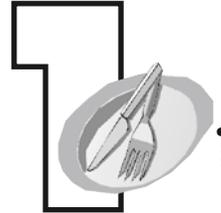


Aktivitäten

Zeit	Inhalt	Material/Methode
20 min	Die Schülerinnen und Schüler erfahren, wie sie sich aufs Kochen vorbereiten und ihren Arbeitsplatz einrichten sollen. Außerdem wird besprochen, wie die Küche im Anschluss wieder verlassen wird. Aktivität: gemeinsam machen sich alle küchenfertig und richten den Arbeitsplatz ein Die Checklisten werden als schmückendes Plakat gestaltet. Sie können auch parallel von den Schülergruppen gestaltet werden.	Klassengespräch „So machst du dich küchenfertig“ „So richtest du deinen Arbeitsplatz ein“ „So verlässt du die Küche“ (Checklisten 5-7)
25 min	Die Schülerinnen und Schüler bereiten verschiedene Gerichte zu und decken den Tisch. Hinweis: Planen Sie für die Zubereitung der Pfannkuchen ca. 45 min ein.	Rezepte ● Apfel-Schildkröte ● Pizza-Brötchen ● PhiLs Pfannkuchen Checklisten „Methodisch-didaktische Hinweise zur Umsetzung der Rezepte“
20 min	Gemeinsamer Verzehr der Gerichte, dabei Klassengespräch über Sinn und Zweck von Tischregeln, Manieren, gemeinsamen Mahlzeiten.	Klassengespräch
15 min ggf. länger	Die Schülerinnen und Schüler lernen die wichtigsten Tischregeln kennen und wissen, worauf es beim Tischdecken ankommt. Klassengespräch Aktivität: Rollenspiel, Tischregeln als Plakat gestalten. Hinweis: Die drei Plakate (Einrichten des Arbeitsplatzes, Spülregeln und Tischmanieren) können auch von drei Schülergruppen parallel gestaltet werden.	„Spielregeln bei Tisch“ (Checkliste 9) <i>Hinweis: Dieses Arbeitsblatt kann auch bei einer anderen Werkstattstunde erarbeitet werden.</i>
15 min	Das Thema Esskultur vermittelt den Schülerinnen und Schülern, dass die Atmosphäre bei Tisch wichtig für den Essgenuss ist. Aktivität: Schülerinnen und Schüler gestalten einen schönen Tisch.	„Das Auge isst mit“ (Checkliste 10) <i>Hinweis: Diese Aktivität kann auch an einem anderen Tag durchgeführt werden.</i>
10 min	Die Schülerinnen und Schüler erfahren, wie Geschirr sinnvoll, effizient und umweltgerecht abgespült wird. Aktivität: Die Kinder erproben, unter welchen Bedingungen sich das Geschirr am besten reinigen lässt.	
15 min	Die Schülerinnen und Schüler üben die Reihenfolge der Arbeitsschritte in der Küche ein.	„Auf die Plätze, fertig, los!“ (Arbeitsblatt 2)
10 min	Abspülen und aufräumen.	Checkliste „Spülregeln“
5 min	Verteilen der Rezepte. Hinweis auf den nächsten Baustein.	Rezeptkopien

Die Aktivitäten sind Vorschläge und frei kombinierbar. Bei den Zeitangaben handelt es sich um Zirka-Angaben.





1. Checkliste Werkstatt Ernährung

Das Küchen-ABC

Mengen- und Temperaturangaben

- Lies dir das Rezept - bevor du anfängst - immer sehr gründlich durch, bis du alles verstanden hast.
- Rezepte sind meistens für vier Personen angegeben. Schau aber immer genau hin, falls es doch mal anders ist.
- Die Zutaten sind in der Regel in der Reihenfolge aufgelistet, in der du sie brauchst.
- Koche das Rezept Schritt für Schritt in der Reihenfolge, die angegeben ist.
- Stelle dir immer die Geräte zum Abmessen bereit wie Waage, Messbecher, Tee- und Esslöffel.

Abkürzung für Maßeinheiten

g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
gestr. TL	gestrichener Teelöffel
Pr.	Prise ist die Menge, die zwischen Zeigefinger und Daumen Platz hat
Msp.	Messerspitze ist die Menge, die ganz vorne auf dem Messer Platz hat, entspricht ca. zwei bis drei Prisen
°C	Grad Celsius

Flüssigkeitsmengen und Gewichtsangaben

1.000 ml	1 l
750 ml	3/4 l
500 ml	1/2 l
250 ml	1/4 l
125 ml	1/8 l
1.000 g	1 kg
500 g	1 Pfund
250 g	1/2 Pfund

Mengenangaben

Lebensmittel	1 TL	1 EL	1 Tasse
Mehl, Stärke	3 g	10 g	150 g
Zucker	5 g	15 g	150 g
Öl	5 g	12 g	125 ml
Butter, Margarine	7 g	20 g	95 g

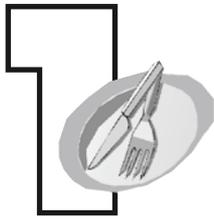


Temperaturangaben verschiedener Herdtypen

Elektroherd	Gasherd	Umluftherd
160 °C	Stufe 1	140 °C
180 °C	Stufe 2	160 °C
200 °C	Stufe 3	180 °C
220 °C	Stufe 4	200 °C

In der Tabelle kannst du die richtige Backofen-Temperatur für den Herd in der Schulküche bzw. bei dir zu Hause herausuchen.





