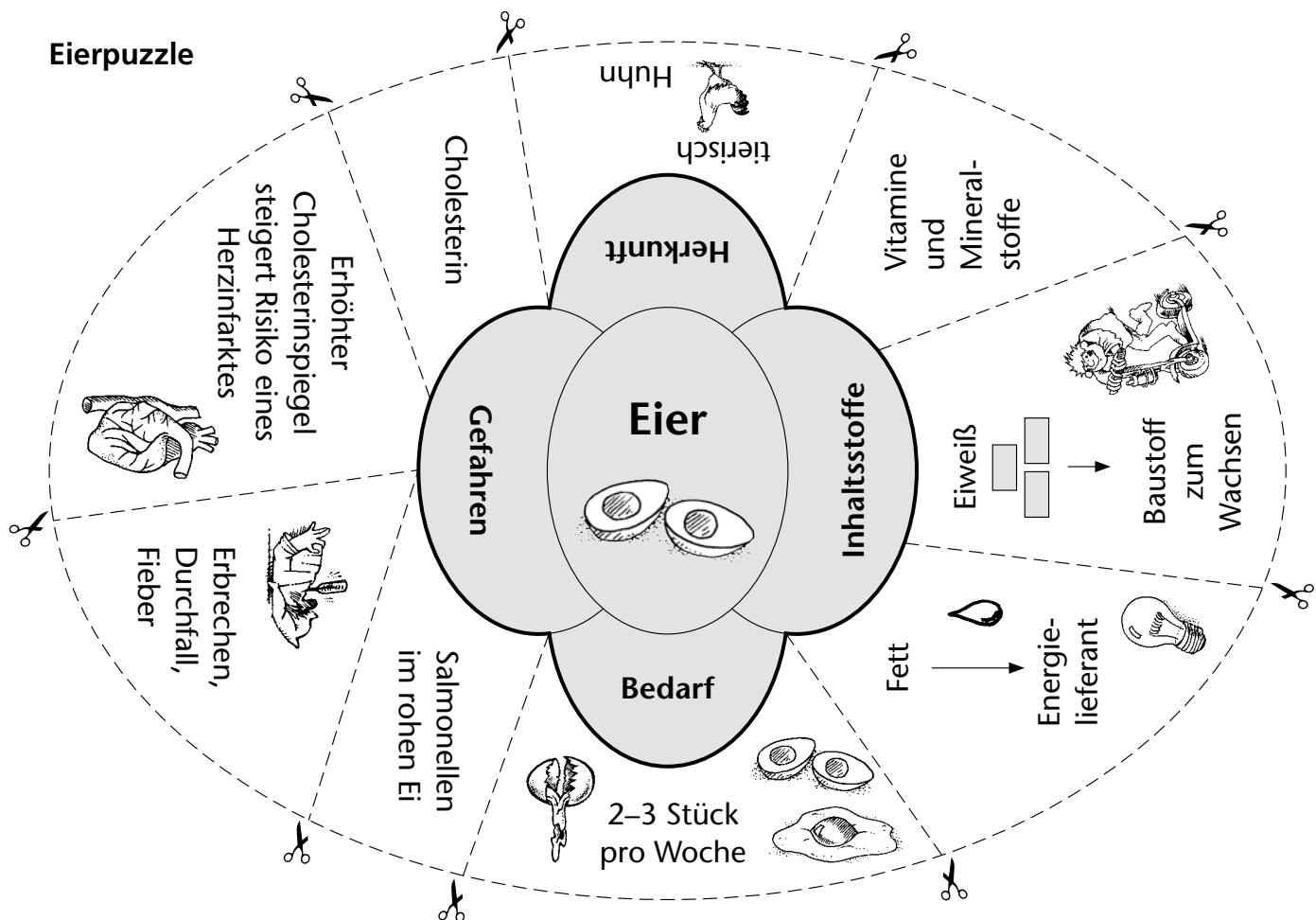
