

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

Gekauft werden sollten:

- ② Joghurt selbst gemacht,
keine Verpackung
- ④ Deutsche Markenbutter,
kein Transport
- ⑥ Poularde, Bioland,
artgerechte Tierhaltung
- ⑨ Birnen, Handelsklasse II,
kurzer Transportweg
- ⑩ Mineralwasser,
Mehrwegflasche
- ⑫ Erdbeeren zum
Selberpflücken – keine Verpackung

Nicht gekauft werden sollten:

- ① Chicken aus USA,
Transport
- ③ Gurken in Folie,
Verpackung
- ⑤ Joghurt im Becher mit
Pappbanderole
- ⑦ Äpfel, Handelsklasse I,
Südafrika – Transport
- ⑧ Apfelsaft,
Einwegflasche
- ⑪ Irische Butter,
Transport

1.10 Zeichensprache beim Einkauf

Datum: _____

Auf fast jedem Produkt, ob Bügeleisen, Computer oder Kinderteddy, findet der Verbraucher heute ein oder mehrere Zeichen.

Was sagen diese Zeichen aus?

Du findest auf dieser Seite verschiedene Zeichen. Schneide sie aus und suche die passende Bedeutung in den unten abgebildeten Kästchen.

1. **Klebe die ausgeschnittenen Zeichen in die richtigen Kästchen.**
2. **Suche Produkte, die das entsprechende Zeichen aufweisen, und schreibe sie dazu.**
3. **Suche weitere Schutz- und Prüfzeichen, schneide sie aus und klebe oder zeichne sie in dein Heft.**

Dieses Siegel garantiert, dass eine Ware aus reiner Schurwolle ist, d. h., dass die Wolle vom gesunden, lebend geschorenen Schaf stammt.



Pullover,

Anzüge

Dieses Zeichen bestätigt lediglich, dass grundlegende europäische Sicherheitsvorschriften eingehalten werden, so z. B. bei Spielzeug die Speichelechtheit vom Lack. Es gilt in ganz Europa, sagt aber für den Verbraucher nicht viel aus.



Spielzeug,

Elektrogeräte

Dieser Punkt weist lediglich darauf hin, dass Verpackungen mit diesem Zeichen gesammelt, getrennt sortiert und der Wiederverwertung zugeführt werden.



Quarkbecher,

Karton von Elektrogeräten

Dieser Punkt wird nur vergeben, wenn Farbechtheit, Spielmöglichkeiten, Umweltverträglichkeit und Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen.



Spielzeug

Das nationale Umweltzeichen wird vom Umweltbundesamt zum Beispiel für solche Produkte verliehen, die die Schadstoffgrenzen unterschreiten.



Farben, Lacke,

Waschpulver

Geräte mit diesem Zeichen sind vom Verband Deutscher Elektrotechniker auf Einhaltung elektrotechnischer Normen überprüft.



Elektrogeräte

Die Plakette mit den drei Pfeilen, die ein Dreieck bilden, wird von der Kunststoff verarbeitenden Industrie vergeben und kennzeichnet den verwendeten recycelbaren Kunststoff.



Joghurtbecher,

Keksbehälter

Bei diesem Zeichen handelt es sich um ein deutsches Sicherheitszeichen. Produkte mit diesem Zeichen wurden von einer anerkannten, unabhängigen Stelle, z. B. vom TÜV, technisch überprüft.



Haushaltsleitern,

Spielzeug

Verlag Dr. Felix Buchner –
Verlag Handwerk und Technik G.m.b.H.,
Lademannbogen 135, 22339 Hamburg,
Postfach 630600, 22331 Hamburg.

