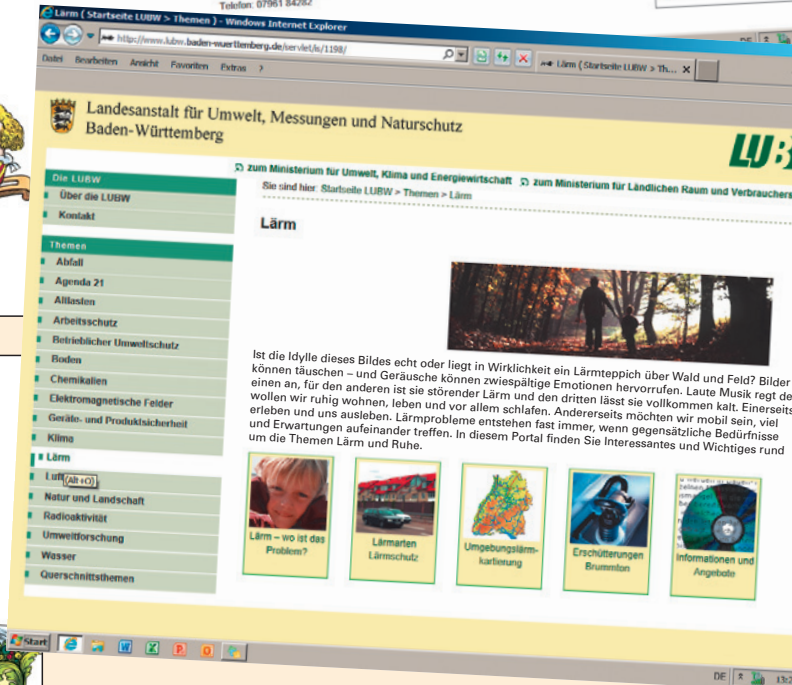
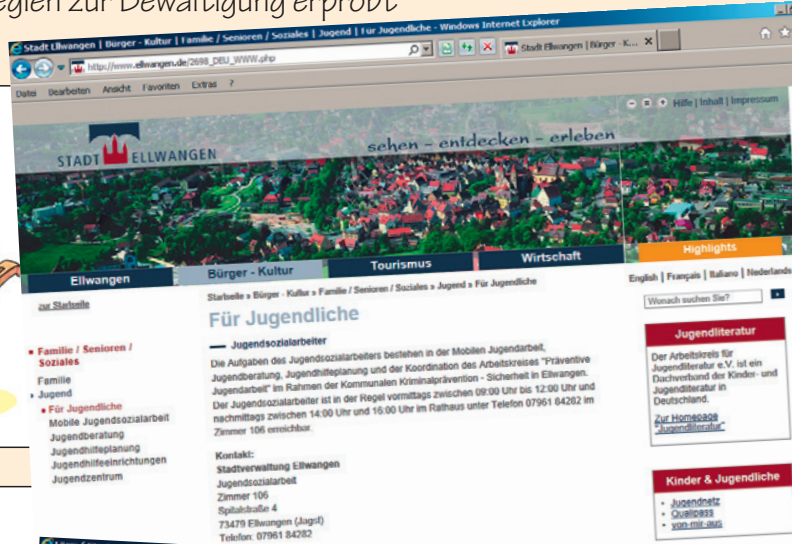


Sozialer/gesellschaftlicher Bereich

Die Schülerinnen und Schüler können

- grundlegende Regeln zur Ess- und Tischkultur anwenden
- institutionelle Hilfe für Menschen in Notsituationen nennen und haben eine Einrichtung erkundet
- Einflüsse der Umwelt (Lärm, Stress, Medien) auf die eigene Gesundheit erkennen und haben Strategien zur Bewältigung erprobt



Hilfsbedürftigkeit hat viele Gesichter



1. Betrachte das Bild.
Beschreibe Situationen, in denen
 - a) Hilfe benötigt,
 - b) Hilfe angeboten wird.
2. Beschreibe konkrete Situationen, in denen du selbst oder andere Personen Hilfe benötigen:
„Ich brauche Hilfe, wenn ...“

Tipp

Erkundigt euch bei der Gemeindeverwaltung (Rathaus) oder beim Landratsamt nach einem „Beratungsführer“ eurer Region. Hierin sind alle Einrichtungen für Ratsuchende vermerkt. Auch Internet, Tageszeitungen und Telefonbuch helfen bei der Suche.

Outdoor activities at the nursery school

1. Look at the circles and talk about what the children were able to do in the outside play area of the nursery school you visited.

Example:

At the nursery school I visited, the children were able to make mud pies in the sand pit but they weren't able to slide down a slide because there wasn't one.

