R

I

9. Azorubin gehört zu dieser Gruppe der Zusatzstoffe.

F A R B S T O F F E

E

10. Gesucht wird ein chemischer Konservierungsstoff.

B E N Z O E S A E U R E

E

11. Gesucht wird ein Sammelbegriff für Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel.

P E S T I Z I D E

S

12. Der Stoff entsteht aus Nitrit und ist krebserregend.

N I T R O S A M I N E

N

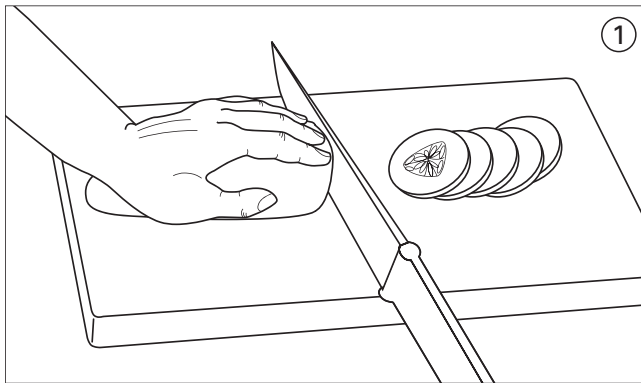
Lösungswort: Wähle naturbelassene

L E B E N S M I T T E L

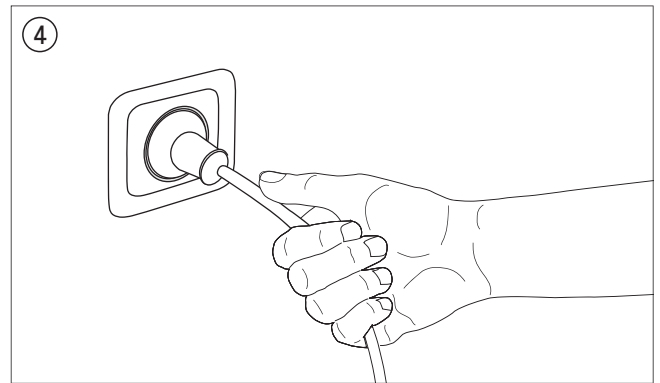
6.3 Unfallgefahren – Unfallverhütung

Datum:

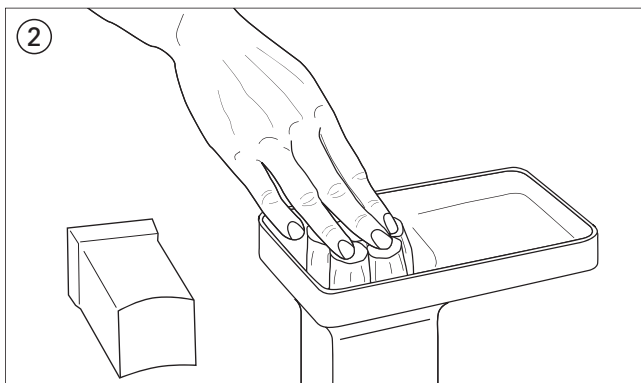
1. Was wird hier falsch gemacht?
2. Beschreibe, wie man es richtig macht.



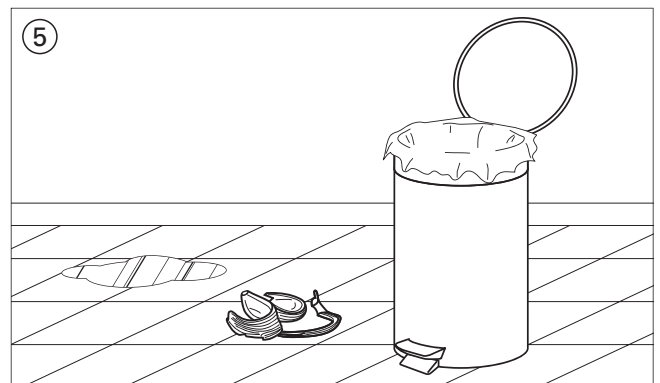
- ① Krallengriff – Fingerkuppen nach hinten gewinkelt – beim Schneiden anwenden.



