



VEREIN zur Nutzung
von Ungenutztem

feld-Schule



PROJEKTSTUNDE 1

Reste verwerten statt wegwerfen

Begleitheft zur Durchführung inklusive Druckvorlagen und Hintergrundinformationen

7 - 10 Jahre | 07 / 2018

feld-Schule

Im Rahmen des Projektes „feld-Schule“ wurden Unterlagen für Exkursionen (EX) und Projektstunden (PS) für Jugendliche ausgearbeitet und umgesetzt, die den nachhaltigen/ressourcenschonenden Umgang mit regionalen, saisonalen Lebensmitteln fördern.

Durch das direkte Erfahrbar-Machen des Kreislaufes der Lebensmittel vom Acker bis zum Teller wird den Jugendlichen der sorgfältige Umgang mit vorhandenen Ressourcen vermittelt. Die ausgearbeiteten EX & PS sind auf praktischer Erfahrung aufgebaut, das Erleben mit allen Sinnen steht im Mittelpunkt.

Anhand von praktischen Beispielen - teilweise im Stadtraum, in Gemeinschaftsgärten oder auf landwirtschaftlichen Betrieben - werden die Zusammenhänge bzw. Herausforderungen in der Lebensmittelherstellung und -weiterverarbeitung und der damit einhergehenden Umwelteinflüsse (Auswirkungen auf Boden, Lebensraum, Biodiversität etc.) gelehrt.

Ein sorgfältiger Umgang mit vorhandenen Ressourcen und die Wertschätzung bereits produzierter, regionaler und qualitativ hochwertiger Lebensmittel stellen eine wichtige Basis für zukünftige Entscheidungsträger_innen und Konsument_innen dar. Dies zieht auch ökologisch positive Folgen (Erhaltung der Lebensgrundlagen, Natur- und Umweltschutz) nach sich.

Einsatz der Unterlagen

Die Exkursionen und Projektstunden sind sehr stark auf die praktische Ausübung angelegt, damit den Jugendlichen die Inhalte noch besser vermittelt werden können. Dafür wurden die einzelnen Exkursionen mit den Inhalten der Projektstunden angeglichen und umgekehrt. Eine gekoppelte zeitnahe Durchführung beider ist empfehlenswert, z.B. EX1 und PS1. Natürlich können einzelne Themenschwerpunkte auch im Unterricht aufgearbeitet werden.

Die fächerübergreifende Thematik ist anwendbar in Projekttagen oder einzelnen Unterrichtsstunden:

Primarstufe: Sachunterricht, Ethik/Religion

Sekundarstufe: Biologie, Geografie, Ethik/Religion, Geschichte, Kochen/Ernährung

INHALTSVERZEICHNIS

PROJEKTSTUNDE 1

Organisation und Vorbereitung der Exkursion	4
Behandelte Themenbereiche & Übersicht der Stationen / Einführung	5
1. Station „Sehen“ / 2. Station „Riechen“	6
3. Station „Hören“	7
4. Station „Fühlen“	8
5. Station „Schmecken“	9
Zusammenfassung	10
7. Kochen und Verkosten / Abschluß	11
DRUCKVORLAGEN	12-27

IMPRESSUM

Redaktion: feld-Verein, Sonnenburgstr. 11, 6020 Innsbruck; **Grafik:** Luzia Dieringer, Claudia Sacher; **Text/Überarbeitung:** Josefa Friedel, Maria Rosa Paulmichl, Sarah Kerle, Maria Lerchbaumer; **Fotografien:** Fotos von Projektstunden/Exkursionen: © feld-Verein 2018
Die Unterlagen zur feld-Schule werden unter der Creative Commons Lizenz CC-BY-SA-NC zur Verfügung gestellt.

EXKURSIONEN

Wo werden Lebensmittel produziert?

Wo bekomme ich meine Lebensmittel her?

Wie kommt die Ware in den Supermarkt?

Wie viel darf ein Kilo Kartoffeln kosten?

Schauplätze für unsere Exkursionen sind landwirtschaftliche Betriebe, Gemeinschaftsgärten und Verkaufsstellen im urbanen Raum.

Exkursion 1 – Lebensmittelbeschaffung im urbanen Raum

Bei einem Streifzug durch die Stadt werden alternative Möglichkeiten zur Beschaffung von Lebensmitteln aufgezeigt. Eine Challenge im Supermarkt vermittelt den Jugendlichen wesentliche Kriterien, die bei der Kaufentscheidung abgewogen werden und Einfluss auf die Umwelt haben. Die Jugendlichen lernen bei den einzelnen Stationen unterschiedliche Vermarktungswege und deren Vor- und Nachteile kennen.

Ideale Jahreszeit: Jahreszeitenunabhängig

Exkursion 2 – Die Vielfalt am Feld

Die Vielfalt am Feld wird in einem Gemeinschaftsgarten erforscht. Was blüht/wächst gerade? Was ist erntereif? Was esse ich von der Pflanze? Nachdem die Jugendlichen die Pflanze als Lebewesen und ihre essbaren Teile erfahren haben, erkunden sie die Sorten- und Pflanzenvielfalt im Garten. Der Bezug zur Saisonalität unterstützt sie dabei.

Ideale Jahreszeit: Frühjahr - Herbst

Exkursion 3 – Vom Feld bis in die Küche

Nach der Ernte ist vor der Ernte – die Jugendlichen verfolgen den Kreislauf der Feldfrüchte weiter. Aussortieren, lagern, liefern- vom Feld bis in die Küche soll der Weg der Waren transparent dargestellt werden. Die Klassifizierung der Ernte und die Preisgestaltung für Supermarkt-Produkte werden genauer unter die Lupe genommen.

Ideale Jahreszeit: Sommer - Winter



PROJEKTSTUNDEN

Schmeckt frisches Joghurt und Joghurt kurz nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum unterschiedlich?

Welche Geschmacksrichtungen passen zusammen?

Was mach ich mit zu viel Obst im Sommer?

Im thematischen Zusammenhang mit den Exkursionen wurden folgende Projektstunden ausgearbeitet:

Projektstunde 1 – Reste verwerten statt wegwerfen

Angefangen mit einem Sinnestraining zur Unterstützung der Entscheidungsfindung von genießbaren Lebensmitteln geht es in die praktische Kocherfahrungen. Dabei werden die Grenzen und Möglichkeiten in Bezug auf Verwertbarkeit von optisch nicht mehr einwandfreien bzw. übriggebliebenen Zutaten in der Praxis erkundet.

