

1

Vorüberlegungen

Im Fach Hauswirtschaft steht neben dem Planen und Organisieren vor allem das Zubereiten von Speisen im Mittelpunkt, wobei grundlegende Kenntnisse der Ernährungslehre durchdrungen und erlernt werden sollen.

Damit die Schüler* selbstständig gesunde Speisen zubereiten können, müssen wesentliche Fertigkeiten, wie z.B. verschiedene Schneidetechniken, erlernt werden.

Diese sogenannten Basistechniken können anhand einfacher Rezepte eingeschult werden, damit der Schüler diese erlernt, einübt und auf weitere Gerichte übertragen kann.

Aufbau der Bildkartei „Obst vorbereiten für Anfänger“

Die Bildkartei „Obst vorbereiten für Anfänger“ besteht aus über 46 Karten, die die Verarbeitung der neun Obstsorten Apfel, Erdbeere, Banane, Zitrone, Orange, Kiwi, Weintraube, Pflaume und Birne vorstellen.

Beispiel „Vorbereiten von Erdbeeren“

Fotokarten mit den einzelnen Arbeitsschritten



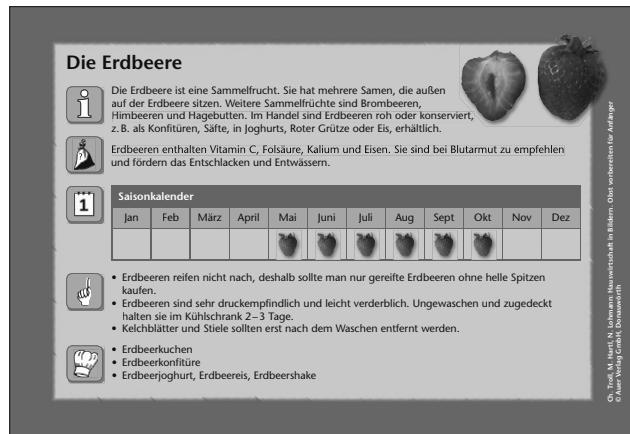
Gruppenkarte „Erdbeere“



Die Vorderseite der Gruppenkarte zeigt die einzelnen Arbeitsschritte im Überblick.

Das Einschulen, aber auch die immer wiederkehrende Sicherung dieser fundamentalen Techniken ist von großer Bedeutung. Mithilfe der Bildkarteien und dem dazugehörigen Begleitheft können Sie Ihren Schülern zusätzlich zum Realmedium (Lebensmittel, Arbeitsmittel) die Techniken schüler- und sachgemäß veranschaulichen. Die einzelnen Arbeitsschritte werden auf Fotos visualisiert. So können Sie die Tätigkeiten in kleinen Schritten einführen und die Schüler bei der selbstständigen praktischen Umsetzung optimal unterstützen.

Zu jeder Obstsorte gibt es Karten mit Fotografien der einzelnen Arbeitsschritte sowie eine doppelseitig bedruckte Gruppenkarte. Zur leichteren Sortierung sind die Karten zu einem Thema immer mit derselben Farbe hinterlegt.



Auf der Rückseite wird das Obst hinsichtlich Saison, Merkregeln zum Verarbeiten, wesentlicher Inhaltsstoffe und typischer Verwendung in der Küche beschrieben.

* Aufgrund der besseren Lesbarkeit werden in diesem Buch ausschließlich die männlichen Formen verwendet. Wenn von Schüler gesprochen wird, ist immer auch die Schülerin gemeint, ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin.

Die einzelnen Punkte auf der Rückseite der Gruppenkarte sind mit Symbolen versehen:



Allgemeine Informationen, z.B. über botanische Klassifizierung, Anbaugebiete, Produkte usw.



Typische Inhaltsstoffe, die in dem Obst vorkommen



Saisonkalender (heimischer Anbau) für das jeweilige Obst



Praktische Tipps zur Lagerung und Verarbeitung



Typische Verwendung des Obstes, Rezepte

Begleitheft mit Kopiervorlagen

Das Begleitheft mit Kopiervorlagen beinhaltet zu jedem Obst Arbeitsblätter zu Arbeitstechniken und Rezepten, Differenzierungsmaterial sowie einen Saisonkalender (heimischer Anbau).