„Das Küchen-ABC“

Methodisch-didaktische Hinweise zur Checkliste 1

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die üblichen Abkürzungen in den Rezepten
- können Flüssigkeitsmengen einschätzen
- können Mengenangaben einschätzen
- wissen, dass sie bei Rezepten darauf achten müssen, welcher Herdtyp angegeben ist und welcher zum Einsatz kommt

Material

- Checkliste 1 „Das Küchen-ABC“
- Es empfiehlt sich, die Maßeinheiten mit einer Waage bzw. verschiedenen Messbechern zu veranschaulichen

Zeitaufwand

ca. 15 Minuten

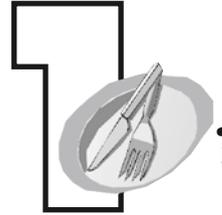
Hinweise

Das Arbeitsblatt wird im Klassengespräch erarbeitet. Wählen Sie ein bis zwei Rezepte, z. B. Apfelschildkröte für 10 Personen und PhiLs Pfannkuchen für 4 Personen, aus und erläutern Sie anhand des Rezeptes den Umgang mit dem Küchen-ABC bzw. die Abkürzungen und Mengenangaben.

Klären Sie vorab, welche Backöfen oder Herde in der Schulküche zur Verfügung stehen.

Dieses Arbeitsblatt benötigen die Kinder in jeder Werkstattstunde als Gedächtnisstütze vor dem Beginn der Speisenzubereitung. Daher empfiehlt es sich, das Arbeitsblatt zu laminieren. Sie können das Küchen-ABC von den Kindern auf ein großes Plakat übertragen lassen, das im Klassenraum oder in der Schulküche aufgehängt wird.





2. Checkliste Werkstatt Ernährung

Der Hygiene-Check

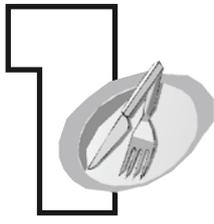
1. Achte darauf, dass gewaschene Lebensmittel nicht mit ungewaschenen Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Wische Verschüttetes oder verspritztes Fett gleich auf, damit niemand darauf ausrutscht.
3. Heruntergefallene, noch nicht zubereitete Lebensmittel können abgewaschen, abgetrocknet und weiter verwendet werden. Heruntergefallene zubereitete Lebensmittel (z. B. Muffins, Cremes, Pfannkuchen) müssen entsorgt werden.
4. Wenn du krank bist, darfst du nicht in der Werkstatt Ernährung mitarbeiten und solltest zu Hause bleiben, um andere nicht anzustecken!

Das musst du bei der Zubereitung von leichtverderblichen Lebensmitteln beachten:

5. Hole leicht verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Eier und Milchprodukte erst kurz vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.
6. Lege rohes Geflügel, rohes Fleisch und rohen Fisch immer auf einen extra Teller bzw. ein extra Brett und wasche diese nach Gebrauch sofort mit heißem Wasser und Spülmittel ab.
7. Schneide rohes Geflügel, rohes Fleisch und rohen Fisch immer auf einem extra Schneidebrett. Verwende niemals dasselbe Brettchen für Gemüse, Salat, Obst oder andere Lebensmittel.
8. Wasche deine Hände und säubere deinen Arbeitsplatz immer nach dem Arbeiten mit frischem Fleisch, Fisch, rohen Eiern und Lebensmitteln, an denen Erde haftet. So vermeidest du, dass Keime auf andere Speisen übertragen werden.

Wenn du mal zwischendurch probieren möchtest, hole eine kleine Portion mit einem Esslöffel aus der Speise und gib diese auf einen Teelöffel. Jetzt kannst du probieren, ohne dass deine Spucke im Kochtopf landet.





