

Kenner können kreativ kleine Köstlichkeiten kredenzen

Organisationsform: Projektarbeit mit Unterrichtsgespräch, Internetrecherche und Kochwerkstatt

Ort: Klassenzimmer/Computerraum/Schulküche

Materialien und Hilfsmittel:

- Arbeitsblatt „Kochprojekt“
- Arbeitsblatt „Obstsalat aus aller Welt“
- Internet
- Kochutensilien und Lebensmittel entsprechend der Rezeptausswahl

Schritt für Schritt

In dieser Unterrichtssequenz steht die Zubereitung einfacher Mahlzeiten im Vordergrund. Die Schüler sollen kleine Gerichte selbstständig zubereiten, zum Beispiel Joghurt, Brötchen und saftiges Sandwich; appetitliches Fingerfood mit Dip; Nudelsalate oder Früchtebecher (zum Beispiel der 5-Länder-Freundschafts-Obstsalat von Arbeitsblatt „Obstsalat aus aller Welt“). Das bislang Gelernte und die erreichten Teilkompetenzen werden nun praktisch in projektorientierten Unterrichtsphasen in die Tat umgesetzt.

Die Klasse trifft sich im Plenum, bespricht die Ziele des Projekts, teilt sich in Projektteams auf und verteilt Projektaufträge. Auf dem Arbeitsblatt („Kochprojekt“) sind Eckpunkte für eine mögliche Projektplanung aufgezeigt, die je nach Lernvoraussetzungen der Gruppe bezüglich der Selbstständigkeit, nach Umfang oder durch das zur Verfügung gestellte Material differenziert werden kann.

Auch haushälterische Themen (zum Beispiel Küchenwerkzeuge und -geräte, Küchenhygiene, Lebensmitteleinkauf, Lebensmittelkennzeichnung, Lagerung und Haltbarmachung von Lebensmitteln) sollten in den Verlauf einbezogen werden. Freigestellt bleibt dabei, ob dies in Form von Kurzbeiträgen oder gestalterischen Elementen für die in Aufgabe 4.1.2 begonnene Lebensmittelwand erfolgt oder einfach durch die fachgerechte Umsetzung bei der Zubereitung der Mahlzeiten vorgeführt wird.

Um einen Eindruck über die Herkunft ganz alltäglicher Nahrungsmittel zu erhalten, kann das Arbeitsblatt „Obstsalat aus aller Welt“ ausgefüllt werden.

Auch der praktische und richtige Umgang mit Küchenwerkzeugen und Geräten ermöglicht den Schülern, „handwerkliche“ Fertigkeiten zu erlangen oder zu verbessern.

Anregungen zu den angesprochenen Themen sowie zu Rezepten können auf der Internetseite www.aid.de/ernaehrungsbildung/schmexperten_themen.php oder im Ordner „Esspedition Schule. Materialien zur Ernährung Klasse 1–6“ (herausgegeben vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg) recherchiert werden.

In welcher Form die Präsentation der Ergebnisse und zubereiteten Mahlzeiten erfolgt, bespricht die Klasse zu Beginn.

Vorschlag für Projektaufträge:

Herstellung von

Snacks mit originellen Brotaufstrichen (ergänzt durch Messerkunde)

Gemüse-Dips (ergänzt durch Schälkunde)

Fingerfood (ergänzt durch „Werkzeuge in der Küche“)

kreativen Salatvariationen (ergänzt durch „Tricks und Tipps zum Verfeinern“)

Früchtebechern, Obstsalaten (ergänzt durch Garnierungsideen „Das Auge isst mit!“)

Zum Abschluss immer die lästige Frage „Wer spült und räumt auf?“

(ergänzt durch Hygieneregeln)

Es ist selbstverständlich dass beim Umgang mit Lebensmitteln streng auf die Hygienevorschriften geachtet wird. Ob dabei in einer gesonderten Unterrichtssequenz die einzelnen Elemente erarbeitet oder ob Vorkenntnisse aufgegriffen werden, hängt von den Lernvoraussetzungen der Klasse ab. Hat die Klasse beispielsweise in der Grundschule den aid-Ernährungsführerschein gemacht, sollten die Regeln von Kater Cook bekannt sein.

Informationen zu den Hygieneregeln finden Sie auf der Internetseite des aid Infodienstes oder in den ScienceKids-Materialien für die Primarstufe, Band 1, Seite 30.

Übrigens: Das Wort „kredenzen“ kommt vom lateinischen „credere“ (= vertrauen, glauben) und hat seinen Ursprung in der Zeit als Herrscher sich die Speisen von einem „Vorkoster“ reichen ließen.