Sie finden im Begleitheft außerdem sämtliche Arbeitsschritte der Bildkarten als Wortkarten, z.B. **Erdbeeren waschen**, **Strunk entfernen**, die Sie vergrößern und parallel zu den jeweiligen Bildkarten einsetzen können. Die Wortkarten können sowohl zur Begriffsbildung als auch zur Sicherung des Gelernten an der Tafel verwendet werden.

Alle Arbeitsblätter beinhalten nach der Arbeitsanweisung sogenannte Textbausteine, z.B. **Verwende den Tunnelgriff!**. Hiermit können

die Schüler den Text oder die Merkregeln ergänzen. So können die Arbeitsblätter in verschiedenen Schularten und Leistungsstufen eingesetzt werden. Bei leistungsstarken Schülern können Sie die Textbausteine einfach ausschneiden oder beim Kopieren abdecken.

Zu jedem Obst gibt es ein Arbeitsblatt „Teste dein Wissen!“, das bei jedem Obst anders konzipiert ist, z.B. durch Ankreuzfragen, Rätsel usw.

Für alle Arbeitsblätter „Teste dein Wissen!“ finden Sie ab S. 32 die Lösungen. Die Lösungen können zur Kontrolle im Klassenverband oder zur Selbstkontrolle der Schüler verwendet werden.

Einsatzmöglichkeiten der Bildkartei im Unterricht

Erarbeiten von Arbeitstechniken

- **Gruppenkarte Vorderseite**
(Einzelarbeit/Partnerarbeit/Gruppenarbeit)
Anhand der Gruppenkarte können die Schüler durch genaues Betrachten der Fotos die einzelnen Arbeitsschritte nachmachen und erlernen.
- **Gruppenkarte Rückseite**
(Einzelarbeit/Partnerarbeit/Gruppenarbeit)
Anhand der Rückseite können die Schüler wichtiges zusätzliches Wissen zum jeweiligen Obst erwerben.

Sicherung

- **Unmittelbar nach dem Erlernen der Arbeitstechnik**
Die einzelnen Bildkarten können nach der Demonstration des jeweiligen Arbeitsvorgangs von den Schülern genau betrachtet und in der richtigen Reihenfolge sortiert werden. Die Bildkarten eignen sich außerdem hervorragend zur Sicherung des Gelernten an der Tafel.

So kann der Schüler sie in der Schülerpraxis immer wieder betrachten. Zusätzlich können die Wortkarten vergrößert und ebenfalls an die Tafel gehängt werden.

Auffrischen der Schneidetechnik

Wurde eine Arbeitstechnik eingeschult und ist diese in folgenden Unterrichtseinheiten bei den Schülern nicht mehr ganz verfügbar, so können zur Auffrischung die Gruppenkarte oder auch die Fotokarten herangezogen werden.

Veranschaulichung

Die Bildkarten zeigen jeden einzelnen Arbeitsschritt des Vorbereitens und Schneidens des jeweiligen Obstes. Der Schüler kann anhand der Fotos die wesentlichen Schritte der Arbeit erkennen und auf seine Arbeit übertragen. Es sind nur die wichtigsten Merkmale abgebildet, sodass der Schüler nicht verwirrt wird.

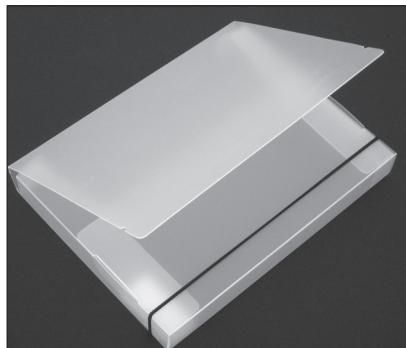
Differenzierung

Wie beim Auffrischen der Schneidetechnik schon erwähnt, können mithilfe der Gruppenkarten die Schneidetechniken einzelner Obstsorten wiederholt werden. Diese Wiederholung können Sie auch nur mit einzelnen Schülern durchführen, bei denen Bedarf besteht.

Leistungsstärke Schüler können sich mit der Gruppenkarte neues Wissen aneignen oder auch schon im Vorfeld neue Schneidetechniken erlernen, die sie dann im Plenum vorstellen. Weisen Sie vorher aber unbedingt auf mögliche Unfallgefahren hin!