„Der Hygiene-Check“

Methodisch-didaktische Hinweise zur Checkliste 2

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- wissen, wie sie sich in der Küche bei der Nahrungszubereitung verhalten sollen
- haben Kenntnisse über die Grundregeln der Hygiene insbesondere bei keimbehafteten Lebensmitteln wie Fisch, Fleisch und Eiern

Material

- Checkliste 2 „Der Hygiene-Check“

Zeitaufwand

ca. 10 Minuten

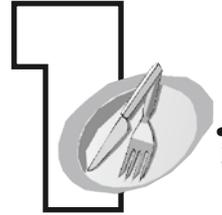
Hinweise

Das Arbeitsblatt wird im Klassengespräch erarbeitet. Die Umsetzung der Hygieneregeln muss aber in jeder Werkstattstunde neu überprüft und wiederholt werden. Deshalb genügt es, die Regeln in der ersten Stunde einmal abzusprechen. Damit die Kinder die Checkliste in jeder Werkstattstunde als Gedächtnisstütze vor Beginn der Speisenzubereitung anschauen können, empfiehlt es sich, die Checkliste zu laminieren. Sie können den Sicherheits-Check auch von den Kindern auf ein großes Plakat übertragen lassen, das im Klassenraum oder in der Schulküche aufgehängt wird.

Für die Zubereitung von Speisen im Werkstattunterricht empfiehlt es sich, unterschiedlich gefärbte Kunststoffbretter anzuschaffen. Die einen werden nur für rohes Fleisch oder rohen Fisch verwendet. Die anderen sind für die Zubereitung von gegarten Lebensmitteln oder für Obst und Gemüse vorgesehen. Auf diese Weise können Verwechslungen und unerwünschte Keimübertragungen, z. B. von rohem Geflügel auf Salat, vermieden werden. Mehr zum Thema „Hygiene bei der Speisenzubereitung“ gibt es im *Baustein „Fleisch & Eier“*.

Personen, die an einer ansteckenden Krankheit leiden, dürfen nicht mit Lebensmitteln umgehen. Das gilt auch für Kinder mit infizierten Wunden oder anderen ansteckenden Hautkrankheiten, wenn die Möglichkeit besteht, dass die Krankheitserreger auf Lebensmittel übergehen. Bei chronischen Hautausschlägen, z. B. Neurodermitis, Schuppenflechte, sollten die Schülerinnen oder Schüler Handschuhe (evtl. mit Baumwoll-Innenfutter) tragen.





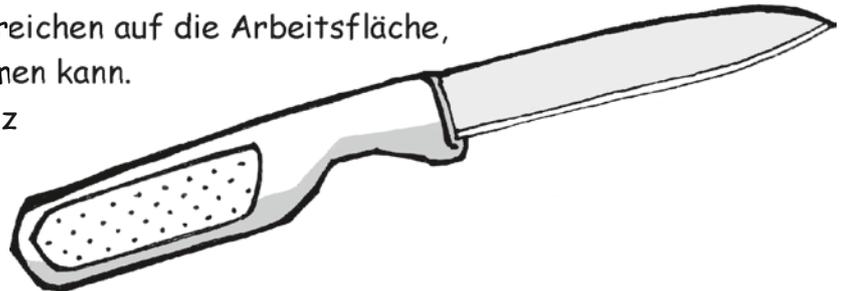
3. Checkliste Werkstatt Ernährung

Der Sicherheits-Check

! Sei immer vorsichtig und aufmerksam
beim Kochen und Backen

Rund ums Schneiden

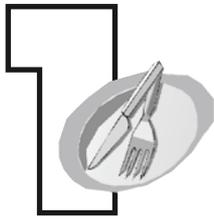
- Laufe niemals mit einem Messer in der Hand herum.
- Fasse das Messer am Griff an, niemals an der Klinge.
- Schneide mit dem Krallen- oder Tunnelgriff.
- Arbeite immer vom Körper weg.
- Schneide auf einer festen Unterlage, nicht in der Luft.
- Fange niemals fallende Messer auf!
- Lege das Messer zum Weiterreichen auf die Arbeitsfläche, damit der andere es sich nehmen kann.
- Wenn du das Messer zum Platz trägst, halte immer die Klinge nach unten.



Rund ums Kochen

- Heiße Flüssigkeiten füllst du in der Spüle um, damit nichts verschüttet wird. Vorsicht, auch der Wasserdampf ist heiß!
- Beim Umfüllen heißer Flüssigkeiten gieße diese vom Körper weg.
- Verwende immer Topflappen oder passende Topfhandschuhe beim Anfassen von heißen Töpfen, Pfannen und Backblechen.
- Stelle Töpfe und Pfannen so auf den Herd, dass Griffe und Stiele nicht gegen dich gerichtet sind. Sonst werden sie aus Versehen heruntergerissen.
- Gib nie Wasser ins heiße Bratfett, lege das Bratgut nicht nass in heißes Öl oder Fett hinein, sondern trockne es zuvor mit Küchenkrepp. Spritzgefahr!
- Verwende niemals Wasser zum Löschen von heißem Fett!
- Lösche brennendes Fett oder Öl immer mit einem Topfdeckel oder einer Brandschutzdecke.
- Bringe elektrische Geräte nicht in die Nähe von Wasser.
- Ziehe vor dem Reinigen elektrischer Geräte immer den Stecker heraus.