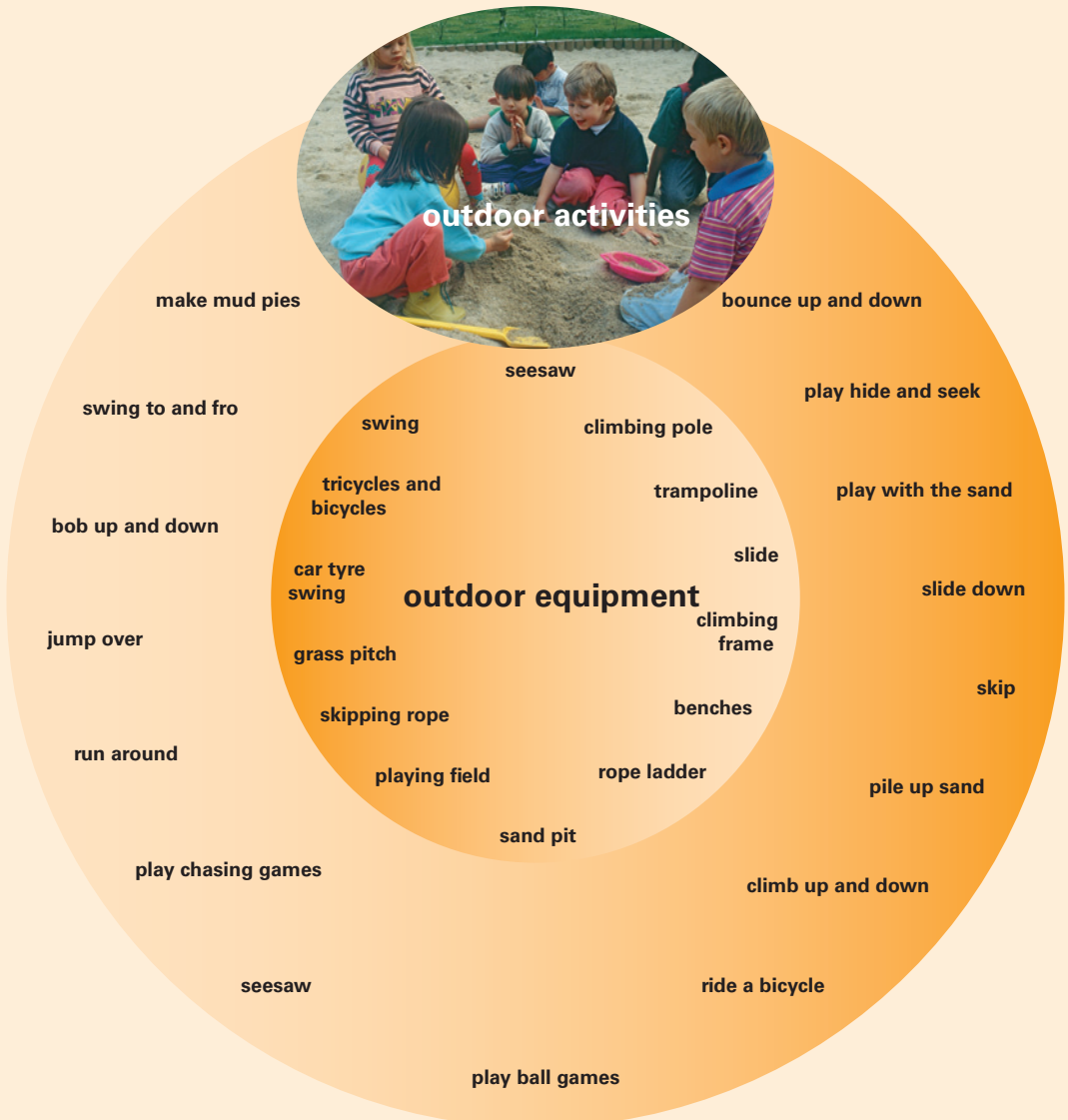
2. Now ask your classmates about their experience at nursery school.

Example:

Were the children able to make mud pies in a sand pit at your nursery school?

Yes, they were. There was a sand pit.