Aufbewahrung der Fotokarten

Zur längeren Haltbarkeit sind die Fotokarten auf beschichtetem Papier gedruckt, welches abwischbar und wasserabweisend ist. Daher ist ein Einsatz bei praktischen Vorarbeiten und an der Tafel ohne Probleme möglich. Es empfiehlt sich, die Bildkartei „Obst vorbereiten für Anfänger“ in einer stabilen Box für DIN-A5-Karten aufzubewahren, damit keine Karten verloren gehen oder beschädigt werden.



Sammelbox aus
Kunststoff
Preis: ca. 2 €



Hersteller HAN
Karteikasten aus Kunststoff
Preis: ca. 10 €



Hersteller HAN
Karteikasten aus Holz
Preis: ca. 40 €

Wortkarten zu den Schritt-für-Schritt-Fotokarten

Hinweise für die Herstellung

- Kopiervorlage auf DIN A3 vergrößern
- Auf farbiges Tonpapier kopieren und laminieren

Tipp: Verwenden Sie die gleiche Farbe, in der auch die dazu gehörenden Fotokarten umrandet sind.

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zum Apfel auf braunes Tonpapier.

Methodische Hinweise

- Die Schüler können die Wortkarten den Fotos zuordnen.
- Die Wortkarten können bei der Tafelanschrift eingesetzt werden.

Apfel schälen

Apfel halbieren und vierteln

Kerngehäuse herausschneiden

Apfel in Scheiben schneiden

Apfel in Würfel schneiden

Apfel raspeln

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Birne auf mittelgrünes Tonpapier.

Birne schälen

Birne halbieren und vierteln

Kerngehäuse herausschneiden

Birne in Scheiben schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Banane auf hellgelbes Tonpapier.

Banane schälen

Banane in Scheiben schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Orange auf orangefarbiges Tonpapier.

Enden abschneiden

Schale einritzen

Orange schälen

Orange halbieren, Inneres entfernen

Orange in Spalten teilen

Orange in Stücke schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Zitrone auf dunkelgelbes Tonpapier.

Zitrone rollen

Zitrone halbieren

Zitrone auspressen

Zitronenschale abreiben

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Kiwi auf olivgrünes Tonpapier.

Enden abschneiden

Kiwi schälen

Kiwi halbieren

Kiwi in Scheiben schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Erdbeere auf rotes Tonpapier.

Erdbeeren im Sieb waschen

Strunk entfernen

Erdbeere halbieren

Erdbeere in Scheiben schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Weintraube auf hellgrünes Tonpapier.

Weintrauben waschen

Weintrauben zupfen

Weintrauben halbieren

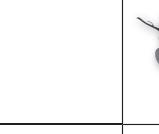
Kerne entfernen

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Pflaume auf violettes Tonpapier.

Pflaume halbieren

Kern entfernen

Saisonkalender

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Apfel												
Pflaume												
Birne												
Erdbeere												
Weintraube												



Südfrüchte

Bananen, Kiwis und Zitrusfrüchte sind Südfrüchte, die bei uns nicht wachsen und das ganze Jahr über importiert werden.

Legespiel „Obst“

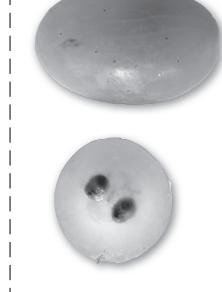
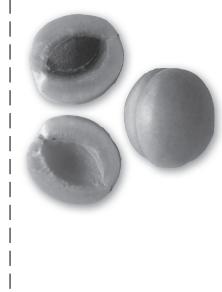
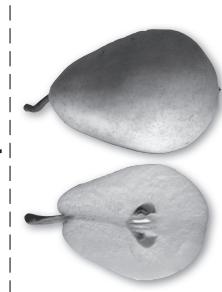
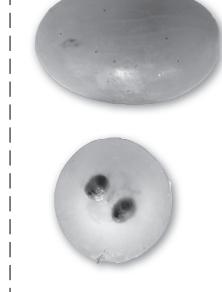
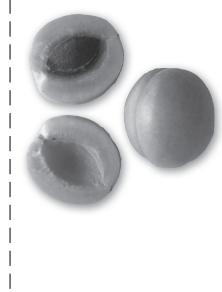
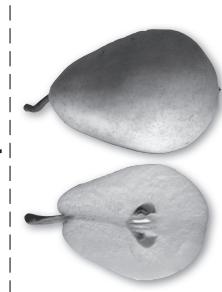
Hinweise für die Herstellung

- Lösungsstreifen, Legefeld und Legekärtchen auf DIN A3 vergrößern
- Legekärtchen entlang der gestrichelten Linien ausschneiden
- Auf Tonpapier kopieren und laminieren
- Die Legekärtchen am besten in einer kleinen Schachtel oder einem Umschlag aufbewahren, damit keine Kärtchen verloren gehen

Mithilfe des Lösungsstreifen können die Schüler selbstständig kontrollieren.