Projektstunde 2 – Vom Blatt bis zur Wurzel: So vielfältig ist unser Gemüse

Regionalität ist ein wichtiger Begriff – aber welches Gemüse und Obst wächst eigentlich in der Region und wo kommt es ursprünglich her? Die Jugendlichen nehmen eine geografische Zuordnung unterschiedlicher Sorten vor und begründen diese. Im praktischen Teil des Workshops wird Obst verkostet und anhand z.B. des Apfels die Sorten- und Geschmacksvielfalt erlebt. Beim Zubereiten wird der Fokus auf die Verwendung der gesamten Pflanze gelegt, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.

Projektstunde 3 – Saisonalität und Verfügbarkeit das ganze Jahr über / Kochtechniken

In dieser Projektstunde lernen die Jugendlichen praktische Methoden des Konservierens bzw. Haltbarmachens von Lebensmitteln kennen. Um die Vielfalt der Wege aufzuzeigen werden in einer Gruppenarbeit verschiedene Techniken selbständig erarbeitet und ausgewählte Methoden in der Praxis umgesetzt. Sie können die fertigen Produkte (und damit auch die Information um die Herstellung) mit nach Hause nehmen und weitergeben.



PROJEKTSTUNDE 1 - RESTE VERWERTEN STATT WEGWERFEN

Überblick, Dauer & Thema

Hinweise

Altersgruppe: 7-10 Jahre

Schulstufe: Volksschule

Empfohlene Gruppengröße: max. 25 Kinder

Dauer: 2,5 Stunden (inkl. Pausen)

Thema & Ziel der Projektstunde

1. Mit allen Sinnen

Sinne schulen, um den Zustand (Genießbarkeit) von Lebensmitteln besser beurteilen zu können. Bewusster und gezielter Einsatz der Sinne als Voraussetzung für emotionale Erlebnisse und damit die Möglichkeit, das Erlernete besser und nachhaltig zu verankern.

2. Resteverwertung

Ab wann ist ein Lebensmittel ungenießbar? Wo liegen die Grenzen von Genießbarem? Können abgelaufene oder vermeintlich schlechte Lebensmittel weiter verarbeitet werden? Wenn ja, wie? Verschiedene Rezepte rund um das Thema Resteverwertung werden praktisch ausprobiert und verkostet.

Pausenzeit

Insgesamt wurden 15 min für Pausenzeiten eingeplant. Die Pause bietet sich vor dem Kochteil an, um den Raum vorzubereiten.

Organisation & Vorbereitung der Exkursion

Sinnes-Stationen

- 5 Stationen: 1-2 Tische/Station mit ausreichend Abstand dazwischen
- Druckvorlagen drucken
- Station „Sehen“: 3 l Apfelsaft, Lebensmittelfarben, Filzuntersetzer mit Lösungen, 3 Wasserkrüge, Gläser zum Verkosten
- Station „Riechen“: 5-6 Riechdosen mit unterschiedlichem Inhalt
- Station „Hören“: 5-6 Hördosen mit unterschiedlichem Inhalt
- Station „Fühlen“: 5-6 Stoffsäckchen mit unterschiedlichem Inhalt
- Station „Schmecken“: Lebensmittel zum Verkosten, Teller, kleine Löffel, Flipchart und Stift

Kochen

- Die Rezepte sind so gewählt, dass die Verarbeitung auch ohne Küche möglich ist, sofern Tische und ein Stromanschluss gegeben ist und die notwendigen Materialien mitgenommen werden
- Falls Exkursion 1 vorab durchgeführt wurde, abklären, welche Lebensmittel mitgebracht wurden
- Restliche Lebensmittel besorgen
- Rezepte ausdrucken
- Behältnisse mitnehmen, für den Fall, dass etwas übrigbleibt
- Kochschürze und Kopfbedeckung für Eigengebrauch
- Material für Kochteil: 2 große Schüsseln, mehrere Messer & Schneidbretter, Pürierstab und Püriergefäß, 2 Kannen, mehrere Suppenlöffel, 4 kleine Schüsseln, 4 große Teller

Lebensmittel

- Wenn mit Exkursion 1 zusammen durchgeführt, so können (sollten) die von dort mitgebrachten Lebensmittel in die Projektstunde integriert und weiterverarbeitet werden (z. B. Milch aus Milkomat für Bananenshake).
- Benötigte Lebensmittel den Rezepten entnehmen. Werden alle Rezepte laut Anleitung nachgekocht reichen die angegebenen Mengen für eine Klassengröße von 25 Kindern. Bei reduzierter Rezept-Auswahl müssen die Mengen entsprechend adaptiert werden.

Information für Kinder & Begleitpersonen

Mitzubringen sind:

- Kochschürze und Kopfbedeckung
- Becher

Die gemeinsam gekochten Lebensmittel sind kein Ersatz für das Mittagessen

Behandelte Themenbereiche & Übersicht der Stationen

Einführung

Die beteiligten Personen, der Grundablauf, die Inhalte der Projektstunde und die gemeinsamen Spielregeln werden vorgestellt.

Teil 1: Gruppenarbeit

In 5 parallelen Stationen werden die Sinne geschult und gefordert, um selbstständig die Qualität von Lebensmitteln beurteilen zu können.

1. Station „Sehen“

2. Station „Riechen“

3. Station „Hören“

4. Station „Fühlen“

5. Station „Schmecken“

Zusammenfassung

Gemeinsam werden die Eindrücke der einzelnen Sinnesstation besprochen.

Teil 2: Kochen & Verkostung

Die Kinder kochen in zwei Gruppen unterschiedliche Rezepte aus der Resteküche, die anschließend gemeinsam verkostet werden.

Abschluss

Den Abschluss bildet eine kurze Zusammenfassung und Evaluierung der Projektstunde.

Einführung

Dauer: 10 min

Gruppengröße: max. 25

Material: -

Druckvorlagen: Spielregeln S. 15-17

Begrüßung & Vorstellung der Gruppe

Ablauf der Exkursion

Kurzen zeitlichen Ablauf der Projektstunde darstellen

Wann gibt es Pausen?

Rückblick

Falls Exkursion 1 vorab stattgefunden hat, kann darauf Bezug genommen werden:

Wo wart ihr überall? Welche Stationen habt ihr besucht? Wart ihr bei einem Fairteiler? Welche Lebensmittel kommen in den Fairteiler (prinzipiell noch genießbare Lebensmittel, die entweder das MHD kürzlich überschritten haben oder weil in einem Haushalt beispielsweise zu viel davon angefallen ist. Sinn: Bewahrung vor der Mülltonne)?

In dieser Einheit geht es, genau wie bei einem Fairteiler, darum, der Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken, und zwar auf kreative und vor allem genüssliche Art und Weise. Vorab werden wir unsere Sinne trainieren, damit wir überhaupt in der Lage sind festzustellen ob wir ein Lebensmittel noch verwenden können oder ob es wirklich ungenießbar ist.