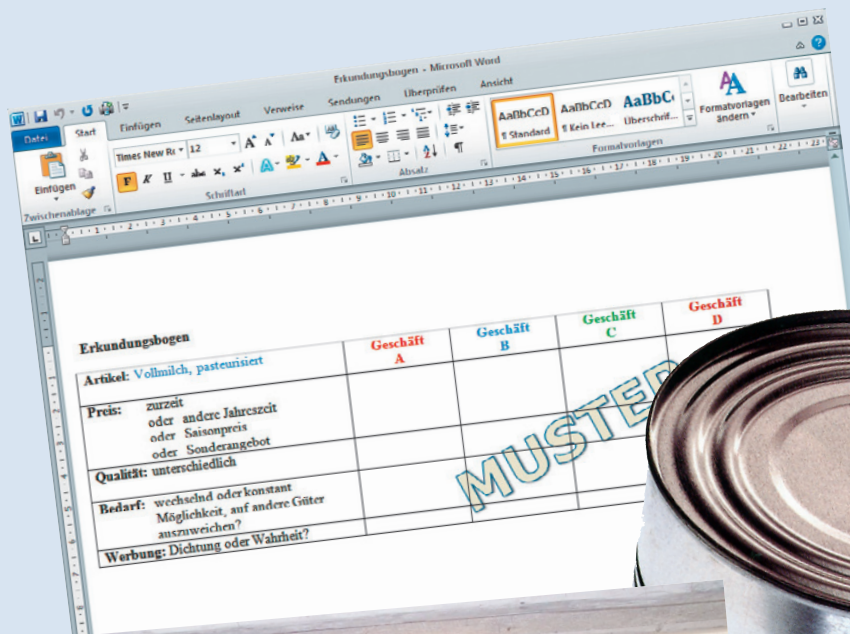
No, they weren't. There wasn't a sand pit but there was a slide and the children were able to slide down on it.



Wirtschaft

Die Schülerinnen und Schüler können

- einen Einkauf von Verbrauchsgütern planen und durchführen
- allgemeine Kennzeichnungsvorschriften bei Lebensmitteln, Textilien und Haushaltsgeräten sowie spezielle Kennzeichnungen an ausgewählten Produkten erkennen und zuordnen
- unterschiedliche Einkaufsstätten des täglichen Bedarfs erkunden und bewerten
- einen Erkundungsbogen am PC entwickeln, erstellen und auswerten



Kennzeichnung – Kartoffeln

Kennzeichnung

Erntezeit

Speisefrühkartoffeln sind Kartoffeln, die in der Zeit vom 1. Februar bis zum 10. August unmittelbar nach ihrer Ernte erstmalig verladen werden. Im Übrigen lautet die Bezeichnung „Speisekartoffeln“.

Sortennamen

Im Handel werden etwa 100 verschiedene Kartoffelsorten angeboten, z. B. Hansa, Grata, Bintje, Sieglinde.

Gewichtsangaben

Bei verpackten Kartoffeln muss das Gewicht angegeben werden.

Abfüller oder Verkäufer

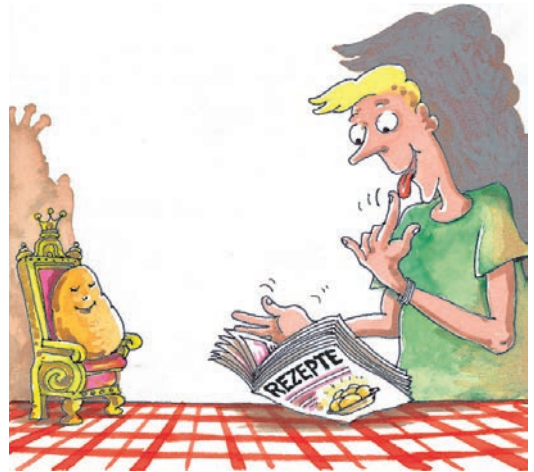
Namen und Ort müssen angegeben werden, damit fehlerhafte Ware beanstandet werden kann.

Kocheigenschaften

Drei Kochtypen werden unterschieden:

Kochtyp	Kocheigenschaften
festkochend	fest, feinkörnig und feucht, platzen nicht auf
vorwiegend festkochend	mäßig feucht und feinkörnig, platzen wenig auf
mehlig kochend	trockener, grobkörnig, platzen stärker auf

1. Welche Informationen findet der Verbraucher auf den abgebildeten Kartoffelpackungen?
2. Sammle Rezepte für Kartoffelgerichte: Pellkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelbrei usw.
3. Ermittle geeignete Kartoffelsorten für die verschiedenen Kartoffelgerichte.
4. Beschreibe die Zubereitung der verschiedenen Kartoffelgerichte.



Kartoffelsorten

Kartoffelpflanze

Wir untersuchen, für welche Lebensmittel/Produkte geworben wird



Wir sammeln ganzseitige Werbeanzeigen für Lebensmittel und erstellen in Gruppen Collagen.



Wir werten unsere Collagen mithilfe des Fragenkatalogs aus. Nun erstellen wir eine Werbung für Lebensmittel, für die sonst nicht geworben wird.



Eine Sprecherin oder ein Sprecher trägt die Gruppenergebnisse in der Klasse vor.

1. Sammelt aus Zeitschriften ganzseitige Werbeanzeigen zum Thema Ernährung oder einem anderen Thema eurer Wahl.
2. Erstellt aus den Werbeanzeigen eine Collage.
3. Stellt fest, für welche Lebensmittel
 - a) geworben,
 - b) nicht geworben wird.
4. Untersucht die Werbeaussagen in der Collage mithilfe des folgenden Fragenkatalogs.
5. Erstellt eine Werbung für eine Lebensmittelgruppe, für die sonst nicht geworben wird.

