



Schm³xperten

in der Lernküche



ABSENDER DER MATERIALIEN



Die Arbeit wird in unveränderter Qualität nahtlos fortgeführt.

Das Medienangebot steht weiterhin zur Verfügung!

WO KÖNNEN SIE SICH AKTUELL INFORMIEREN?



www.bzfe.de

- Zum Surfen und Stöbern, bietet Neuigkeiten, Hinweise und mehr

www.ble-medienervice.de

- Suche nach Themengebieten und nach Klassenstufen möglich, Bestellung von Material

SCHMEXPERTEN IN DER LERNKÜCHE ERNÄHRUNGSBILDUNG IN DEN KLASSEN 6 BIS 8



Foto: Michael Ebersoll, BLE

SCHMEXPERTEN IN DER LERNKÜCHE

Steckbrief:

- 7 Einheiten à 2 Doppelstunden
- variabel einteilbar
- für Jahrgangsstufe 6-8 aller Schulformen und Bundesländer
- Individuell veränderbare Arbeitsblätter
- Küchekartei mit 47 Karten zu den wichtigsten Fachinformationen
- Kernstück: Lebensmittel und Küchengeräte mit allen Sinnen erforschen, selbständig warme Speisen zubereiten und Rezepte variieren



Foto: Michael Ebersoll, BLE

ZIELSETZUNG:

Küchenfertigkeiten und Lebensmittelkunde so vermitteln, dass die SuS Speisen gesundheitsorientiert bewerten, mit Freude zubereiten und genießen können.



Fotos: Hilla Südhaus, BLE

ZIELSETZUNG:

Sachkompetenzen

warme Gerichte zubereiten,
Essen und Trinken
gesundheitsförderlich
gestalten...

Methodenkompetenzen

Sozialkompetenzen

Selbstkompetenzen

im Team arbeiten,
planen, sich selbst organisieren,
Probleme strategisch lösen,
individuelle Lösungen finden,
bewerten, reflektiert entscheiden...



ALLTAGSKOMPETENZ



Foto: Hilla Südhaus, BLE

IN JEDER UNTERRICHTSEINHEIT FINDEN SIE:

- Methodisch-didaktische Hinweise
- Einen möglichen Unterrichtsverlauf
- Weitere Ideen, Vertiefungsmöglichkeiten und Medientipps
- Alle Vorlagen für Arbeitsblätter, Folien etc.



METHODEN UND MATERIALIEN

- ✓ Portfolio
- ✓ Gruppenarbeit und Expertenrollen
- ✓ Küchenkartei
- ✓ warme Gerichte mit Variationsmöglichkeiten
- ✓ SinnExperimente
- ✓ KüchenExperimente
- ✓ SchmExpertenfragen
- ✓ Reflexion



DIE UNTERRICHTSEINHEITEN

Thema 1: Startklar im Team?

Thema 2: Getränke – Ohne Zucker kein Geschmack?

Thema 3: Gemüse – Auch im Winter frisch auf den Tisch?

Thema 4: Getreide – Landestypisch durch Gewürze?

Thema 5: Kartoffeln – Frisch oder aus der Tüte?

Thema 6: Milch – Mindestens haltbar bis?

Thema 7: Abschlussbüfett – Kreativität erwünscht!