Einführung: Fantasiereise

„Stellt euch vor ihr würdet in der Steinzeit leben. Gibt es einen Supermarkt? Wo bekommt ihr eure Lebensmittel her? Was gibt es zu essen? Woher wisst ihr was genießbar/ungenießbar ist? Welche Fähigkeiten braucht ihr dazu? Ihr müsst eure Sinne einsetzen! Ihr werdet nun ein Sinnestraining absolvieren.“

Gruppeneinteilung

Kinder in 5 Kleingruppen einteilen (verbleiben in diesen Gruppen für die gesamte Projektstunde) und eine_n Gruppenverantwortliche_n festlegen.

Vorschlag für Spielregeln

Für ein respektvolles Miteinander schlagen wir vor, dass gemeinsame Spielregeln vorab erklärt oder wiederholt werden, wie z.B.

wir achten aufeinander - das heißt, wir achten darauf, dass:

- jede_r kann etwas sehen
- jede_r kann etwas hören
- jede_r kann fragen
- jede_r bleibt bei seiner Gruppe
- gebt den Spielen die Chance, euch zu überraschen

1. Station „Sehen“

Dauer: 10 min

Gruppengröße: max. 5

Material: 3 l Apfelsaft, Lebensmittelfarben, Filzuntersetzer mit Lösungen, 3 Wasserkrüge, Gläser zum Verkosten

Druckvorlage: Piktogramm & Anleitung „Sehen“ S. 14-15

Vorbereitung

Apfelsaft auf 3 Wasserkrüge aufteilen und jeweils mit einer anderen Lebensmittelfarbe einfärben. Krüge auf Filzuntersetzer stellen. Unter Filzuntersetzer steht Lösung darauf - „Apfelsaft“ (bei allen Dreien). Kleine Gläser (z.B. Schnapsgläser) zum Verkosten bereitstellen, bei Verwendung von größeren Trinkgläsern wird tendenziell zu viel eingeschenkt.

Piktogramm und Anleitung auflegen.

Ablauf

Gruppenverantwortliche_r liest Anleitung vor und stellt sicher, dass alle in der Gruppe verstanden haben was zu tun ist.

Anleitung

1. Schau dir den Inhalt des Kruges gut an und überlege, was für ein Getränk das sein könnte.
2. Nimm dir ein kleines Glas und probiere von jedem Getränk einen Schluck!
3. Rate noch einmal was für ein Getränk das sein könnte!
4. Auflösung: Drehe den Filzuntersetzer um.

2. Station „Riechen“

Dauer: 10 min

Gruppengröße: max. 5

Material: 5-6 Riechdosen/-gläser mit unterschiedlichem Inhalt

Druckvorlagen: Piktogramm & Anleitung „Riechen“ S. 16-17

Vorbereitung

5-6 Riechdosen/-gläser mit geruchsinentsiven Lebensmitteln befüllen, Lösung am Boden der Dose/des Glases anbringen: (adaptiert nach: Leitzgen und Rinermann, 2012)

Vorschlag:

- Rosmarin, Oregano oder Thymian
- Zitrone, Orange oder Schalen davon
- Kaffee
- Vanillezucker
- Ruccola, Schnittlauch oder Petersilie
- Brot

Piktogramm und Anleitung auflegen.

Ablauf

Gruppenverantwortliche_r liest Anleitung vor und stellt sicher, dass alle in der Gruppe verstanden haben was zu tun ist.

Anleitung

1. Nimm dir eine Dose/ein Glas und rieche daran!
 - Wonach riecht es?
 - Versuche den Geruch zu beschreiben!
 - Was glaubst du, welches Lebensmittel ist in der Dose?
2. Auflösung: Drehe die Dose/das Glas um - am Boden findest du die Lösung zu den gesuchten Gerüchen.

3. Station „Hören“

Dauer: 10 min

Gruppengröße: max. 5

Material: 5-6 Hördosen mit unterschiedlichem Inhalt

Druckvorlagen: Piktogramm & Anleitung „Hören“ S. 18-19

Vorbereitung

Hördosen mit unterschiedlich klingenden Lebensmitteln befüllen und Auflösung am Dosenboden anbringen.

Vorschlag:

- Mehl (leise)
- Maiskörner (laut, viele)
- Öl (flüssig, leise)
- Salz (rieselt)
- Kichererbsen (dumpf, viele)
- Muskatnuss (laut, ein Teil)

Piktogramm und Anleitung auflegen.

Ablauf

Gruppenverantwortliche_r liest Anleitung vor und stellt sicher, dass alle in der Gruppe verstanden haben was zu tun ist. Die Gruppe teilt sich wieder in die Hälfte um abwechselnd Teil 1 und Teil 2 zu bearbeiten (eigenständiger Wechsel).

Anleitung

1. Schüttele mich! Was könnte drinnen sein?
2. Kannst du das Geräusch beschreiben?
 - Laut oder leise?
 - Knuspert es?
 - Knackt es?
 - Raschelt es?
3. Auflösung: Drehe die Dose um - am Boden findest du die Lösung der Geräusche.



Wie klingt Mehl in einer Dose?

4. Station „Fühlen“

Dauer: 10 min

Gruppengröße: max. 5

Material: 5-6 Stoffsäckchen mit unterschiedlichem Inhalt

Druckvorlagen: Piktogramm & Anleitung „Fühlen“ S. 22-23

Vorbereitung

Stoffsäckchen mit verschiedenen Lebensmitteln befüllen. Lösungen auf kleine Zettel schreiben, diese einrollen und dem entsprechend Säckchen beilegen.

Vorschlag:

- Zimtstange (rund, hart)
- Mehl (weich)
- Salz (körnig)
- Pflücksalat (weich)
- Anissterne (spitz)
- Reis (länglich, hart)
- Knoblauchzehe (eher hart)
- Kichererbsen (rund, hart)

Ablauf

Gruppenverantwortliche_r liest Anleitung vor und stellt sicher, dass alle in der Gruppe verstanden haben was zu tun ist.

Anleitung

1. Nimm dir ein Stoffsäckchen und greife vorsichtig hinein. Befühle den Inhalt mit deinen Fingern. Was fühlst du? Wie fühlt es sich an?
 - Hart oder weich?
 - Klein oder groß?
 - Rund oder spitz?
 - Flach oder hoch?
 - Viele oder wenige Teile?
2. Probiere den Inhalt zu beschreiben!
3. Auflösung: Im Säckchen befindet sich zusätzlich ein kleiner Zettel mit der richtigen Lösung.



Was steckt in den kleinen Säckchen drin?

5. Station „Schmecken“

Dauer: 10 min

Gruppengröße: max. 5

Material: Lebensmittel zum Verkosten, Teller, kleine Löffel, Flipchart und Stift

Druckvorlagen: Piktogramm & Anleitung „Schmecken“ S. 24-25

Vorbereitung

Verschiedene Lebensmittel (möglichst der Jahreszeit entsprechend) kleingeschnitten auf kleinen Tellern vorbereiten.