„Der Sicherheits-Check“

Methodisch-didaktische Hinweise zur Checkliste 3

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- erkennen mögliche Verletzungsgefahren beim Zubereiten von Lebensmitteln

Material

- Checkliste 3 „Der Sicherheits-Check“

Zeitaufwand

ca. 10 Minuten

Hinweise

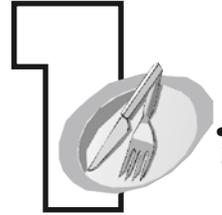
Das Arbeitsblatt wird im Klassengespräch erarbeitet.

Dieses Arbeitsblatt benötigen die Kinder in jeder Werkstattstunde als Gedächtnisstütze vor dem Beginn der Speisenzubereitung. Daher empfiehlt es sich, das Arbeitsblatt zu laminieren. Sie können den Sicherheitscheck von den Kindern auf ein großes Plakat übertragen lassen, das im Klassenraum oder in der Schulküche aufgehängt wird.

Im Baustein „Obst & Gemüse“ gibt es auf dem Arbeitsblatt 3 mehr Informationen zum Thema „Messer“ und „Messerregeln“.

Um einer Verletzung vorzubeugen, sollten Sie den Umgang mit scharfen Messern sowie das Schneiden (Krallen- oder Tunnelgriff) exemplarisch demonstrieren zum Beispiel mit einer Möhre, Gurke oder Zwiebel, siehe dazu Abbildungen Seite 16.