Thema: Ernährungspyramide

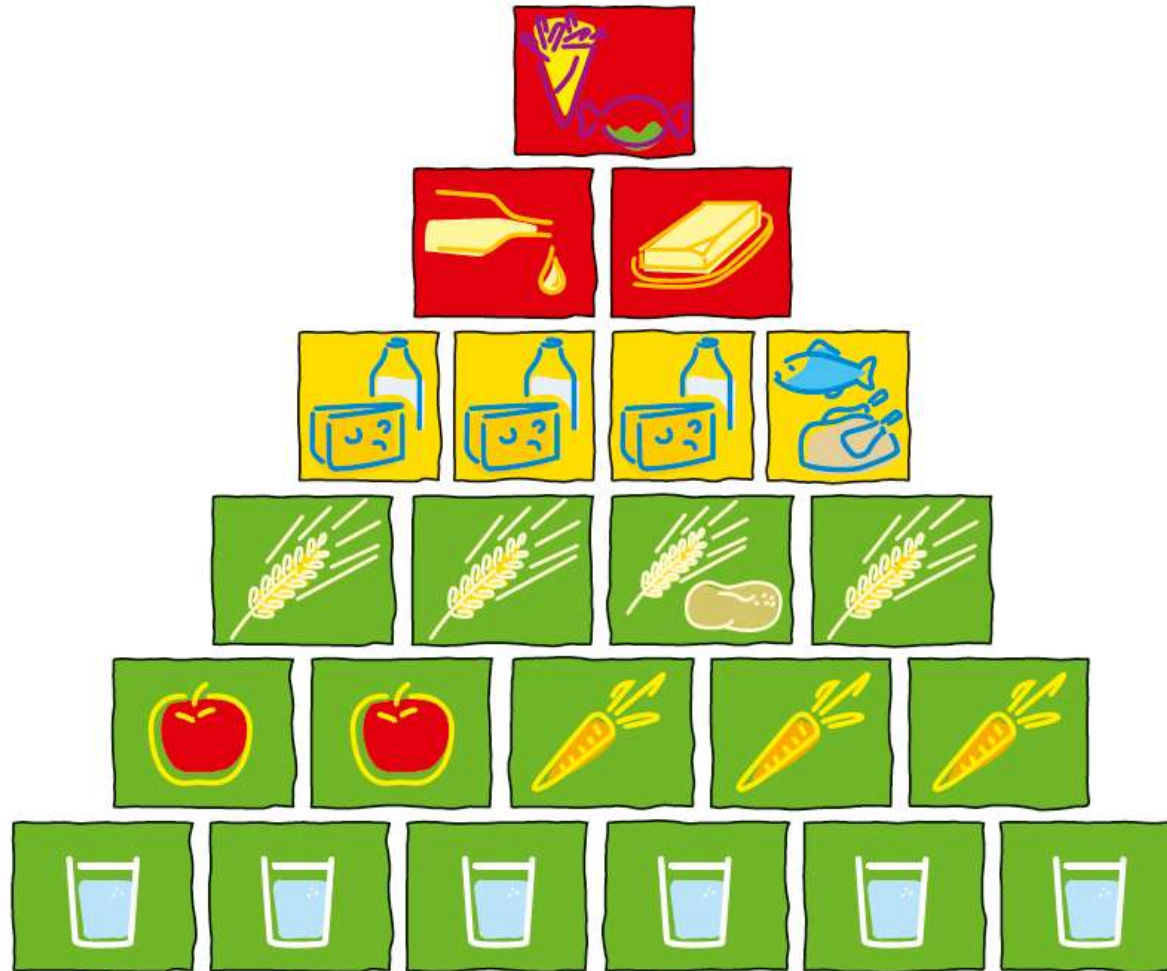
Thema: Sinn- und KüchenExperimente



Fotos: Herf & Braun, BLE;
Getränke: Peter Meyer, BLE



DIE ERNÄHRUNGSPYRAMIDE



© BLE

SINNEXPERIMENTE

- Wie sieht es aus?
- Wie fühlt es sich an?
- Wie riecht es?
- Welche Geräusche macht es beim Essen/Trinken?
- Wie schmeckt es?
- Zu welchen Gelegenheiten kannst **du** es essen/trinken?
- Wie schmeckt es **dir**?



Foto: Hilla Südhaus, BLE

Neugier wecken, Sinne schärfen

KÜCHENEXPERIMENTE

- Fragestellung
- Eure Vermutung
- Eure Beobachtung
- Eure Schlussfolgerung
- Physikalische, chemische und biologische Zusammenhänge erforschen
- Arbeitsgeräte und Küchenkniffe erkunden



Foto: Hilla Südhaus, BLE

forschen und entdecken

Name: _____ Datum: _____ Seite: _____

KüchenExperiment


Raspeltest: Wie kommt die Gurke in den Zaziki?

1. Für Zaziki braucht ihr eine zerkleinerte Gurke. Welche Seite der Vierkantreibe eignet sich dafür am besten? Kreuzt zuerst eure Vermutung an, bevor ihr mit dem Experiment beginnt.


2. Probiert es vorsichtig aus:





Ihr braucht:

- Rezept „Zaziki“ und die dort genannten Zutaten und Arbeitsgeräte
- Karte 13 „Vierkantreibe“
- 4 kleine Schälchen



So gehts:

- Wascht und schält die Gurke und halbiert sie längs. Schneidet dann jede Hälfte einmal quer durch. Entfernt die Kerne mit einem Teelöffel.
- Probiert mit einem der Gurkenstücke alle vier Seiten der Vierkantreibe aus und sammelt die Gurkenproben in vier verschiedenen Schälchen.
- Füllt die Tabelle aus.
Tipp: Wie die verschiedenen Seiten der Vierkantreibe heißen, steht in der Küchenkartei. 