Vorschlag:

- Ruccola
- Himbeeren
- Tomaten
- Bananen
- Radieschen

Kleine Löffel für Verkostung und Ablage für gebrauchte Löffel bereitstellen.

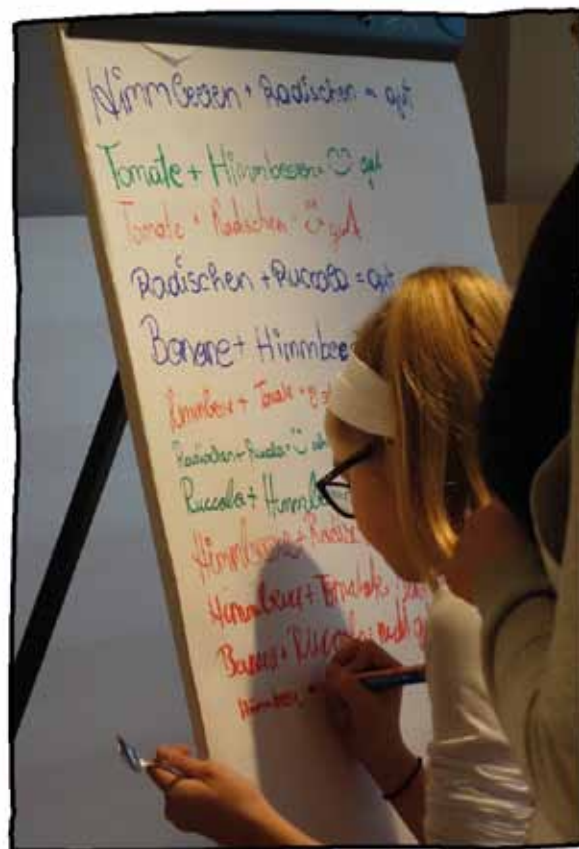
Flipchart mit entsprechenden Stiften zum Erfahrungs festzuhalten.

Ablauf

Gruppenverantwortliche_r liest Anleitung vor und stellt sicher, dass alle in der Gruppe verstanden haben was zu tun ist.

Anleitung

1. Suche dir zwei verschiedene Lebensmittel aus und gib beide auf einen Löffel.
2. Probiere die zwei Lebensmittel zusammen. Wie schmeckt es dir? Hui oder Pfui?
3. Entdecke weitere verrückte Geschmackskombinationen!
4. Halte deine Erfahrungen auf dem Flipchart fest.



Diese Geschmackskombination gefällt mir!

Zusammenfassung

Dauer: 10 min

Gruppengröße: max. 25

Material: -

Ablauf

Die Erfahrungen und Eindrücke aller Sinnesstationen werden gemeinsam ausgetauscht:

1. Station „Sehen“

Wie ist es euch ergangen? War von Anfang an klar was für ein Getränk es ist? Warum/Warum nicht?

„Das Auge isst (und trinkt) mit!“ Kann ich SEHEN, wie ein Lebensmittel schmeckt oder ob ein Lebensmittel ungenießbar ist?

Anmerkung: Wenn vom Apfelsaft etwas übrigbleibt, sollte dieser bei der abschließenden Verkostung nach dem Kochen zum Trinken angeboten werden.

2. Station „Riechen“

Wie ist es euch ergangen? War es schwierig/leicht? Was hat man gut rausgerochen? Waren unangenehme Düfte dabei? Wie wichtig ist der Geruch beim Essen? Kann man ungenießbare Lebensmittel am Geruch erkennen?

3. Station „Hören“

Wie ist es euch ergangen? Können Geräusche beim Essen stören? Wie wichtig ist es, wie etwas klingt, wenn man reinbeißt? (Stichwort knuspriges vs. altes Keks, knackiger Apfel)?

4. Station „Fühlen“

War es schwierig/einfach zu erraten was sich im Säckchen befindet? Habt ihr etwas sofort erkannt? Wenn ja, warum? Hat sich etwas unangenehm oder besonders angenehm angefühlt?

5. Station „Schmecken“

Gab es neue, vielleicht sogar unerwartete Erfahrungen beim Verkosten? Auch wenn manche Kombinationen auf den ersten Blick ungewöhnlich erscheinen, können sie trotzdem gut zusammen passen, das liegt oft daran, dass sie ähnliche oder sogar gleiche Inhaltsstoffe haben. Traut euch, auch Ungewöhnliches auszuprobieren! Lasst euch überraschen! Seid kreativ beim Kombinieren von Lebensmitteln!



Sinnesstationen: Was rieche ich hier?

Teil 2: Kochen und Verkosten

Dauer: 30 min kochen + 30 min Verkosten

Gruppengröße: max. 13

Material: Lebensmittel besorgen, Rezepte ausdrucken

Rezept 1: 2 große Schüsseln, mehrere Messer & Schneidbretter, Pürierstab und Püriergefäß, 2 Kannen

Rezept 2: Gemüsebasismasse mitnehmen, mehrere Suppenlöffel, 4 kleine Schüsseln, 4 große Teller

Druckvorlagen: Rezepte S. 26-28, Rezeptbooklet S.31

Ablauf

Kochen (30 min)

- Lebensmittel & Kochmaterialien wird für jede Gruppe getrennt herrichten.
- Die Gruppe wird in zwei Kochteams geteilt.
- Jedes Kochteam erhält ein Rezept und wird einem Arbeitsplatz zugeteilt.

Kochteam 1: Bananenmilchshake

Kochteam 2: Cake-Pops

- Kochteam 1 richtet den Tisch / das Buffet für die gesamte Gruppe her.
- Es bietet sich an, im Kochteam 1 weniger Kinder zusammenzufassen, dafür das Kochteam 2 zu vergrößern und in mehreren Untergruppen die Cake-Pops zu drehen.
- Eine Betreuungsperson leitet die Gruppe an, stellt das Rezept vor und verteilt die Aufgaben unter den Kindern.
- Küche/Arbeitsplatz und Kinderhände säubern.

Verkosten (30 min)

Alle Kinder nehmen sich ihren Becher, setzen sich um den Tisch, im Sesselkreis um das Buffet und verkosten gemeinsam ihre Werke, sodass auch jede_r etwas bekommt.

Allgemeine Verhaltensregeln in der Küche

- Hände waschen
- Schürze und Kopfbedeckung tragen
- Konzentriert und vorsichtig arbeiten (Umgang mit Geräten, Messern, etc)
- Gegenseitige Rücksichtnahme
- Benutzte Koch-Untensilien nach Abwasch wieder dorthin zurück wo sie herausgenommen wurden
- Müll selbstständig entsorgen
- Eigenverantwortliches Arbeiten

Abschluss

Dauer: 5 min

Gruppengröße: max. 25

Material: -

- Was war total unbekannt für euch?
- Was war am interessantesten?