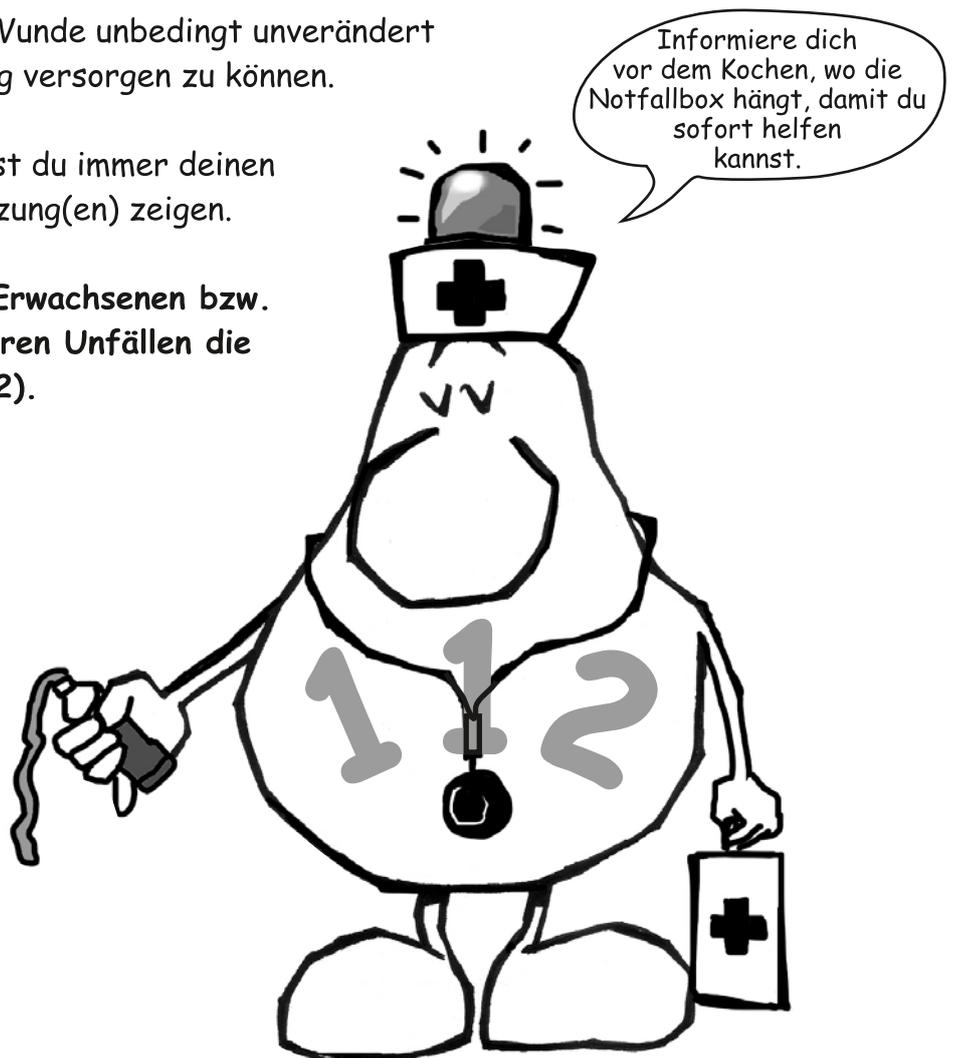


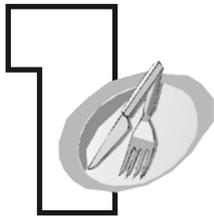


4. Checkliste Werkstatt Ernährung

Erste Hilfe

- **Schnittwunde:** Halte die Wunde unter fließendes, kaltes Wasser, tupfe sie mit einem sauberen Tuch trocken und drücke fest auf die Wunde, bis die Blutung nachlässt. Dann klebe ein Pflaster darauf.
Den Finger hoch halten, damit die Blutung schneller stoppt.
- **Verbrennung und Verbrühungen:** Halte die betroffene Körperstelle unter fließendes Wasser mindestens 10 bis 15 Minuten bzw. solange bis die Schmerzen nachlassen. Das Wasser sollte kühl bis lauwarm sein. Brandwunden solltest du nach der Wasserbehandlung mit einem sterilen Verbandtuch abdecken.
- **Verwende keine Hausmittel oder Brandsalben.** Bei Bedarf muss der Arzt die Wunde unbedingt unverändert sehen, um sie richtig versorgen zu können.
- Für alle Fälle solltest du immer deinen Eltern deine Verletzung(en) zeigen.
- **Hole sofort einen Erwachsenen bzw. wähle bei schlimmeren Unfällen die Notrufnummer (112).**





„Erste Hilfe“

Methodisch-didaktische Hinweise zur Checkliste 4

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen die wichtigsten Maßnahmen zur ersten Hilfe

Material

- Checkliste 4 „Erste Hilfe“

Zeitaufwand

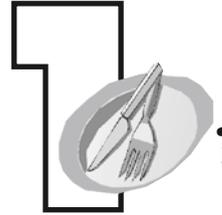
ca. 10 Minuten

Hinweise

Das Arbeitsblatt wird im Klassengespräch erarbeitet.

Dieses Arbeitsblatt benötigen die Kinder in jeder Werkstattstunde als Gedächtnisstütze vor dem Beginn der Speisenzubereitung. Daher empfiehlt es sich, das Arbeitsblatt zu laminieren. Sie können die Checkliste 4 von den Kindern auf ein großes Plakat übertragen lassen, das im Klassenraum oder in der Schulküche aufgehängt wird.