	Bezeichnung der Reibefläche	Wie sieht die zerkleinerte Gurke aus? Beschreibt oder zeichnet.
		
		
		
		

© BLE

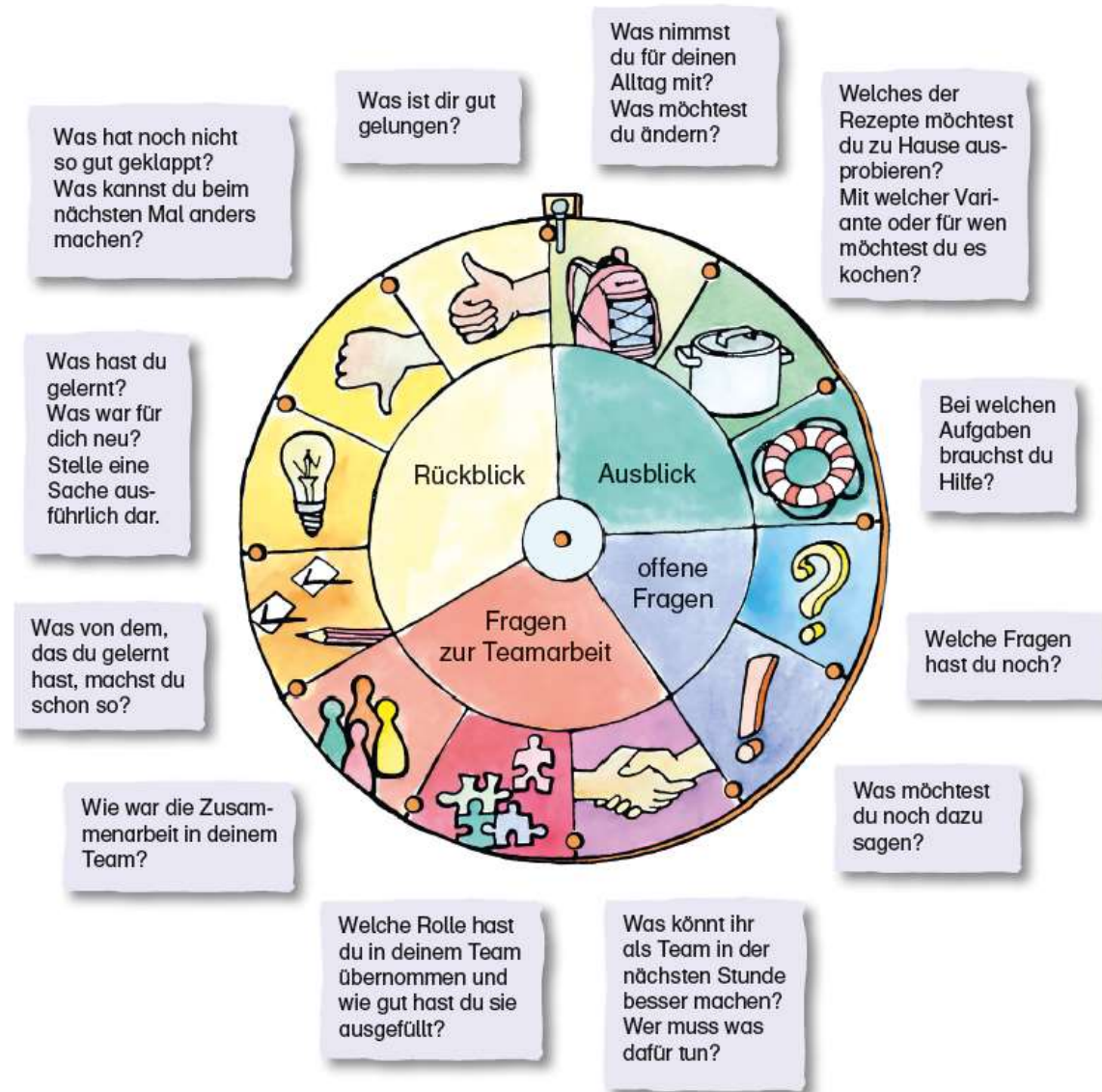
- Entscheidet gemeinsam:** Welche der zerkleinerten Gurkenproben möchtet ihr für euren Zaziki verwenden? Kreuzt die entsprechende Bezeichnung in der Tabelle ein.
- Bereitet nun den Zaziki nach Rezept zu und benutzt dabei die Seite der Vierkantreibe, die sich am besten eignet.