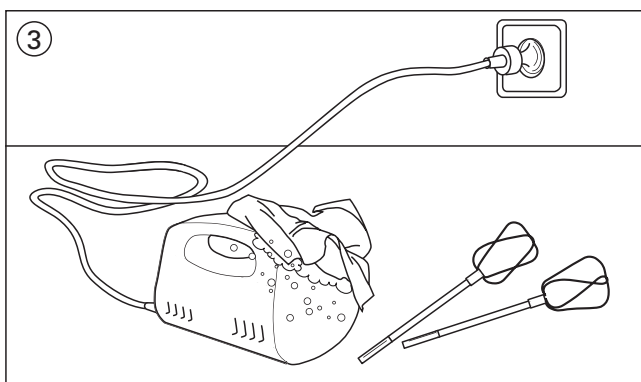
- ④ Stecker nicht an der Schnur aus der Steckdose ziehen, Stecker anfassen.



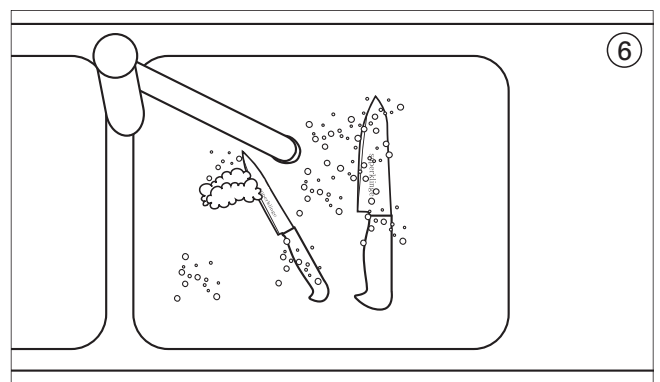
- ② Resthalter bei Zerkleinerungsmaschinen als Fingerschutz benutzen.



- ⑤ Heruntergefallene Abfälle sofort aufheben, Verschüttetes sofort aufwischen.



- ③ Vor dem Reinigen elektrischer Geräte den Stecker ziehen.



- ⑥ Messer nie in das Spülwasser legen. Messer gehören auf die Abtropffläche.

6.10 Möhren-Apfel-Rohkost

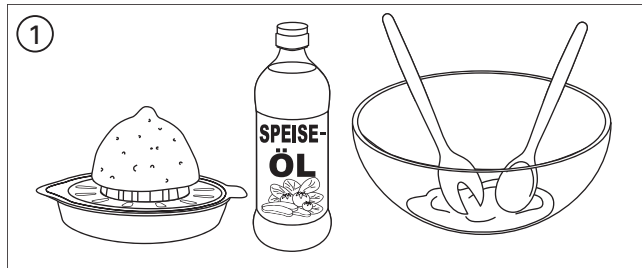
Datum:

1. Beschrifte die einzelnen Abbildungen.

Welche Vorbereitungsarbeiten werden hier durchgeführt? Welche Geräte können hier eingesetzt werden?

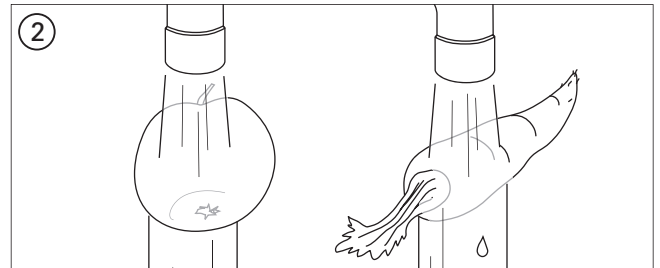
2. Unterstreiche die Bezeichnungen für die Vorbereitungsarbeiten rot, die Namen für die Geräte blau.