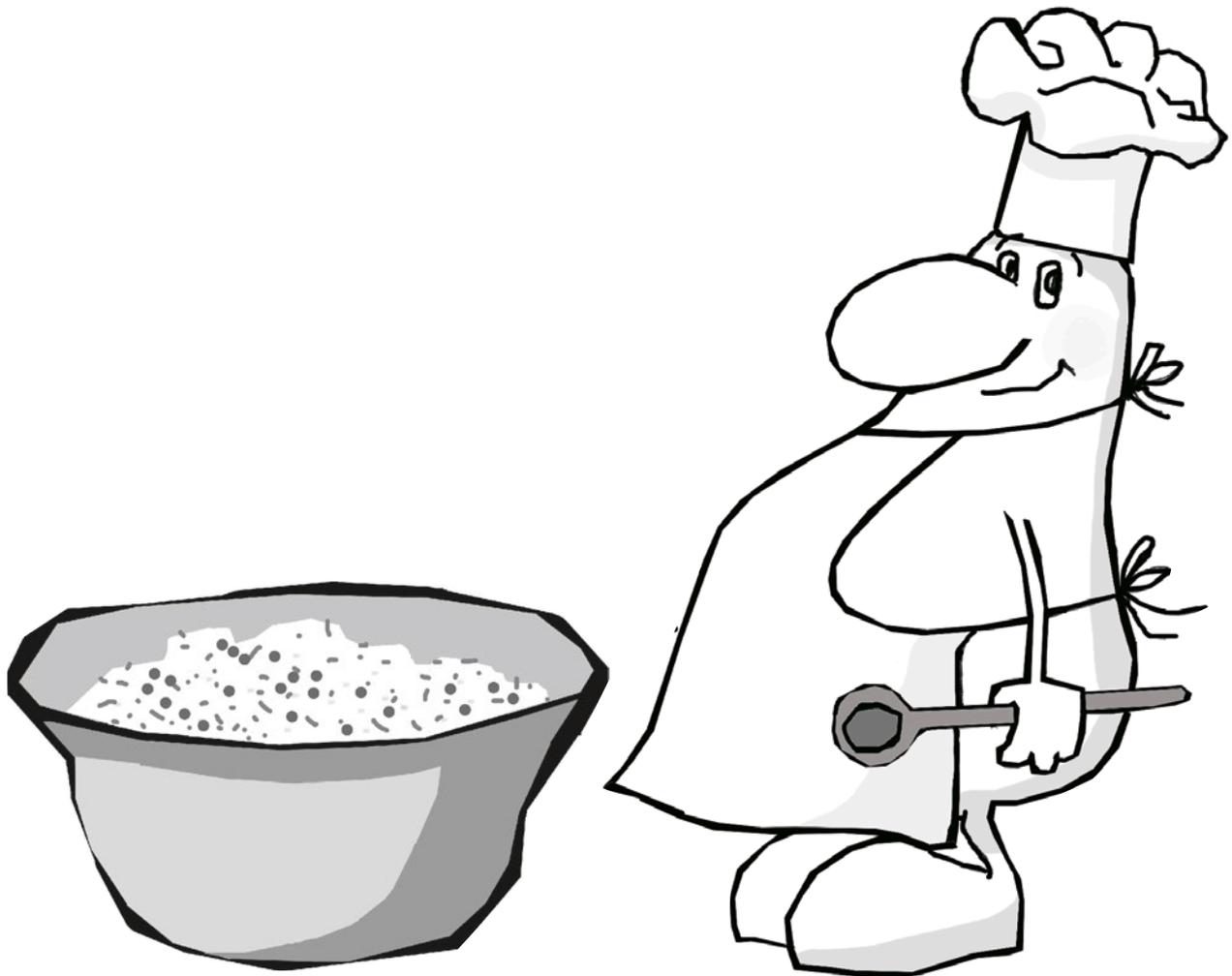


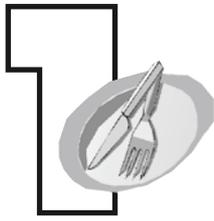


5. Checkliste Werkstatt Ernährung

So machst du dich „küchenfertig“

- Wenn du lange Haare hast, binde sie zusammen, damit sie nicht ins Essen fallen.
- Krempel lange Ärmel hoch. So kommen sie mit dem Essen nicht in Berührung.
- Ziehe eine saubere Schürze an.
- Achte darauf, dass deine Fingernägel sauber, kurz geschnitten und nicht lackiert sind.
- Lege Ringe, Uhren und Armbänder vor Beginn der Werkstattstunde ab.
- Wasche dir gründlich mit Flüssigseife die Hände, bevor du in der Küche zu arbeiten beginnst. Das gilt auch nach jedem Toilettenbesuch und nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten.
- Verbinde eine offene Wunde an den Händen mit einem Pflaster und decke es mit einem Fingerling ab.





„So machst du dich küchenfertig“

Methodisch-didaktische Hinweise zur Checkliste 5

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- wissen, wie sie sich selbst vor dem Kochen vorbereiten

Material

- Checkliste 5 „So machst du dich küchenfertig“

Zeitaufwand

ca. 15 Minuten

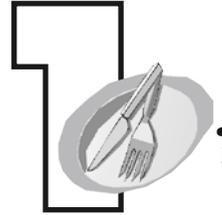
Hinweise

Das Arbeitsblatt wird im Klassengespräch erarbeitet. Anschließend bereiten sich die Kinder gemäß den Anweisungen auf das Kochen vor.

Steht eine Schul-/ Lehrküche zur Verfügung, achten Sie darauf, dass sich die Kinder in einem separaten Handwaschbecken die Hände waschen und nicht im Spülbecken, das zur Speisenzubereitung benutzt wird. Sollten Sie die Werkstattstunde in einem Raum durchführen, in dem es nur ein Waschbecken gibt, entfällt diese Vorkehrung oder die Kinder können nahegelegene Waschräume aufsuchen. Am Waschbecken sollten Flüssigseife, Einweghandtücher und eine saubere Nagelbürste zur Verfügung stehen. Handtücher aus Stoff bergen die Gefahr der Keimübertragung und sollten daher nicht eingesetzt werden. Schmutzige Fingernägel, Ringe und Armbänder sind tabu, denn darunter können sich Schmutz und Keime sammeln.

Dieses Arbeitsblatt benötigen die Kinder in jeder Werkstattstunde als Gedächtnisstütze vor dem Beginn der Speisenzubereitung. Daher empfiehlt es sich, das Arbeitsblatt zu laminieren. Sie können den Küchen-Count-down von den Kindern auf ein großes Plakat übertragen lassen, das im Klassenraum oder in der Schulküche aufgehängt wird.





6. Checkliste Werkstatt Ernährung

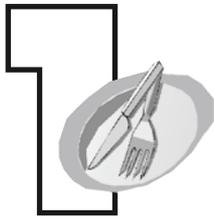
So richtest du deinen Arbeitsplatz ein

1. Säubere die Arbeitsflächen vor Beginn gründlich mit warmem Spülwasser.
2. Lies dir das Rezept aufmerksam durch und besprich es mit deinen Gruppenmitgliedern. Dabei hilft das „Küchen-ABC“.
3. Hole alle benötigten Arbeitsgeräte.
4. Stelle die Zutaten bereit und wiege bzw. messe sie genau ab.
5. Ordne alles griffbereit an:
 - Das Brettchen für das Zerkleinern steht direkt vor dir.
 - Rechts daneben steht ein Teller oder ein anderes Gefäß für Küchenabfälle.
 - Links daneben liegen die Zutaten, die geschnitten werden müssen (bei Linkshändern umgekehrt), in einem Abtropfsieb.
 - In der Mitte vor deinem Schneidebrett steht ein Teller oder eine Schüssel für die geschnittenen Zutaten.
6. Räume zwischendurch nicht mehr benötigte Zutaten weg bzw. stelle nicht mehr gebrauchte Arbeitsgeräte in die Spüle oder Spülmaschine.