SchmExperten in der Lernküche Thema 5: Kartoffeln / Arbeitsblatt **BZFE** 179

REFLEXION

Die SuS bewerten ihre Arbeitsweise und Arbeitsergebnisse

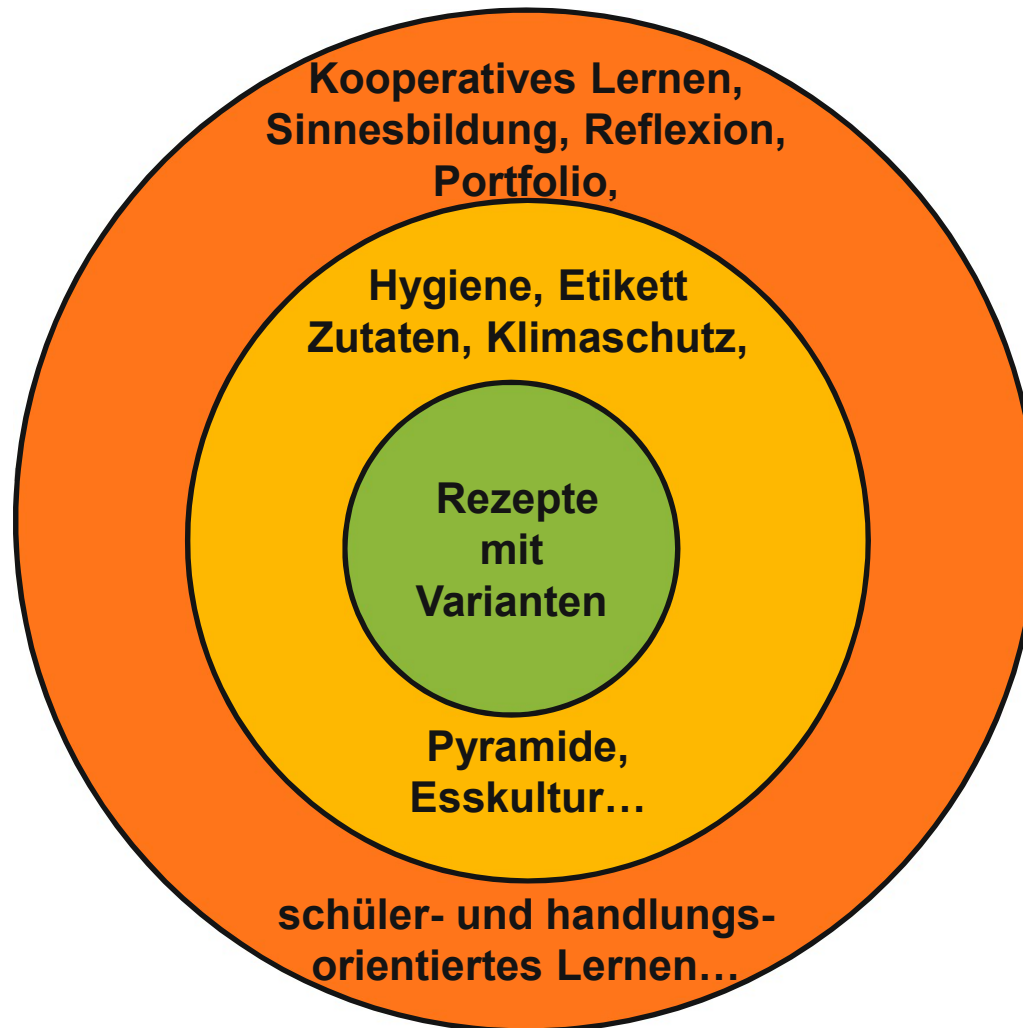
- ✓ gegenseitig oder selbstkritisch,
- ✓ schriftlich oder mündlich.



DER KOMPETENZAUFBAU



EIN GROßER BAUKASTEN



Fertig
ausgearbeitet
und flexibel
einsetzbar

WEITERE INFOS UNTER: www.schmexperten.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Telefon: 0228-6845-0

www.ble.de, www.bzfe.de

www.schmexperten.de

E-Mail: schmexperten@aid.de

Text des Unterrichtsmaterials:

Larissa Kessner, BLE

Melanie Braukmann, 53121 Bonn

Dr. Ingrid Brüggemann, BLE



Foto: Hilla Südhaus, BLE