Hinweis zu §52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

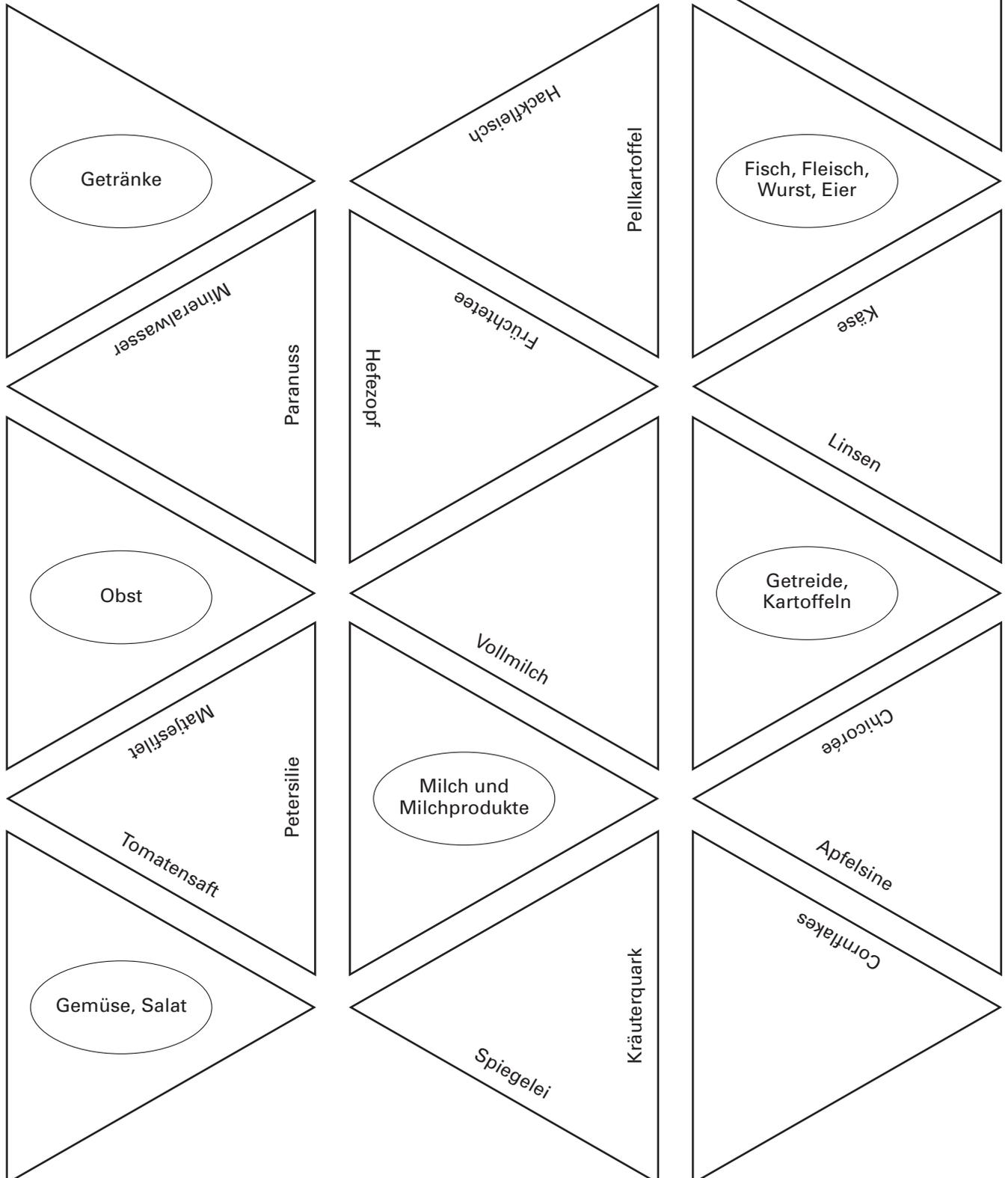


2.3 Trimino – Zu welcher Lebensmittelgruppe gehört das Lebensmittel?

Datum:

1. Schneidet die einzelnen Dreiecke aus.
2. Das Trimino kann allein oder zu zweit bearbeitet werden.
Lege die einzelnen Dreiecke aneinander, bis die Ausgangsform des Triminos wieder erreicht ist.
3. Doch es gibt noch eine Besonderheit:
Es muss jeweils eine Zuordnung der Lebensmittel um die entsprechende Lebensmittelgruppe erfolgen, z. B. das Lebensmittel Hefezopf muss neben der Karte „Getreide, Kartoffeln“ liegen.
4. Nachdem ihr das Trimino gelegt habt, erstellt ihr eine Mind-Map zu den ersten drei Lebensmittelgruppen oder ihr übertragt die Lebensmittelgruppen mit den dazugehörigen Lebensmitteln in euer Heft.