Verabschiedung

Ablauf

Evaluierung

Alle Stationen werden nochmals kurz angesprochen und die Eckpunkte der Projektstunde zusammengefasst. Die Kinder werden aufgefordert auf die Fragen spontan zu antworten:

- Was war uninteressant/langweilig?

DRUCKVORLAGEN

alle Druckvorlagen jeweils 1x auf A4 ausdrucken

Einführung

Seite 15: Sehen & Hören

Seite 16: Fragen & bei der Gruppe bleiben

Seite 17: überrascht werden

1. Station „Sehen“

Seite 14: Piktogramm Sehen

Seite 15: Anleitung Station Sehen

2. Station „Riechen“

Seite 16: Piktogramm Riechen

Seite 17: Anleitung Station Riechen

3. Station „Hören“

Seite 18: Piktogramm Hören

Seite 19: Anleitung Station Hören

4. Station „Fühlen“

Seite 22: Piktogramm Fühlen

Seite 23: Anleitung Station Fühlen

5. Station „Schmecken“

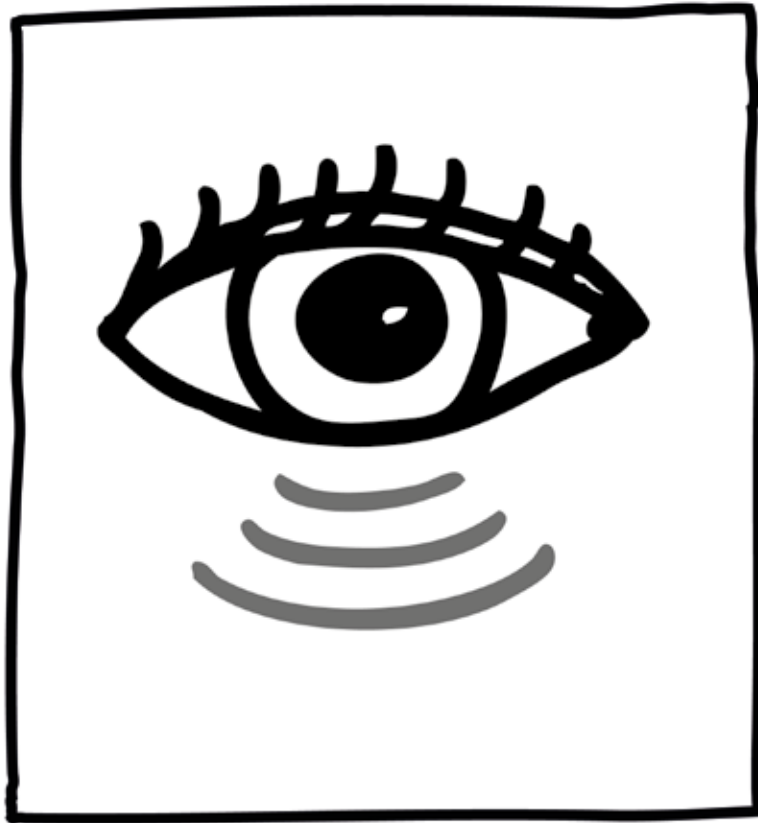
Seite 24: Piktogramm Schmecken

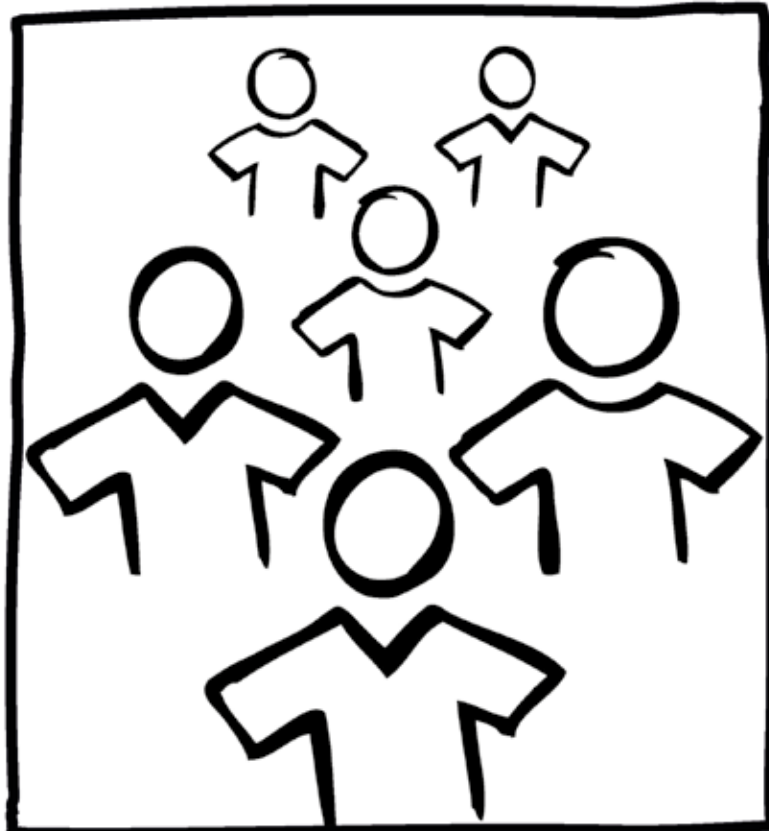
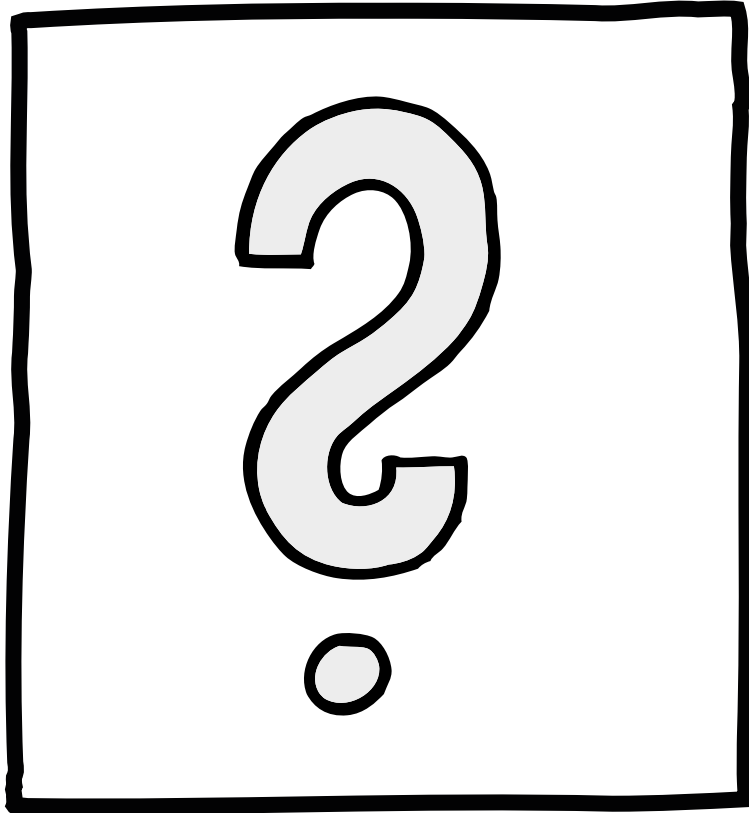
Seite 25: Anleitung Station Schmecken