3. Male die Abbildungen nach deinen Vorstellungen aus.



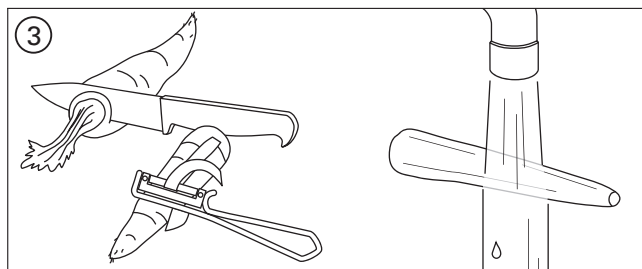
① Zitronensaft, Öl und Wasser

mischen.



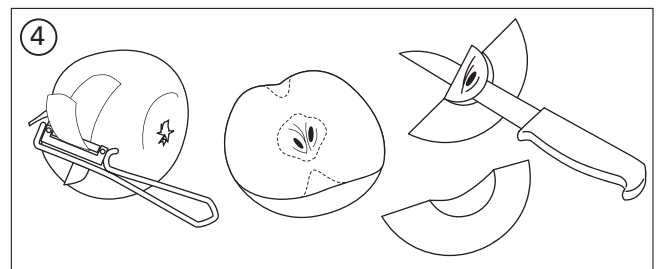
② Äpfel und Möhren

gründlich waschen.



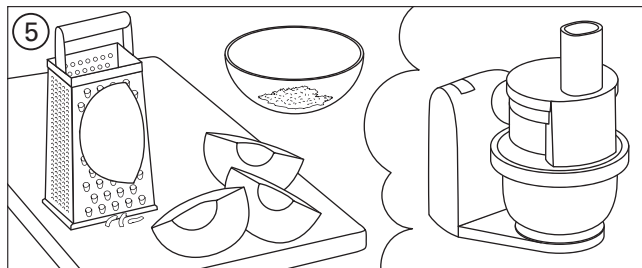
③ Möhren mit einem Küchenmesser

putzen und mit einem Sparschäler
schälen, nochmals waschen.



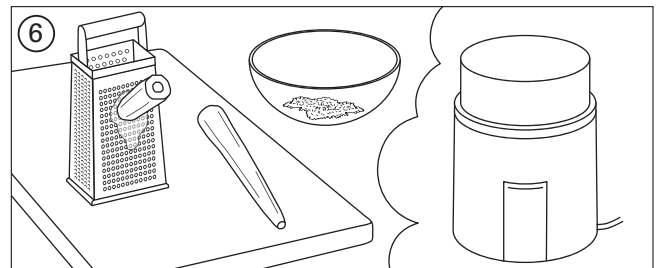
④ Äpfel mit dem Sparschäler

schälen und mit dem Küchen-
messer putzen.



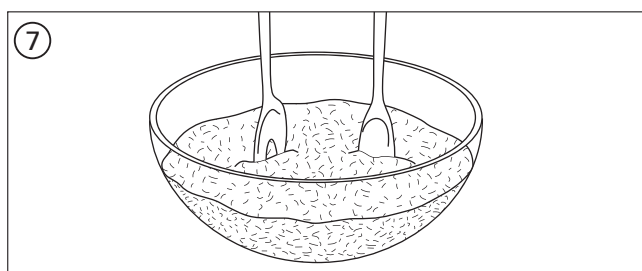
⑤ Äpfel mit einer Handreibe oder
mit einer Küchenmaschine raspeln.

Sofort in die Marinade geben.



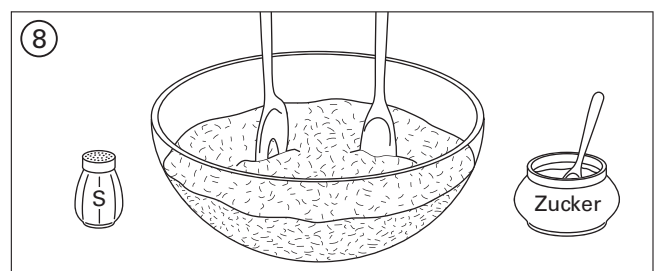
⑥ Möhren mit einer Handreibe oder
mit einem Alleszerkleinerer

reiben bzw. zerkleinern.



⑦ Äpfel und Möhren mit der

Marinade mischen.



⑧ Rohkost mit Zucker und Salz

abschmecken.