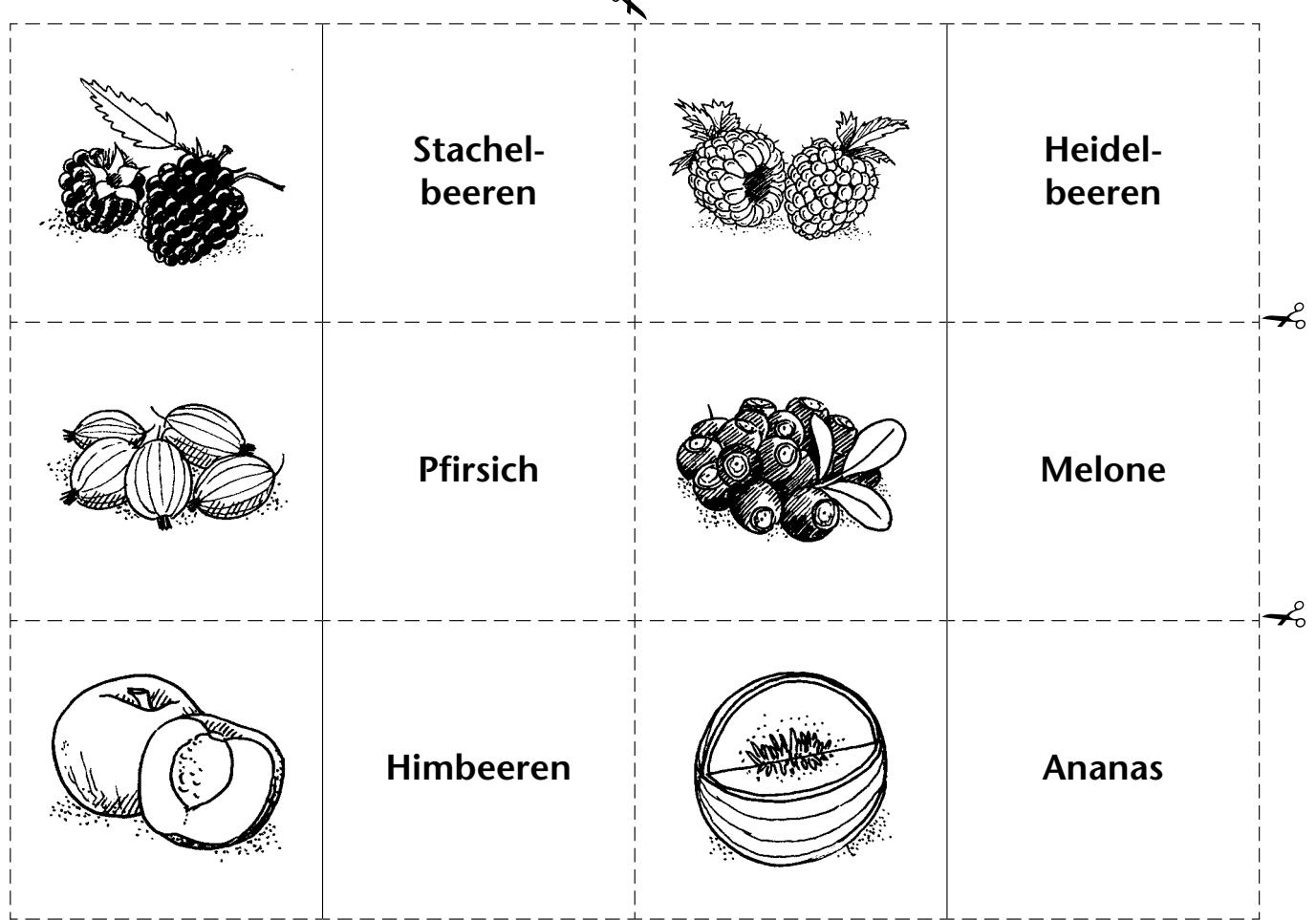


## Eierpuzzle

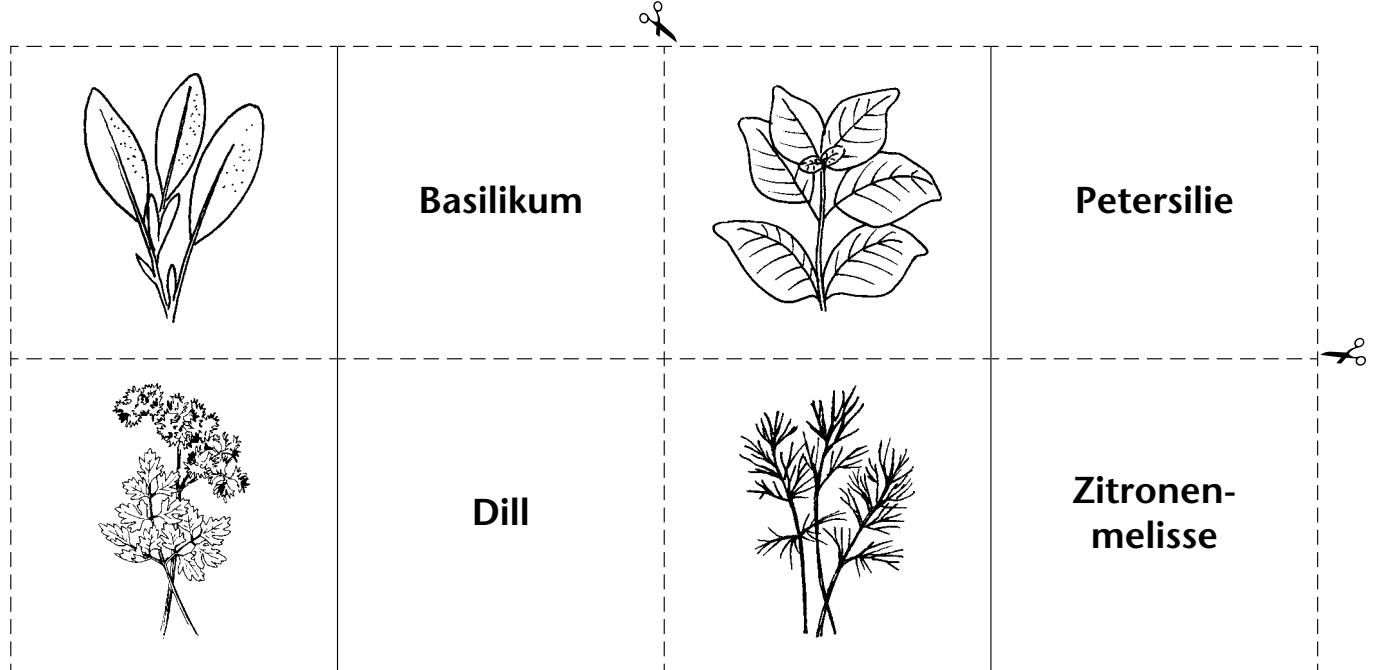


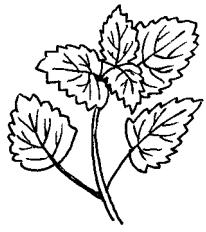
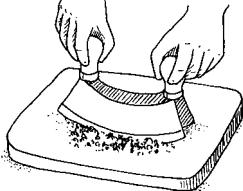
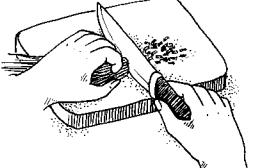
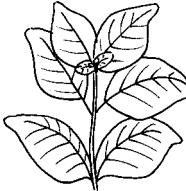
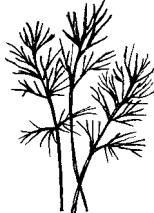
## Brotpuzzle

Vollkornbrot	Pumpernickel	4–6 Scheiben Brot	Toast	Brötchen
Knäckebrot	Vollkornbrot	Tagesbedarf	Weißbrot	Baguette
Kohlenhydrate	<b>Brot</b>			Inhaltsstoffe im Weißbrot
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ liefern Energie</li> <li>→ Vitamine und Mineralstoffe</li> </ul>	<b>Inhaltsstoffe im Vollkornbrot</b>	Her-kunft	Getreide-korn	Getreide-sorten
<b>Ballaststoffe</b>		pflanzlich	Roggen	Weizen
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ machen satt</li> <li>→ sind gut für die Verdauung</li> </ul>				



### Kräuterdomino



	Rosmarin		Schnittlauch
	Thymian		Zupfen, z. B. Petersilie
	Wiegen, z. B. Petersilie		Schneiden, z. B. Schnittlauch
	Welches Kraut passt zu:  Tomaten mit Mozzarella?		Welches Kraut passt zu:  Gurkensalat?
	Welches Kraut passt zu:  Essig-Öl- Marinade?		Welche Kräuter sind für Garnierungen gut geeignet?
	Was kann man durch die Verwendung von Kräutern einsparen?		Welche wertvol- len Inhaltsstoffe sind in Kräutern enthalten?
Vitamine (A und C), Mineralstoffe, Eisen	Liebstöckel		Salbei