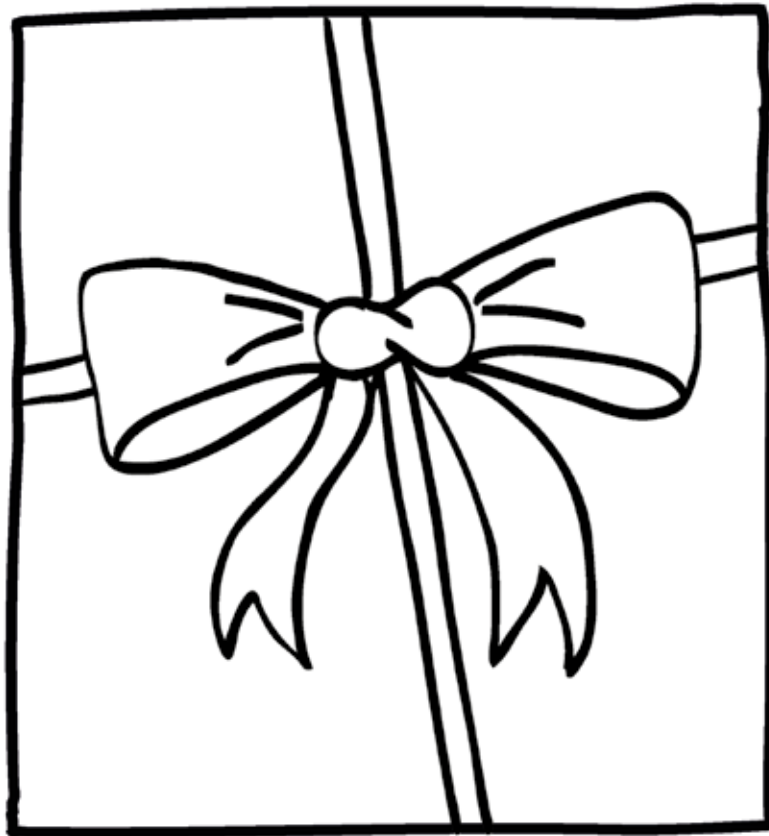
Teil 2: Kochen & Verkosten

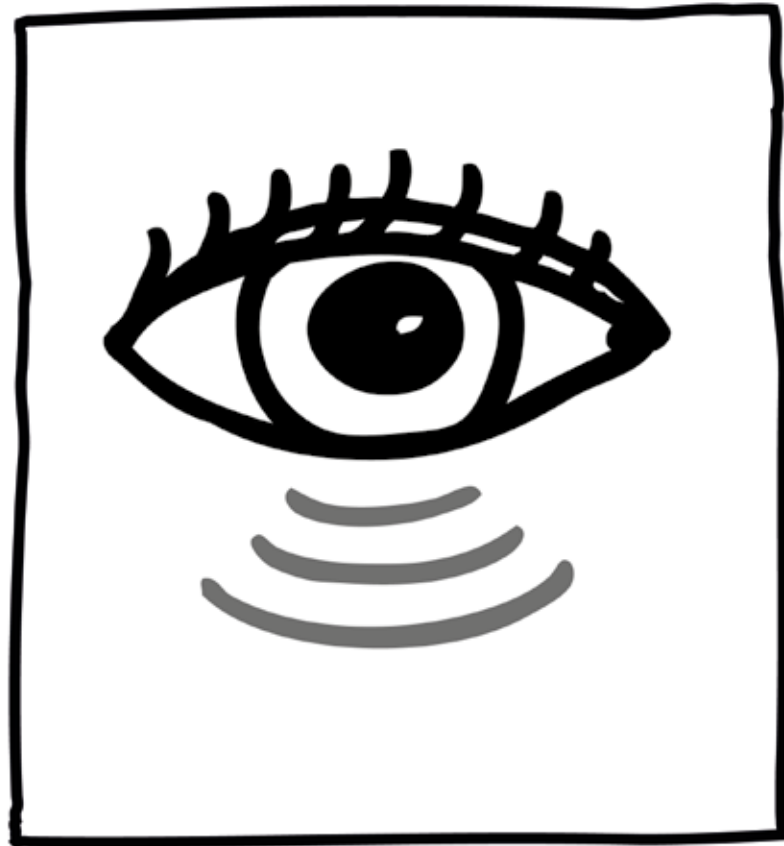
alle Rezepte 1x pro Team ausdrucken

Seite 27: Rezept 1: Bananenmilchshake

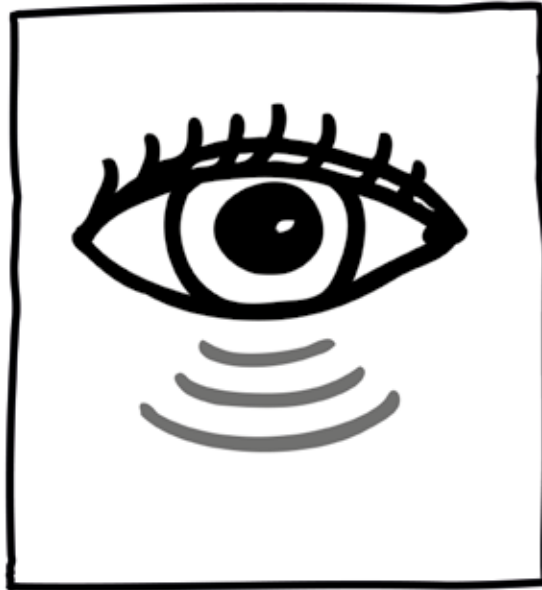






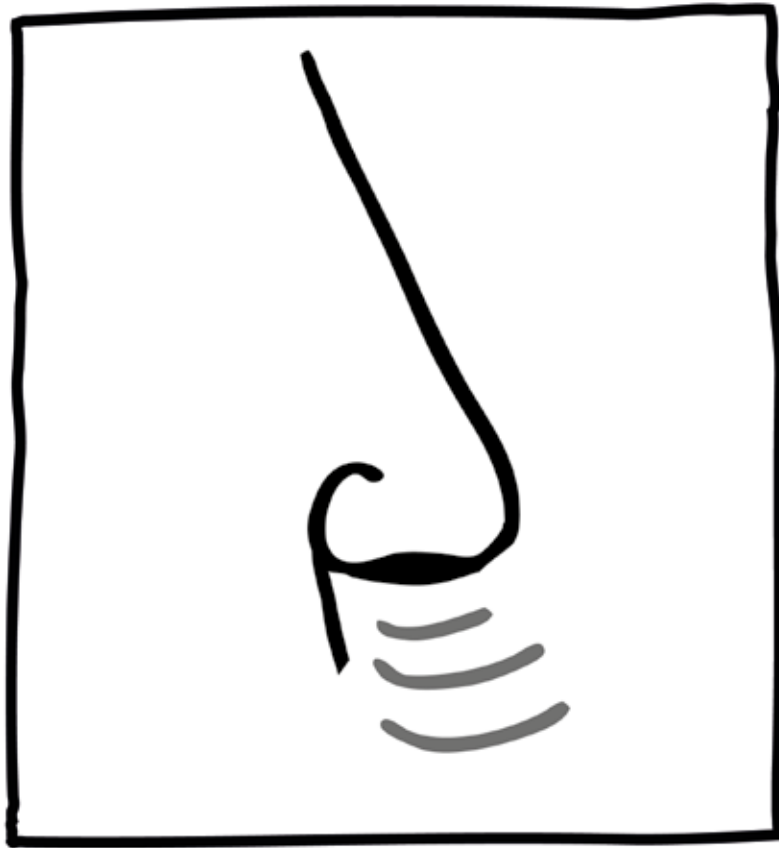


Dein Auge isst und trinkt mit!



1. Schau dir den Flascheninhalt gut an und überlege, was für ein Getränk das sein könnte.
2. Nimm dir ein kleines Glas und probiere von jedem Getränk einen Schluck (alles ist genießbar!).
3. Rate nochmal, was für ein Getränk in der jeweiligen Flasche sein könnte.

Auflösung: Drehe den Filzuntersetzer um.