Fragenkatalog zur Auswertung von Werbeanzeigen

- ▶ Für welche Lebensmittel wird geworben bzw. nicht geworben?
- ▶ Worüber werdet ihr informiert? Z. B. Preis, Hersteller, Inhaltsstoffe, Bezugsquelle.
- ▶ Welche Personen stellen die Waren vor und in welchen Grundstimmungen und Lebenssituationen befinden sie sich dabei?
- ▶ Welche Personen werden durch diese Werbeanzeigen angesprochen?
 - Gesunde?
 - Kranke?
 - Jugendliche?
 - Kinder?
 - usw.
- ▶ Welche Gründe für die Auswahl dieser Waren werden genannt:
 - Gesundheit?
 - Genuss?
 - Wellness?
 - Arbeitserleichterung?
 - usw.
- ▶ Welche Reizwörter – Slogans – werden benutzt?
- ▶ Stimmen diese Gründe/Wunschvorstellungen mit der Alltagswelt der abgebildeten Personen überein?
- ▶ Was möchtet ihr sonst noch über die abgebildeten Warengruppen wissen?

Ernährung

Die Schülerinnen und Schüler können

- Unfallgefahren in der Küche erkennen und berücksichtigen
- ausgewählte Regeln zur Küchenhygiene anwenden und diese begründen
- mit Lebensmitteln sachgerecht umgehen
- Grundtechniken der Nahrungszubereitung anwenden
- mit der Ernährungspyramide/dem Ernährungskreis einen vollwertigen Tageskostplan erstellen
- ausgewählte Lebensmittel als Nähr- und Wirkstoffträger unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten bewerten
- die Qualität ausgewählter Lebensmittel unter den Aspekten regional/saisonal beurteilen
- exemplarisch an der Produktlinie von Tiefkühlkost ein verantwortungsvolles Verbraucherverhalten ableiten
- mit einem Ernährungsprogramm am PC Istversorgung und Sollbedarf eines Tagesplans für die eigene Person ermitteln und bewerten
- am PC Rezepte erstellen und eine Speisekarte gestalten



Schreiben von Rezepten am PC

Obstsalat, Sommer

1 EL Zitronensaft
½ EL Honig

mit
mischen.

1 Pfirsich
1 Birne
125 g Weintrauben
100 g Johannisbeeren

waschen, schälen, entkernen, würfeln.
waschen, schälen, entkernen, würfeln.
waschen, halbieren, entkernen.
waschen, entstielen.

Obst mit der Marinade vorsichtig mischen.

Ein Rezept hat Tina bereits mit dem PC aus einem Kochbuch abgeschrieben.

Hierzu hat Tina Word oder ein anderes Schreibprogramm geöffnet.

Zunächst hat Tina die Überschrift geschrieben und farblich gestaltet.

Danach hat sie die Zutaten und die jeweiligen Tätigkeiten aufgelistet.

Abstände zwischen den Wörtern

Die Abstände in den einzelnen Zeilen hat sie mit der Tab-Taste eingegeben.

Abstände zwischen den Zeilen

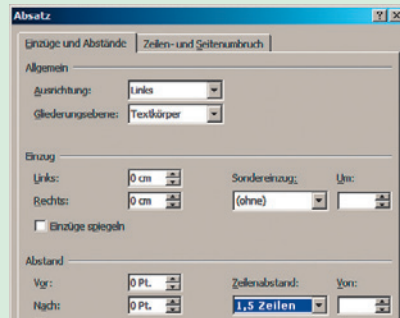
Für die beiden größeren Abstände hat sie im Menüband auf *Start* und dann auf den Pfeil rechts neben *Absatz* und im Pulldown-Menü auf *Zeilenabstand: 1,5 Zeilen* geklickt.

Einfügen von Linien

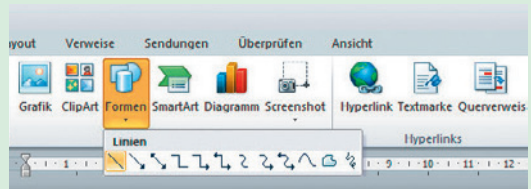
Zum Einfügen von Linien hat sie im Menüband auf *Einfügen* und dann auf den Pfeil unter *Formen* und dann im Pulldown-Menü auf die erste Linie geklickt. An dem Mauszeiger befand sich nun ein Kreuz, mit dem sie eine Linie in dem Rezept gezogen hat. Danach hat sie den Vorgang wiederholt, um die zweite Linie zu ziehen.