Foto: Peter Meyer, aid





„So richtest du deinen Arbeitsplatz ein“ Methodisch-didaktische Hinweise zur Checkliste 6

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- können ihren Arbeitsplatz einrichten
- wissen, dass sie Rezepte gründlich lesen müssen
- lernen, organisiert in der Küche zu arbeiten

Material

- Checkliste 6 „So richtest du deinen Arbeitsplatz ein“

Zeitaufwand

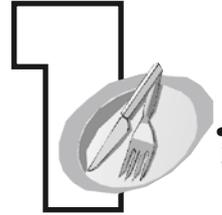
ca. 15 Minuten

Hinweise

Das Arbeitsblatt wird im Klassengespräch erarbeitet. Anschließend richten Sie einen Arbeitsplatz anhand eines Rezeptes mit den Kindern gemeinsam ein.

Dieses Arbeitsblatt benötigen die Kinder in jeder Werkstattstunde als Gedächtnisstütze vor dem Beginn der Speisenzubereitung. Daher empfiehlt es sich, das Arbeitsblatt zu laminieren. Sie können den Küchen-Count-down von den Kindern auf ein großes Plakat übertragen lassen, das im Klassenraum oder in der Schulküche aufgehängt wird.



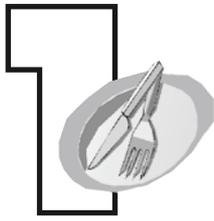


7. Checkliste Werkstatt Ernährung

So verlässt du die Küche

- Spüle und trockne alles ab, was du an Materialien gebraucht hast. Dabei helfen dir die „Spülregeln“.
- Stelle jedes Ding an seinen Platz zurück. Hinterlasse die Küche blitzblank, das heißt Arbeitsflächen, Spüle und Herd sind sauber und der Fußboden ist besenrein.
- Entsorge den Müll in die entsprechenden Mülltonnen.
- Kontrolliere, ob der Herd und alle elektrischen Geräte ausgeschaltet sind.





„So verlässt du die Küche“

Methodisch-didaktische Hinweise zur Checkliste 7

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- wissen, wie sie ihren Arbeitsplatz wieder aufräumen müssen

Material

- Checkliste 7 „So verlässt du die Küche“

Zeitaufwand

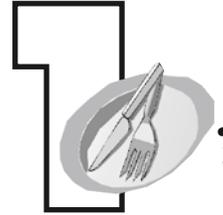
ca. 15 Minuten

Hinweise

Das Arbeitsblatt wird im Klassengespräch erarbeitet.

Dieses Arbeitsblatt benötigen die Kinder in jeder Werkstattstunde als Gedächtnisstütze vor dem Beginn der Speisenzubereitung. Daher empfiehlt es sich, das Arbeitsblatt zu laminieren. Sie können den Küchen-Count-down von den Kindern auf ein großes Plakat übertragen lassen, das im Klassenraum oder in der Schulküche aufgehängt wird.





8. Checkliste Werkstatt Ernährung

Spülregeln

Vorarbeit

- Entferne grobe Speisereste vom *Geschirr* mit Hilfe eines Messers oder eines Papiertuchs und gib sie in den Restmüll.
- Stark verschmutztes *Geschirr* spülst du kurz mit Wasser ab, damit das Spülwasser nicht so häufig gewechselt werden muss.
- Sortiere das *Geschirr* nach dem Verschmutzungsgrad und stelle es auf eine Seite der Spüle.
- Weiche stark verschmutzte Töpfe oder angetrocknetes *Geschirr* vor dem Spülen mit warmem Wasser und etwas Spülmittel ein.
- Fülle beide Spülbecken mit warmem Wasser und gib in das rechte einen Spritzer Spülmittel.

Hauptarbeit

- *Geschirr* von allen Seiten spülen und zwar in folgender Reihenfolge:
1. Gläser 2. Tassen 3. Schüsseln 4. Besteck 5. Teller 6. Töpfe 7. Pfannen

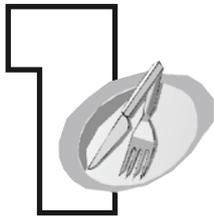


- Spüle das *Geschirr* in klarem Wasser im linken Spülbecken oder in einer mit Wasser gefüllten Spülschüssel nach.
- Lege das saubere *Geschirr* in einen *Geschirrkorb* oder auf der Abtropffläche ab.
- Für normale Verschmutzungen reicht ein Spültuch oder eine Spülbürste. Stärkere Verschmutzungen können mit einem Spülschwamm gereinigt werden.