Spürnase



Nimm dir ein Glas und rieche daran.

Wonach riecht es?

Versuche den Geruch zu beschreiben!

Was glaubst du, welches Lebensmittel ist in der Dose?

Auflösung: Dreh die Dose um – am Boden findest du die Lösung



Hör genau!



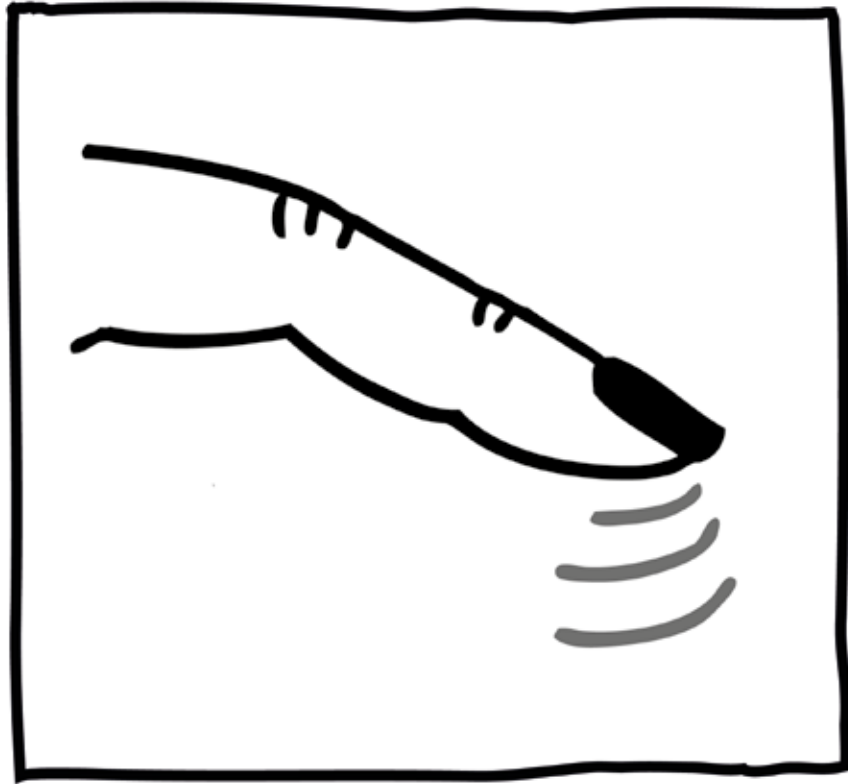
Schüttel mich!

Kannst du das Geräusch beschreiben?

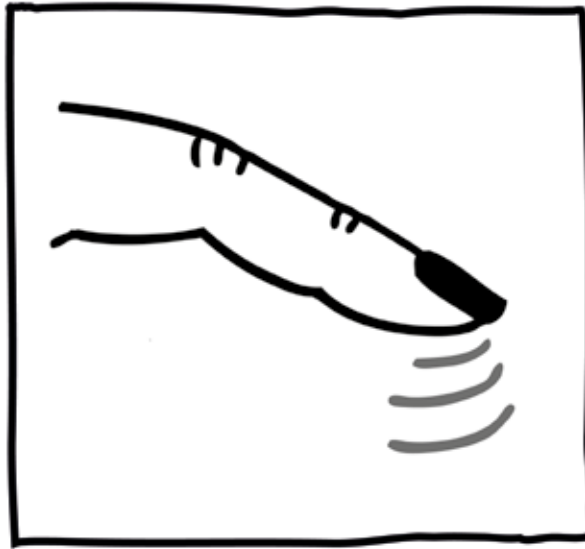
- Laut oder leise?
- Knuspert es?
- Knackt es?
- Raschelt es?

Was könnte drin sein?

Auflösung: Drehe die Dose um - am Boden findest du die Lösung



Keine Berührungängste!



Nimm dir ein Stoffsäckchen und greife hinein.

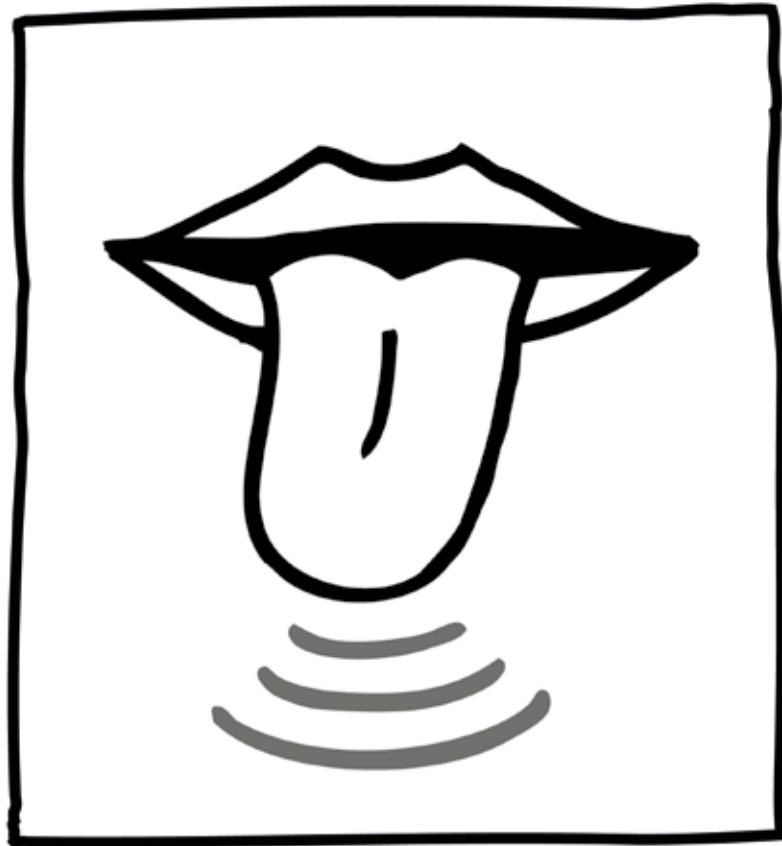
Befühle den Inhalt mit deinen Fingern.

Was fühlst du?

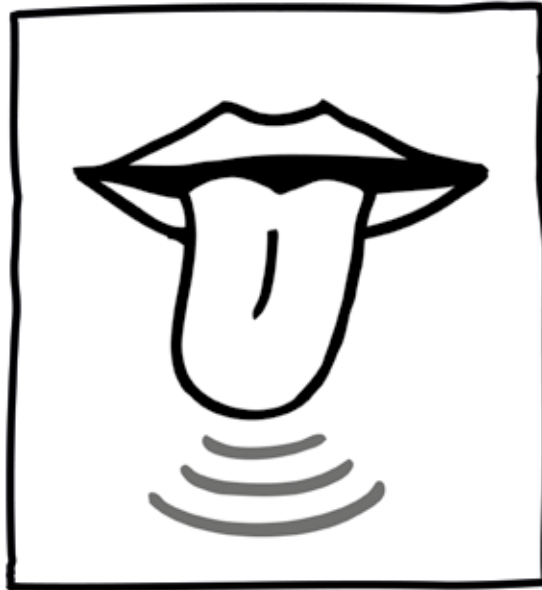
- Klein oder groß?
- Rund oder spitz?
- Flach oder hoch?
- Viele oder wenige Teile?

Probiere den Inhalt zu beschreiben!

Auflösung: Im Säckchen befindet sich zusätzlich ein kleiner
Zettel mit der richtigen Lösung.



Traumpaare gesucht!



Suche dir zwei verschiedene Lebensmittel aus.

- Gib beide auf einen Löffel.
- Probiere die zwei Lebensmittel zusammen.
- Wie schmeckt es dir? Hui oder Pfui?
- Entdecke weitere verrückte Geschmackskombinationen.

Suche dir ein Geschmackstraumpaar aus und
zeichne/schreibe es auf.

Cake Pops

Zutaten:

- 240 g Frischkäse Doppelrahmstufe
 - eventuell Staubzucker
 - 100 g Butter
- 500 g Kuchen- oder Keksbrösel
- unterschiedliche Zutaten zum darin Wälzen, z.B. Kakaopulver, geriebene Nüsse...

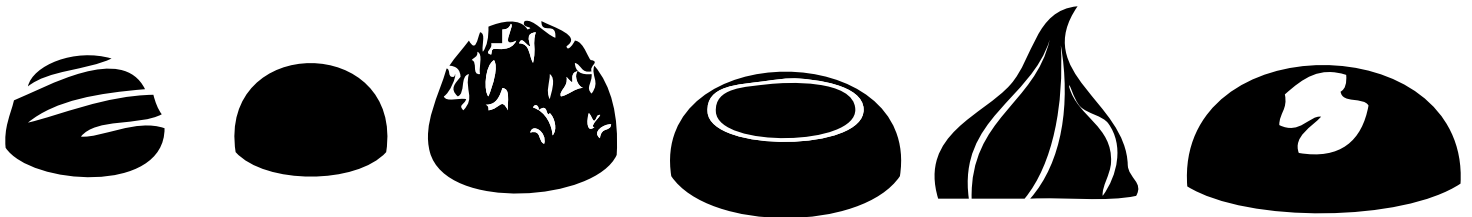
Zubereitung:

Zutaten zu einer Masse verrühren.

Aus der Masse gleich große Kugeln formen.

Die Kugeln im Kakao oder den Nüssen wälzen und auf einem Teller legen und falls möglich bis zur Verkostung kalt stellen.

Versucht unterschiedliche Variationen aus!



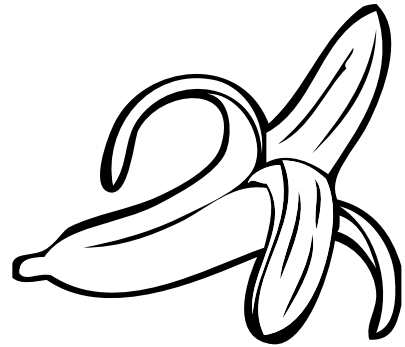
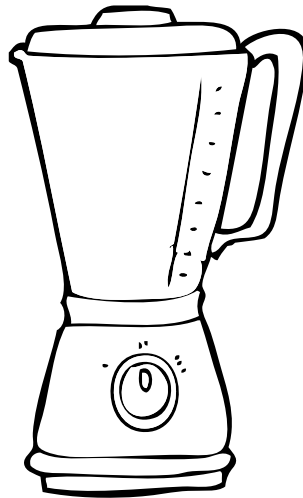
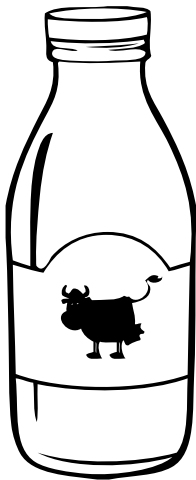
Bananen Shake

Zutaten:

- 4 sehr reife Bananen
- 1l Milch

Zubereitung:

Für den Shake die geschälten Bananen und die Milch in den Mixer geben und gut durchmischen.



feld-Schule



Das Projekt feld-Schule wurde durch die Projektpartnerschaft mit Mutter Erde ermöglicht.