Rahmen, Hintergrundfarbe

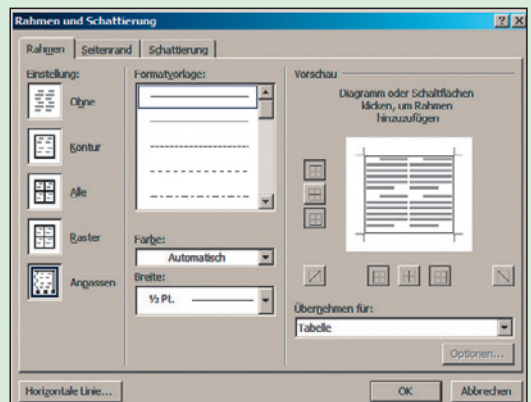
Hierfür hat sie zunächst den Text markiert und dann im Menüband auf *Start* und dann auf den Pfeil neben dem Symbol für Rahmenlinien und im Pulldown-Menü auf *Rahmen und Schattierung...* geklickt. Hier kann sie Rahmenart und Schattierung (Hintergrundfarbe) auswählen.



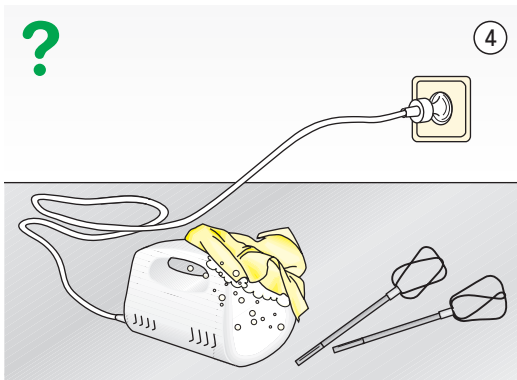
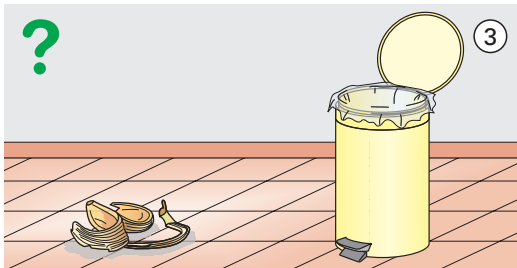
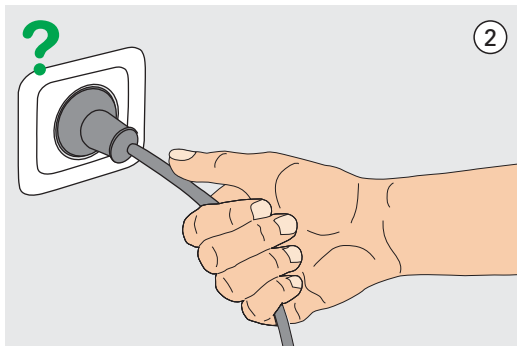
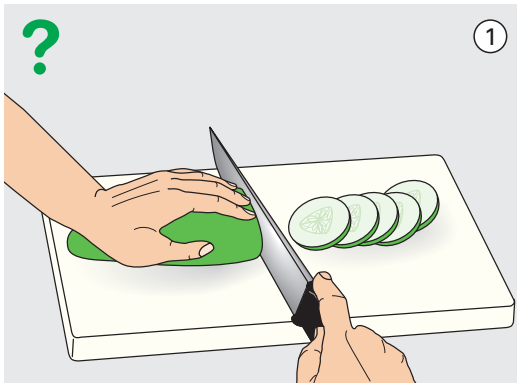
Zeilenabstand



Einfügen von Linien

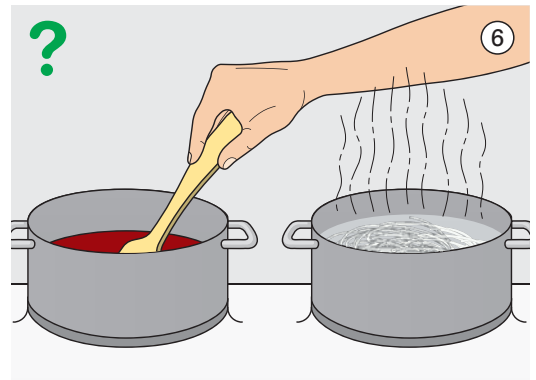
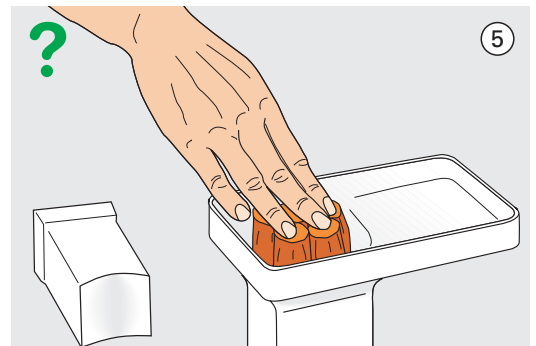


Rahmen und Schattierungen



3.2 Unfallgefahren – Erste Hilfe

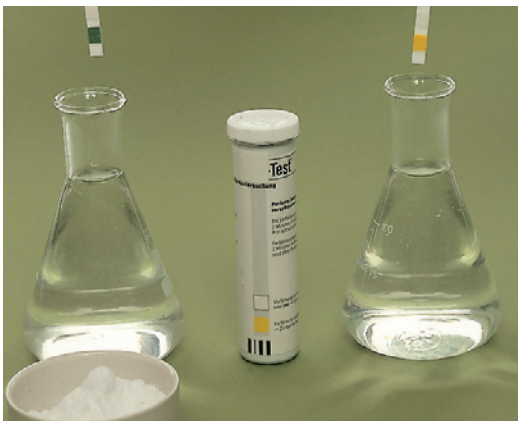
1. Betrachte die Abbildungen: Erläutere, was hier falsch gemacht wird. Wie macht man es richtig?
2. Nenne weitere Unfallursachen im Haushalt und beschreibe Möglichkeiten der Unfallverhütung.
3. Beschreibe Sicherheitsmaßnahmen, die beim Einsatz eines Dampfdrucktopfs, vgl. S. 80f., beachtet werden müssen.
4. Erstelle Plakate zum Thema „Unfallgefahren/ Sicherheitsmaßnahmen für die Schulküche“.
5. Beschreibe Erste-Hilfe-Maßnahmen bei
 - a) kleineren Schnittverletzungen,
 - b) Verbrennungen.





Stärkenachweis mit Jodkaliumjodid

- ▶ Stärke kann mit Jodkaliumjodid nachgewiesen werden.
- ▶ Bei Anwesenheit von Stärke tritt eine Blaufärbung ein.



Traubenzuckernachweis mit Teststäbchen

- ▶ Traubenzucker (Glucose) kann mit Teststäbchen nachgewiesen werden.



Kohlenhydratnachweis

Stärkenachweis

1. Halbiere eine Kartoffel. Gib auf die Innenseite der Kartoffel einen Tropfen Jodkaliumjodidlösung. Beobachte die Farbänderung.
2. Überprüfe den Stärkegehalt folgender Lebensmittel:
 - a) Obstsaft,
 - b) Milch,
 - c) Weizenmehl in Wasser,
 - d) Apfelscheibe,
 - e) weitere Lebensmittel.

Traubenzuckernachweis

1. Gib 1 TL Traubenzucker in ein Glas mit Wasser. Halte ein Glucoseteststäbchen in die Flüssigkeit. Beobachte die Farbänderung.
2. Überprüfe den Traubenzuckergehalt folgender Lebensmittel:
 - a) Obstsaft,
 - b) Sultaninen in Wasser,
 - c) Milch,
 - d) geriebene Kartoffel,
 - e) weitere Lebensmittel.
3. Übertrage die Tabelle in dein Heft. Trage die Versuchsergebnisse in die Tabelle ein.

Lebensmittel	Nährstoffe
Getreide	?
Kartoffel	?
Gemüse	?
usw.	?

Man unterscheidet folgende Kohlenhydratarten:

Zucker	Stärke	Ballaststoffe
enthalten in		
Haushaltszucker, Süßigkeiten, Limonade, Obst, Honig, Milch usw.	Mehl, Brot, Reis, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchten usw.	Vollkornprodukten, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchten usw.

Breakfast habits of youths

One morning while Janet is having breakfast before going to school she reads the newspaper. One article catches her interest:



Give them a good start: Breakfast

You are what you eat they say. And everybody knows that children who eat breakfast perform better at school than those who don't.

I was surprised, therefore, to read in new statistics that 48 per cent of inner city children never eat breakfast. Why?

Is it because the parents don't have enough money? But the cost of a slice of bread – better than nothing – is not very high.

Is it because the parents are too lazy? They can't get themselves out of bed? And what about the children who have probably been watching television till late the night before?

Or is it perhaps that we are frightened of our children and can't face the breakfast battle? And if it is a battle the question is "Do our children actually enjoy breakfast?" If the answer is "no" then we must do something!

My husband likes a typical English breakfast with eggs, bacon, sausages, tomato and black pudding. But my children moan about a cooked breakfast and want those coloured cereal packets with gifts inside the box.

The cereals contain many vitamins and it does not take a lot of time to fill a plate with crunchy morsels and pour some milk over them.

But children are not the only breakfast dodgers.

We all know the adult who, for different reasons, starts the day with only a cup of coffee, hastily gulped down before rushing off to work.

As far as I am concerned I have happy memories of thick slices of fresh bread or a croissant, dipped into a bowl-size cup of milky French coffee. Toast and jam is another favourite breakfast. I think breakfast is important to keep me from feeling hungry at work and running out of energy.

As for the children – let's make sure breakfast doesn't go out of fashion.

We can set the alarm clock five minutes early – and we can all eat our way to a more energetic start to the day.