	<h3>Legespiel „Obst“</h3> <p>Ordne die Obstbilder richtig zu!</p> <p>Kontrolliere mit dem Lösungsstreifen!</p> <p> </p>	Kernobst	Steinobst	Beerenobst	Südfrüchte			

Lösungsstreifen „Obst“

	Kernobst z.B. Apfel, Birne, Quitte	Steinobst z.B. Pfirsiche, Aprikose, Kirsche, Nektarine	Südfrüchte z.B. Zitrusfrüchte, Ananas, Feige, Banane, Kiwi
		Beerenobst z.B. Weintraube, Brombeere, Erdbeere	
			Banane 
			Erdbeere 
			Pfirsiche 
			Apfel 
			Birne 
			Quitten 
			Nektarine 
			Zitrusfrüchte 

3

Arbeitsblätter

Hinweise zum Einsatz der Arbeitsblätter

- Sowohl das Arbeitsblatt zur Verarbeitungstechnik als auch das „Teste dein Wissen!“-Arbeitsblatt können in vielen verschiedenen Phasen des Unterrichts eingesetzt werden, z.B. als Gesamtzusammenfassung, zur Differenzierung oder als Hausaufgabe.
- Die Textbausteine auf den Arbeitsblättern zur Verarbeitungstechnik erleichtern Schülern das selbstständige Ausfüllen.

Aufgabenkarten

Weißt du Bescheid über Obst? _____



1. Informiere dich auf der Gruppenkarte über die Obstart.



2. Welche wertvollen Inhaltsstoffe enthält diese Obstart?



3. Wann hat diese Obstart Saison? _____



4. Was musst du beim Vorbereiten dieser Obstart beachten?



5. Nenne zwei typische Rezepte mit dieser Obstart.

Material:

- Gruppenkarte

Bist du ein Küchenprofi beim Schneiden von _____



1. Bereite deinen Arbeitsplatz vor.



2. Zähle die Arbeitsschritte beim Zerkleinern in der richtigen Reihenfolge auf.



3. Welche Regeln beachtest du beim Schneiden?

Material:

- Gruppenkarte
- Arbeitsblatt
- Wortkarten

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:	Nr.:
-------	---------	--------	-------	------

Wir schneiden Äpfel



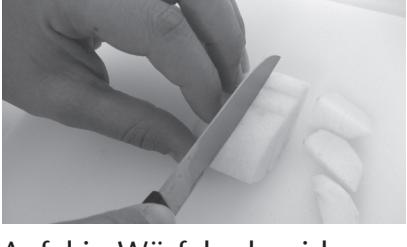
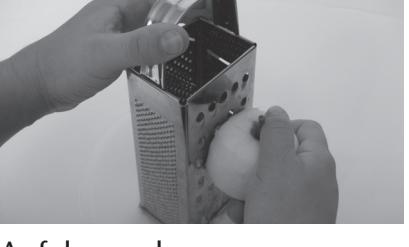
Ergänze die **Regeln**!



Kerngehäuse gründlich entfernen!

Apfel dünn rundherum schälen!

Verwende den Tunnelgriff!

Arbeitsschritte:	Beachte:
 1. Apfel schälen	<p>Die Vitamine und Mineralstoffe sitzen in und unter der Schale.</p> <p> _____</p>
 2. Apfel halbieren / vierteln	<p>Vorsicht: Verletzungsgefahr!</p> <p> _____</p> <p> _____</p>
 3. Kerngehäuse herausschneiden	<p>Das Kerngehäuse ist sehr holzig und hart.</p> <p> _____</p> <p> _____</p> <p>Vorsicht: Verletzungsgefahr!</p>
4. Apfel zerkleinern	   <p>Apfel in Scheiben schneiden Apfel in Würfel schneiden Apfel raspeln</p>

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:	Nr.:
-------	---------	--------	-------	------

Teste dein Wissen über den Apfel!



Da ist der Wurm drin!
Male bei falschen Aussagen den Wurm aus!