Nacharbeit

- Trockne das *Geschirr* mit einem sauberen *Geschirrhandtuch* ab und räume das *Geschirr* wieder an seinen Platz zurück.
- Lasse das Wasser ab, reinige das Spülbecken und die Abtropffläche mit frischem Wasser und reibe alles trocken.
- Wechsle Spüllappen und *Geschirrtücher* nach jeder Werkstatteinheit und wasche sie bei 60 °C.
- Lasse Spüllappen, Spülschwämme und -bürsten immer gut trocknen.





„Spülregeln“

Methodisch-didaktische Hinweise zur Checkliste 8

Kompetenzen

Die Schülerinnen und Schüler

- kennen den Ablauf zum Spülen des Geschirrs
- wissen, dass das Geschirr mit einer warmen Spülmittellösung am einfachsten zu säubern ist, wenn zuvor grober Schmutz entfernt wurde

Material

- Checkliste 8 „Spülregeln“
- Spülmittel
- diverses verschmutztes Geschirr
- Geschirrhandtücher
- Spültuch
- Spülschwamm oder Spülbürste
- ggf. Spülschüssel

Vorbereitung

Richten Sie ein Demonstrations-Spülbecken mit unterschiedlichem Geschirr in verschiedenen Verschmutzungsgraden ein.

Bereiten Sie das unten beschriebene Experiment vor. Wenn es nicht genügend Spülbecken gibt, können Sie Schüssel oder Eimer für das Experiment verwenden.

Zeitaufwand

ca. 15 bis 20 Minuten

Mögliche Aktivität

Ein Schülerpaar leistet die Vorarbeit, ein weiteres übernimmt die Hauptarbeit und ein drittes demonstriert die Nacharbeit.

Ein weiteres Schülerpaar führt folgendes Experiment vor: Ein fettiger Teller wird gespült und zwar mit

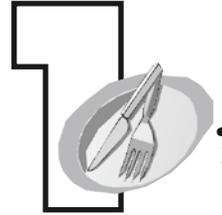
- kaltem Wasser
- kaltem Wasser plus Spülmittel
- warmem Wasser
- warmem Wasser plus Spülmittel

Die Schülerinnen und Schüler sollen ihre Erfahrungen mit den verschiedenen Spülwässern beschreiben und die Schlussfolgerung ziehen, dass das beste Spülergebnis bei warmem Wasser plus Spülmittel erzielt wird.

Hinweise

Dieses Arbeitsblatt benötigen die Kinder in jeder Werkstattstunde als Gedächtnisstütze vor dem Abspülen. Daher empfiehlt es sich, das Arbeitsblatt zu laminieren oder die „Spülregeln“ von den Kindern auf ein großes Poster übertragen zu lassen, das beim Spülbecken aufgehängt werden kann.





9. Checkliste Werkstatt Ernährung

Spielregeln bei Tisch

Mithilfe der Spielregeln bei Tisch schafft ihr beim Essen eine gemütliche Stimmung. Eine gute Voraussetzung für's Genießen!

- Wasche dir vor dem Essen immer die Hände und lege deine Schürze ab.
- Deckt gemeinsam den Tisch. Mit einer hübschen Tischdecke oder mit Sets, lustigen Servietten, Blättern, Blüten oder einem selbstgepflückten Blumenstrauß wird der Tisch richtig schön.
- Wartet, bis alle am Tisch sitzen und beginnt das Essen mit einem gemeinsamen Ritual. Das kann ein lustiger Spruch oder ein fröhliches „Guten Appetit!“ sein.
- Um gemütlich und in Ruhe zu essen, sollten alle am Tisch sitzen bleiben und nicht herumlaufen.
- Bei Tisch kommen die besten Gespräche auf. Du darfst dich gerne in Zimmerlautstärke unterhalten!
- Handys, Mp3- und Mp4-Player oder ähnliches haben am Tisch nichts verloren.
- Nimm dir erst einmal eine kleine Portion. Wenn du noch Hunger hast, hole dir einen Nachschlag.
- Mit vollem Mund reden, den Ellbogen aufstützen, in der Nase bohren, schlürfen, schmatzen oder rülpfen ist sehr unappetitlich. Damit das gemeinsame Essen Spaß macht, solltest du das sein lassen.
- Benutze deine Serviette bevor du etwas aus deinem Glas trinkst, nach dem Essen oder wenn auch mal was danebengeht.
- Bleibe am Tisch sitzen, bis der letzte Esser fertig i(s)st.

So wird der Tisch eingedeckt:

