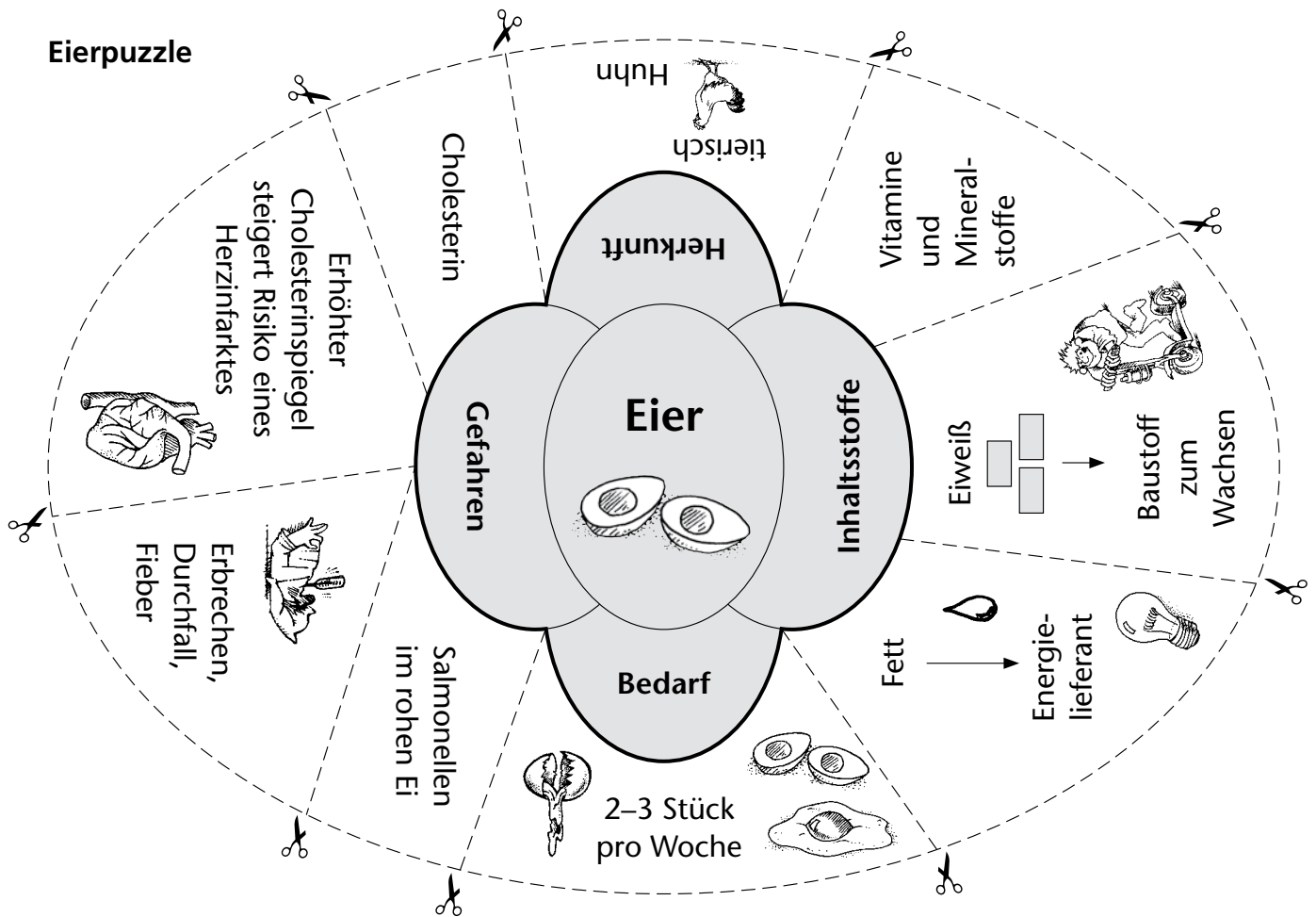
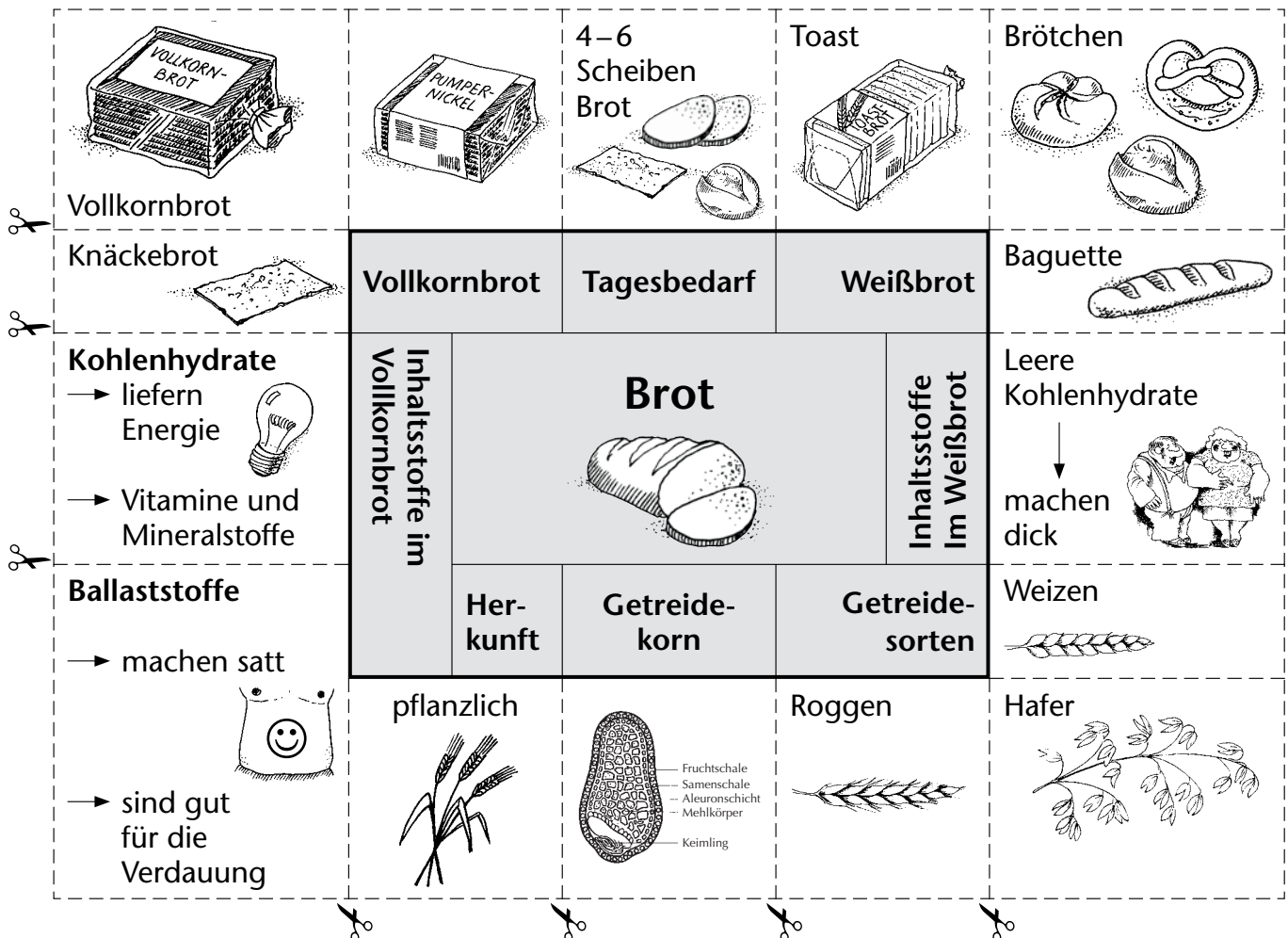