# 5

# Messen und Wiegen

## Lehrplanbezug:

### Grundschule, 3./4. Jahrgangsstufe:

#### Mathematik

##### 4.4.1 Größen

– Hohlmaße: l, ml

### Hauptschule, 5.–10. Jahrgangsstufe:

#### Mathematik

##### 5.5 Brüche

#### Hauswirtschaftlich-sozialer Bereich

##### 7.3.2 Lebensmittel verarbeiten

##### 7.4 Technische Hilfen im Haushalt nutzen

### Förderschule, 5.–9. Jahrgangsstufe:

#### Förderschwerpunkt geistige Entwicklung

#### Hauswirtschaft

##### 4. Grundfertigkeiten zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln

##### 4.6 Abmessen

#### Mathematik

##### 6. Größen

##### 6.4 Gewicht

##### 6.6 Volumen

#### Förderschwerpunkt Lernen

#### Hauswirtschaft, 5./6. Jahrgangsstufe

##### 3. Die Küche als Arbeitsplatz kennenlernen

##### 8. Mit dem Messbecher umgehen

##### 10. Mit dem Kochrezept umgehen

##### 17.2 Nahrungsmittel messen und wiegen

#### Berufs- und Lebensorientierung –

#### Hauswirtschaftlich-soziale Praxis

##### 2.3 Tätigkeiten im Berufsfeld Hauswirtschaft/ Ernährung ausführen

#### Mathematik

##### 15. Umgang mit Hohlmaßen

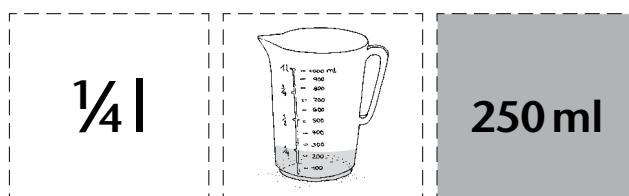
##### 16. Umgang mit Maßen

## Materialien zum Kopieren:

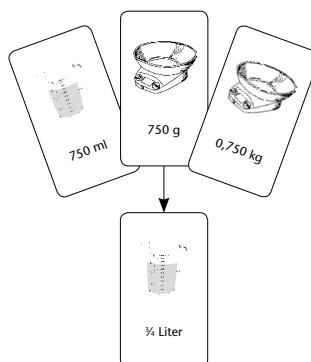
- Memory „Teilungen“
- Memory „Abmessen von Flüssigkeiten“
- Übungskärtchen mit Messbechervorlage
- Unispiel „Wiegen und Messen von Flüssigkeiten“
- Karteikarten „Abmessen mit der Küchenwaage“, Küchenwaage-Vorlage
- Fragenschieber mit Fragestreifen

## Methodische Einsatzmöglichkeiten:

- Schüler ordnen Wortkarten zu
- Schüler üben in Einzel- oder Partnerarbeit mit Selbstkontrolle
- Schüler spielen das Kartenspiel „Uno“



Memory „Abmessen von Flüssigkeiten“



Unispiel



Bist du fit?

Msp.