(Lösung auf der Rückseite)

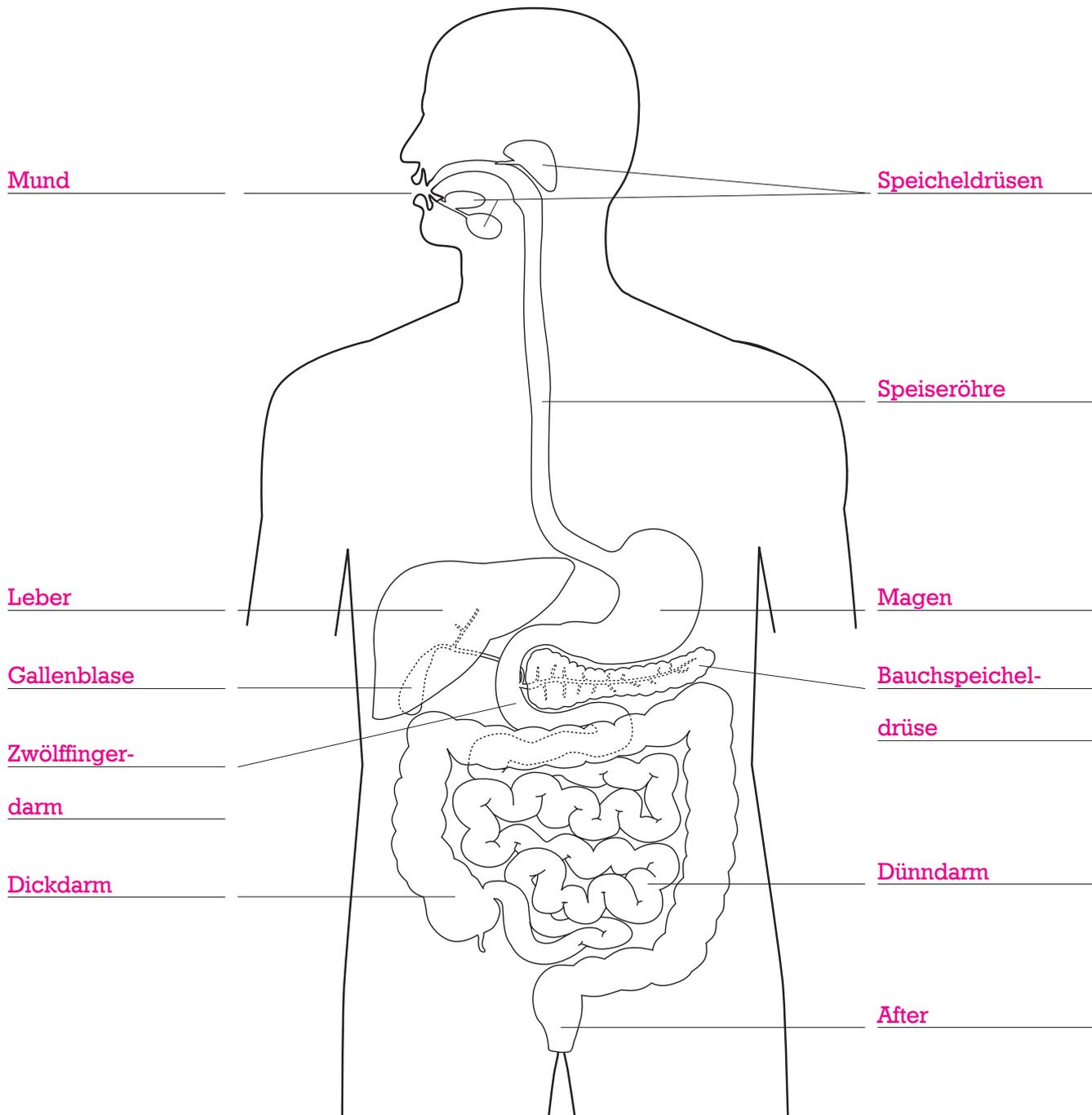


2.9 Verdauung

Datum:

Der Weg der Nahrung durch unseren Körper

1. Beschrifte die Abbildung.
2. Male alle Teile, durch die die Nahrung hindurchgeht, rot an.
3. Male alle anderen Organe blau an.
4. Suche eine Überschrift für die Abbildung, trage diese oben ein.



5. Ergänze den folgenden Text:

Bei der Verdauung werden die **Nährstoffe** durch

Verdauungssäfte umgewandelt und dabei

löslich gemacht, damit **das Blut** sie aufnehmen kann.

3.7 Kopfstandmethode – Wie verarbeiten wir Kartoffeln richtig?

Datum:

Tina hat aufgelistet, was man bei der Verarbeitung von Kartoffeln alles falsch machen kann. Natürlich stehen die Arbeitsschritte in der falschen Reihenfolge, wie sie ihr gerade eingefallen sind.

1. Lies die verschiedenen Arbeitsschritte.
2. Stelle die Aussagen „auf den Kopf“.
3. Bringe die Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge.

Kartoffeln möglichst dick mit einem großen Küchenmesser schälen.

Möglichst Salzkartoffeln zubereiten, sie sind vitamin- und mineralstoffreicher.

Kartoffeln mit viel Wasser garen.

Kartoffeln möglichst früh schälen, damit sie lange im Wasser liegen.

Kartoffeln lange in warmem Wasser waschen.

Kartoffeln immer warm halten, bis die letzte Person gegessen hat.

500 g Kartoffeln im großen Topf ohne Deckel garen.

Für Kartoffelbrei fest kochende Kartoffeln auswählen.

Für Kartoffelsalat mehlig kochende Kartoffeln einkaufen.

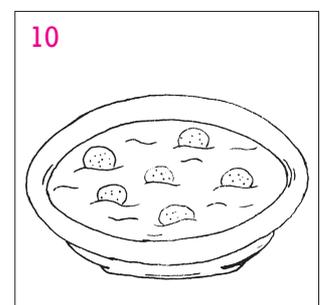
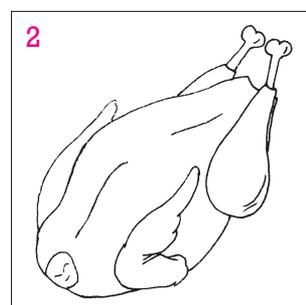
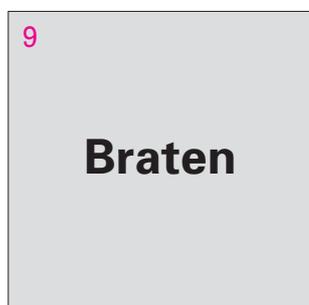
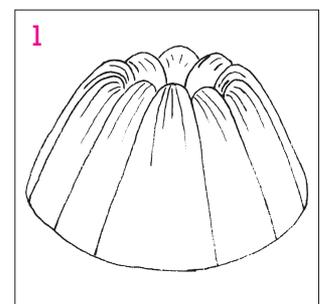
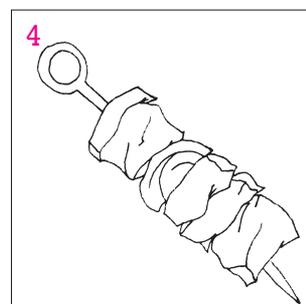
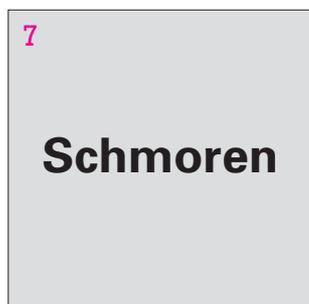
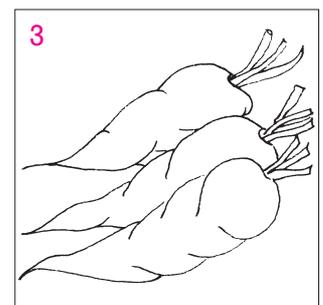
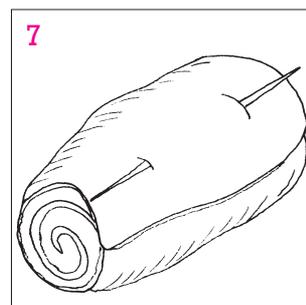
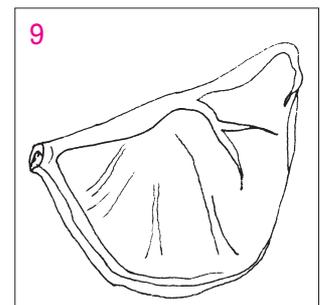
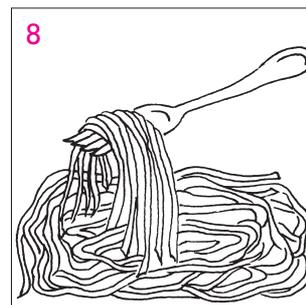
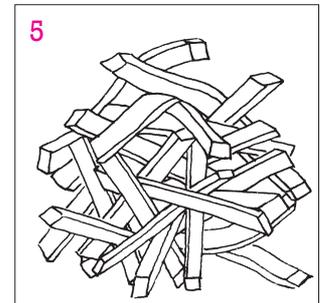
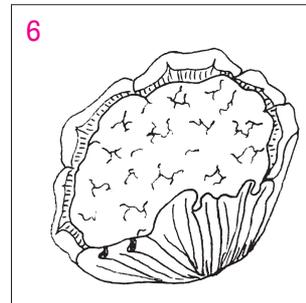
Bratkartoffeln sind aufgrund des geringen Stärkeanteils fettärmer.

1. Für Kartoffelsalat fest kochende Kartoffeln auswählen.
2. Für Kartoffelbrei mehlig kochende Kartoffeln auswählen.
3. Möglichst Pellkartoffeln zubereiten, sie sind vitamin- und mineralstoffreicher.
4. Bratkartoffeln sind aufgrund des höheren Fettgehaltes fettreicher.
5. Kartoffeln möglichst kurz vor dem Garen schälen, damit sie nicht so lange im Wasser liegen.
6. Kartoffeln möglichst dünn mit einem Sparschäler schälen.
7. Kartoffeln kurz in kaltem Wasser waschen.
8. Kartoffeln mit wenig Wasser garen.
9. Kartoffeln in einem passenden Topf mit gut schließendem Deckel garen.
10. Kartoffeln schnell abkühlen. Portionsweise wieder aufwärmen.

3.12 Memo – Gartechniken

Datum:

1. Schneidet die Memokarten aus und klebt sie auf Karton.
2. Sortiert die Memokarten. Welche Gartechnik eignet sich für die Lebensmittel? Backen?, Kochen? usw. Bedenkt, dass alle Lebensmittel gegart werden sollen.
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. Die Gruppe darf die Karten aber nur behalten, wenn sie das Garen des Lebensmittels beschreiben kann.
4. Sucht zu jeder Gartechnik jeweils ein weiteres Lebensmittel, schreibt diese auf Karten. Spielt erneut.
5. Überträgt die Gartechniken und die Lebensmittel geordnet in euer Heft.