## Eierpuzzle

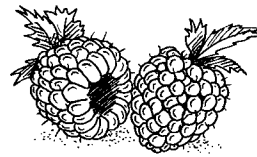


## Brotpuzzle

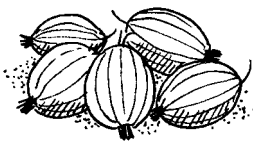




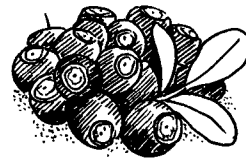
**Stachel-  
beeren**



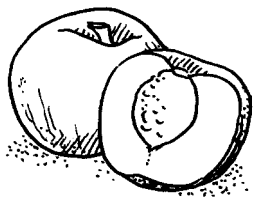
**Heidel-  
beeren**



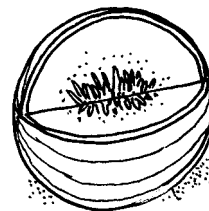
**Pfirsich**



**Melone**



**Himbeeren**



**Ananas**



## Kräuterdomino



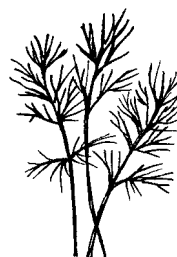
**Basilikum**



**Petersilie**

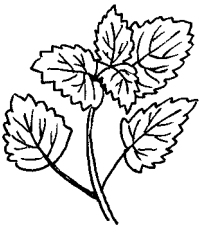



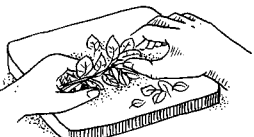
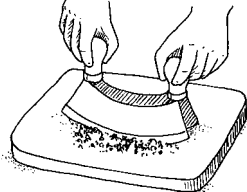
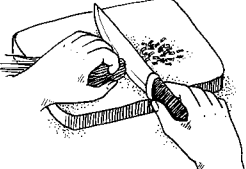

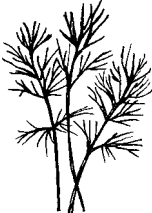

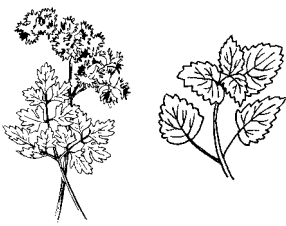




**Dill**



**Zitronen-  
melisse**



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

## 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

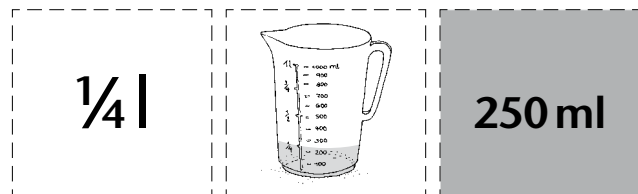
## 16. Umgang mit Maßen

**Materialien zum Kopieren:**

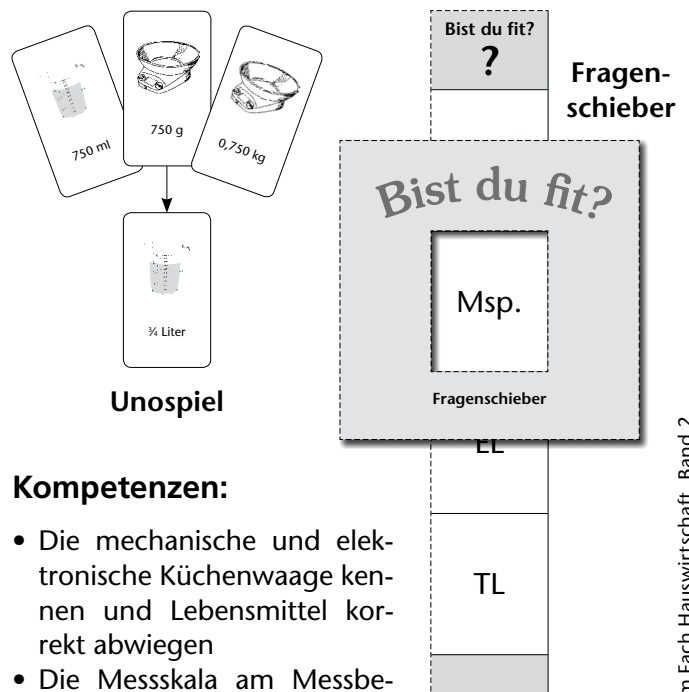
- Memory „Teilungen“
- Memory „Abmessen von Flüssigkeiten“
- Übungskärtchen mit Messbechervorlage
- Unospiel „Wiegen und Messen von Flüssigkeiten“
- Karteikarten „Abmessen mit der Küchenwaage“, Küchenwaage-Vorlage
- Fragenschieber mit Fragestreifen