Frageschieber

EL

TL

## Kompetenzen:

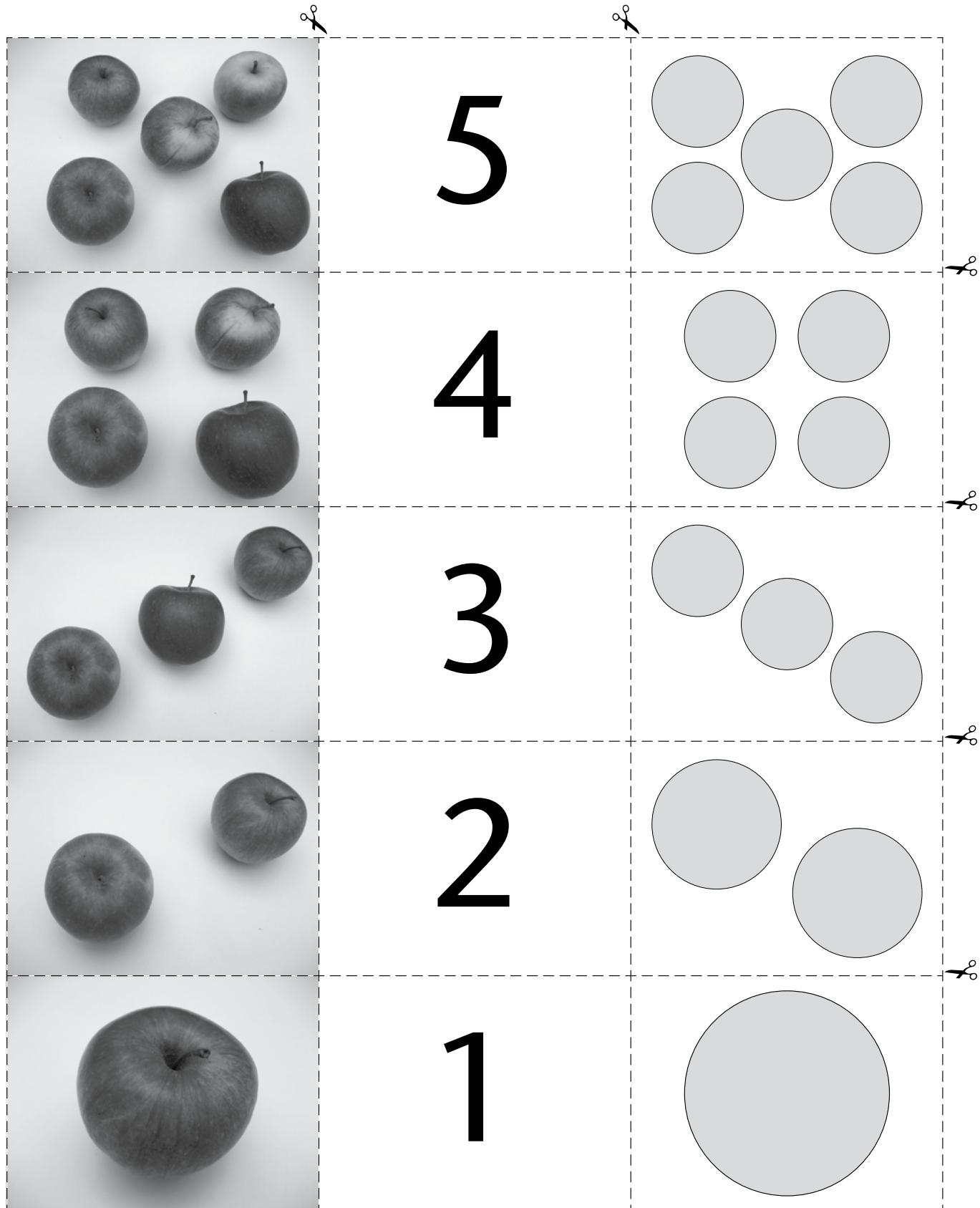
- Die mechanische und elektronische Küchenwaage kennen und Lebensmittel korrekt abwiegen
- Die Messskala am Messbecher kennen und Flüssigkeiten korrekt abmessen
- Hohl- und Gewichtsmaße kennen, miteinander vergleichen und dem Rezept entsprechend abmessen

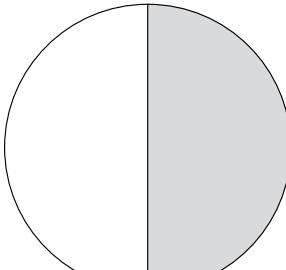
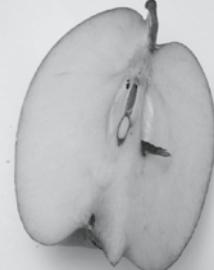
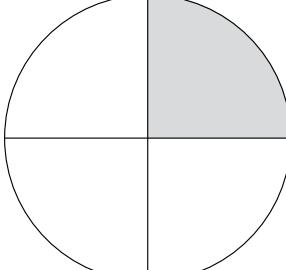
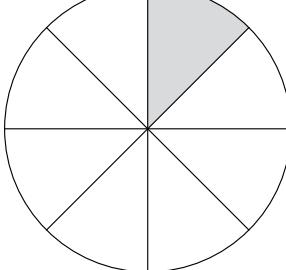
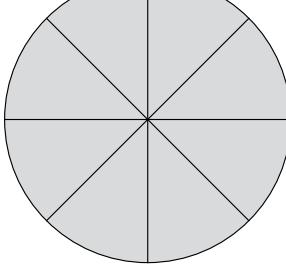
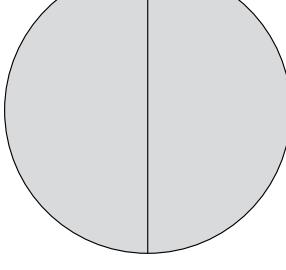
# 5 Messen und Wiegen

## Memory „Teilungen“

### Methodische Hinweise:

- Bild- und Wortkarten kopieren (evtl. vergrößern) und laminieren.
- Einsatz der Fotos als Visualisierungshilfe beim Erarbeiten von Teilungen.
- Memory: Schüler ordnen Bilder den Zahlen und Kreisen zu.



	$\frac{1}{2}$	
	$\frac{1}{4}$	
	$\frac{1}{8}$	
	$\frac{8}{8}$	
	$\frac{2}{2}$	
	$\frac{4}{4}$	