Verlag Dr. Felix Buchner –
Verlag Handwerk und Technik G.m.b.H.,
Lademannbogen 135, 22339 Hamburg,
Postfach 630500, 22331 Hamburg.

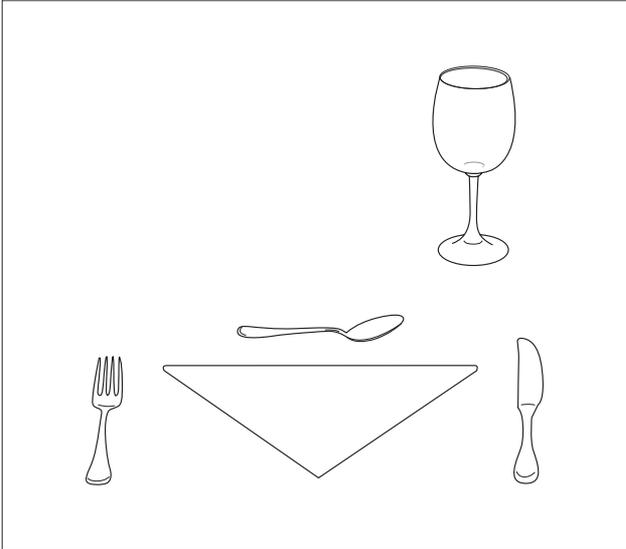
Hinweis zu §52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlanges.

4.1 Tischdecken – Was wurde falsch gemacht?

Datum: _____

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



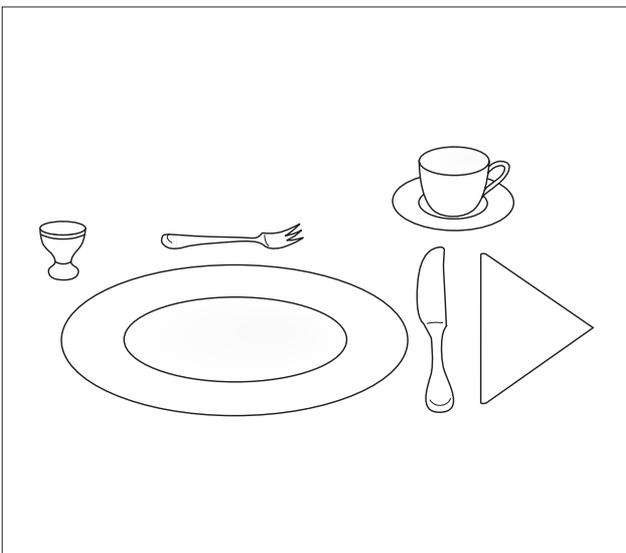
1. **Das Richtglas steht nicht über dem Messer.**

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?



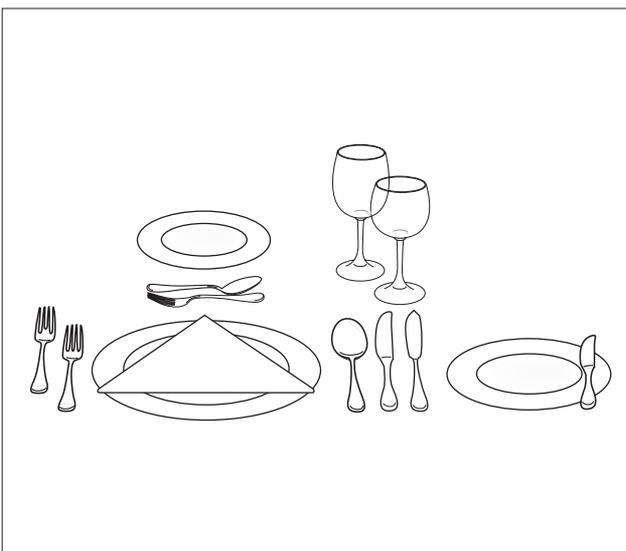
1. **Der Löffel an der Kaffeetasse fehlt.**

2. **Der Eierlöffel fehlt.**

3. **Es wurde ein falscher 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.**