1. Read the article.
2. Write down why children don't eat breakfast.
3. Tell your classmates what you prefer to eat for breakfast.

5 Teigwaren

Spätzle

250 g Mehl
3 Eier, ½ TL Salz
 etwa 100 ml Wasser

in eine Schüssel geben.
 mit
 mischen.

Unter Rühren die Eier-Wasser-Mischung zum Mehl geben. Teig kneten, bis er Blasen wirft.

2 l Wasser, 1 TL Salz

zum Kochen bringen. Teig durch einen Spätzlehobel portionsweise in das kochende Wasser geben. Spätzle gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abschrecken.

20 g Butter
Salz und Muskat

zerlassen, Spätzle darin schwenken. Mit abschmecken.

330 kcal

12 g E

9 g F

47 g KH

Käsespätzle

1 Rezept Spätzle

herstellen.

1 Zwiebel

schälen, in Scheiben schneiden.

Butter oder Margarine
100 g Gouda

Zwiebelringe in der Pfanne mit etwas bräunen.
 reiben.

Spätzle nicht abschrecken.

Spätzle auf einer runden heißen Platte

lagenweise mit dem geriebenen Käse anrichten. Mit den gebräunten Zwiebelringen bestreuen.

**Vollkornnudelaufbau**

2 l Wasser mit 1 TL Salz
250 g Vollkornnudeln

zum Kochen bringen.
 hineingeben, gar ziehen lassen.

Garzeit: 15 Minuten. Nudeln abschrecken.

150 g gekochten Schinken
3 Eier und ½ l Milch
250 g Tomaten

in feine Würfel schneiden.
 verquirlen.

waschen, putzen, in Scheiben schneiden.

Butter oder Margarine
Semmelbrösel

zum Einfetten und
 zum Ausstreuen einer Auflaufform verwenden.

100 g geriebenem Gouda

Nudeln, Tomaten und Schinken schichtweise abwechselnd in die Auflaufform geben.
 Oberste Schicht: Nudeln.
 Eiermilch darübergießen und mit bestreuen.

Nudelaufbau auf dem Rost
 – untere Schiene – 30 Minuten garen.