**Methodische Einsatzmöglichkeiten:**

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



Memory „Abmessen von Flüssigkeiten“



Unospiel

**Kompetenzen:**


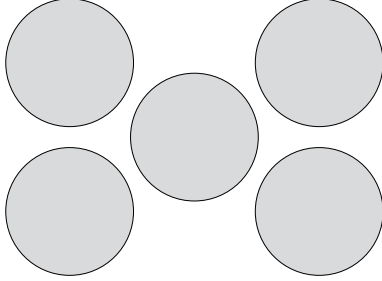

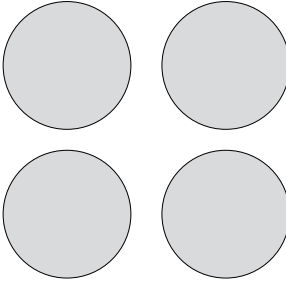

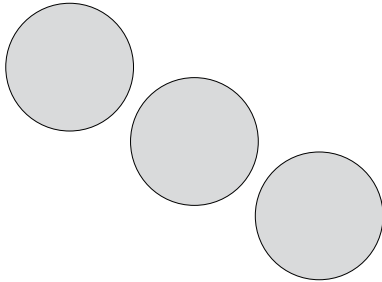

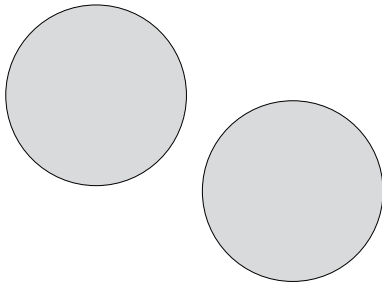

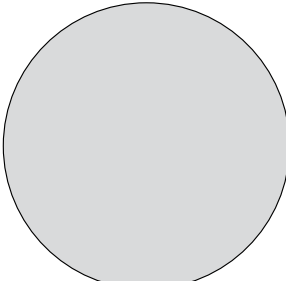
- Die mechanische und elektronische Küchenwaage kennen und Lebensmittel korrekt abwiegen
- Die Messskala am Messbecher kennen und Flüssigkeiten korrekt abmessen
- Hohl- und Gewichtsmaße kennen, miteinander vergleichen und dem Rezept entsprechend abmessen

# 5 Messen und Wiegen

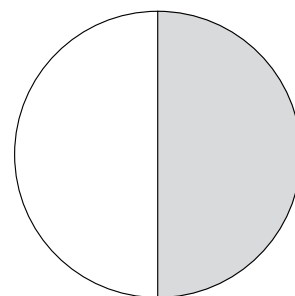
## Memory „Teilungen“

### Methodische Hinweise:

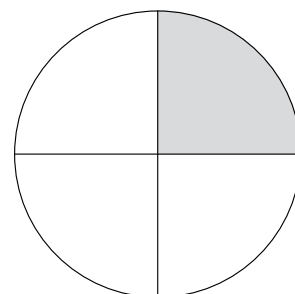
- Bild- und Wortkarten kopieren (evtl. vergrößern) und laminieren.
- Einsatz der Fotos als Visualisierungshilfe beim Erarbeiten von Teilungen.
- Memory: Schüler ordnen Bilder den Zahlen und Kreisen zu.

|   |   |   |
|---|---|---|
|    | 5 |    |
|   | 4 |   |
|  | 3 |  |
|  | 2 |  |
|  | 1 |  |

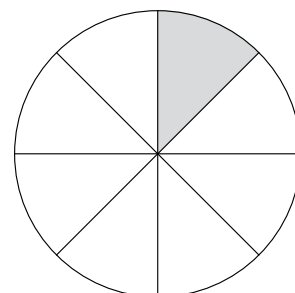
$$1/2$$



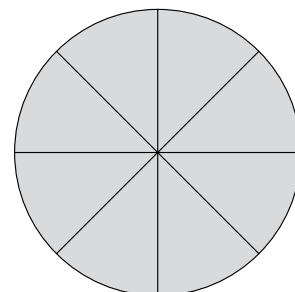
$$1/4$$



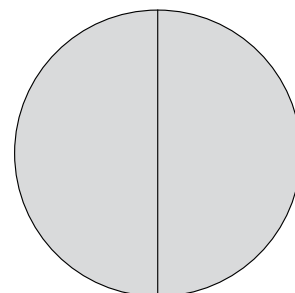
$$1/8$$



$$8/8$$



$$2/2$$



$$4/4$$