E-Herd: 180°C **Gasherd:** Regler: 2–3

515 kcal

26 g E

22 g F

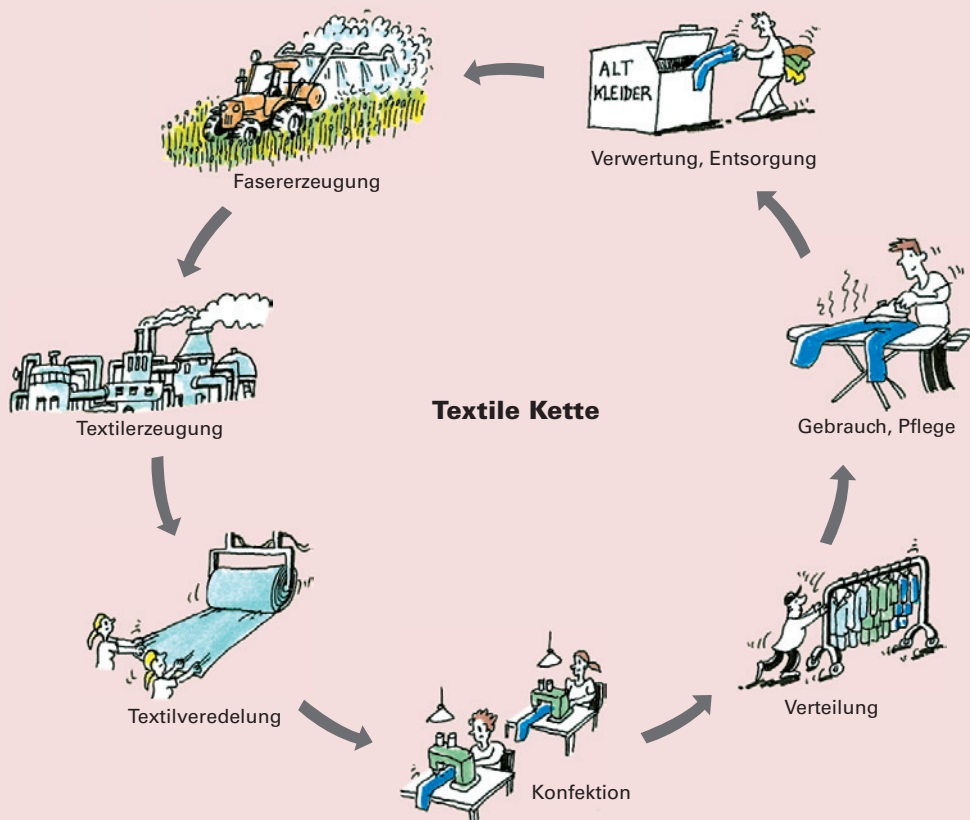
49 g KH



Textil

Die Schülerinnen und Schüler können

- ausgehend von der textilen Kette exemplarisch die Produktionsschritte Faser – Garn – Fläche nachvollziehen und kennen einfache Ausrüstungsverfahren
- anhand von Textil- und Pflegekennzeichen eine sachgerechte Textilpflege im Haushalt durchführen
- bei der Auswahl und dem Einsatz von Wasch- und Reinigungsmitteln deren mögliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit berücksichtigen
- mit der Nähmaschine fachgerecht und verantwortungsbewusst umgehen
- grundlegende Nähtechniken wie einfache Naht und Kantenversäuberung sachgerecht ausführen
- gebräuchliche Verschlusstechniken wie Knopf und Knopfloch, Haken und Öse, Reißverschluss und Klettverschluss nennen und zwei dieser Techniken ausführen
- verschiedene textile Gestaltungstechniken ausführen



Hochveredeln – Pflegeleichtausrüstung

1. Versuch – Elastizität

Presse nacheinander unterschiedliche Stoffproben zwei Minuten in der Hand fest zusammen.

Beobachte: Welche Textilien
– glätten sich wieder?
– bleiben verknittert?

2. Ermittle Eigenschaften der

Baumwolle, die sich bei einer Pflegeleichtausrüstung verändern.

Formaldehydhaltige Kunstharze – kleine Kügelchen – dringen in die Baumwollfasern ein und vernetzen sie. Die Fasern werden hierdurch, z.B. auch nach dem Zusammenpressen im Versuch, immer wieder in die ursprüngliche Form zurückgezogen. Die Knitterbildung ist verringert oder beseitigt. Die Fasern können allerdings auch nicht mehr so stark aufquellen, d.h., die Feuchtigkeitsaufnahme ist gemindert.

Naturfasern, z.B. Baumwolle, werden pflegeleicht ausgerüstet, damit sie ähnlich gute Pflegeeigenschaften wie synthetische Chemiefasern erhalten.

► **Formaldehydhaltige Verbindungen können Allergien auslösen.**

► Pflegeleichte Textilien haben Bezeichnungen wie „bügelfrei“, „non iron“ oder „rapid iron“ im Pflegeetikett.

Verwendung von pflegeleichten Textilien für Blusen, Oberhemden, aber auch T-Shirts usw.

► **Pflegeleicht ausgerüstete Textilien**

- knittern nicht so leicht,
- sind bügelleicht,
- nehmen weniger Wasser auf, also auch weniger Schweiß,
- trocknen leichter,
- sind schmutz- und fleckabweisend,
- sind nicht so reiß- und scheuerfest.

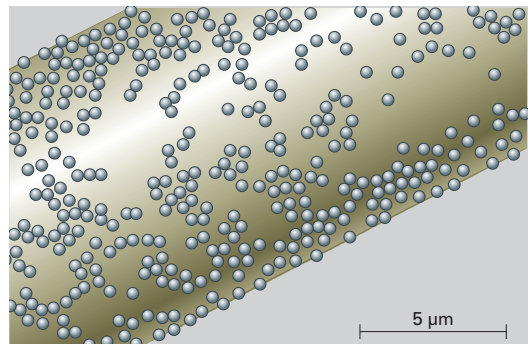
► **Pflegeleichtausrüstung ist für den Verbraucher bedenklich.**

Nanotechnologie macht Textilien schmutzabweisend

Das Wort Nano bedeutet „Zwerg“. 1 Nanometer (1 nm) bezeichnet den millionsten Teil eines Millimeters. Ein menschliches Haar ist 80 000 Nanometer dick. Im Verhältnis zur Erde ist ein Nanopartikel so groß wie ein Fußball. Nanopartikel kommen in der Natur vor oder sie werden synthetisch hergestellt.

Nanopartikel werden in die Faser integriert oder auf Textilien aufgetragen und verleihen diesen so neue Eigenschaften, z.B. UV-Schutz, Schmutzabweisung, Scheuerbeständigkeit, antibakteriell oder wasserabweisend.

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Nanopartikel aus Textilien freigesetzt werden und so Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Auch das mögliche Umweltrisiko kann nicht abgeschätzt werden.



Nanopartikel auf Textilien

Naturland-Textilien bedeutet, dass die Textilien 100 % ökologisch sind. Der Anbau von Öko-Baumwolle ist ein erster wichtiger Schritt, um der Umwelt große Pestizidmengen zu ersparen. Neben der Anbauweise müssen bei Öko-Textilien alle Verarbeitungsstufen – von der Entkörnung über die Spinnerei bis hin zur Konfektionierung – betrachtet werden.

Zusätzlich prüft Naturland im Rahmen der Öko-Zertifizierung auch die sozialen Bedingungen, unter denen Naturland-Produkte erzeugt und verarbeitet werden.