Alle Altersstufen

Michael Müller

Kaugummi, Pommes & Co

Kurioses & Interessantes

Mit Rezepten & Versuchen

Süße Sünden zwischendurch

Eine fächerübergreifende Materialsammlung und vielseitige Lernwerkstatt

Lernen mit Erfolg
KOHL VERLAG
www.kohlverlag.de

Kaugummi, Pommes & Co

Band 4: Süße Sünden zwischendurch

3. Digitalauflage 2021

© Kohl-Verlag, Kerpen 2010
Alle Rechte vorbehalten.

Inhalt: Michael Müller
Coverbild: © fotolia.com
Illustrationen: © fotolia.com & clipart.com
Grafik & Satz: Kohl-Verlag

Bestell-Nr. P11 026

ISBN: 978-3-95513-477-8

© Kohl-Verlag, Kerpen 2021. Alle Rechte vorbehalten.

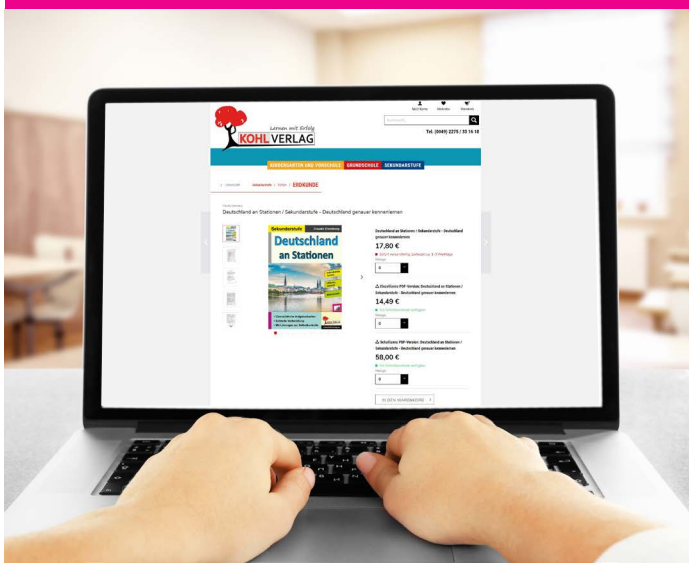
Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages (§ 52 a Urhg). Weder das Werk als Ganzes noch seine Teile dürfen ohne Einwilligung des Verlages an Dritte weitergeleitet, in ein Netzwerk wie Internet oder Intranet eingestellt oder öffentlich zugänglich gemacht werden. Dies gilt auch bei einer entsprechenden Nutzung in Schulen, Hochschulen, Universitäten, Seminaren und sonstigen Einrichtungen für Lehr- und Unterrichtszwecke. Der Erwerber dieses Werkes in PDF-Format ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den Gebrauch und den Einsatz zur Verwendung im eigenen Unterricht wie folgt zu nutzen:

- **Die einzelnen Seiten des Werkes dürfen als Arbeitsblätter oder Folien lediglich in Klassenstärke vervielfältigt werden zur Verwendung im Einsatz des selbst gehaltenen Unterrichts.**
- **Einzelne Arbeitsblätter dürfen Schülern für Referate zur Verfügung gestellt und im eigenen Unterricht zu Vortragszwecken verwendet werden.**
- **Während des eigenen Unterrichts gemeinsam mit den Schülern mit verschiedenen Medien, z.B. am Computer, Tablet via Beamer, Whiteboard o.a. das Werk in nicht veränderter PDF-Form zu zeigen bzw. zu erarbeiten.**

Jeder weitere kommerzielle Gebrauch oder die Weitergabe an Dritte, auch an andere Lehrpersonen oder pädagogische Fachkräfte mit eigenem Unterrichts- bzw. Lehrauftrag ist nicht gestattet. Jede Verwertung außerhalb des eigenen Unterrichts und der Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Kohl-Verlag übernimmt keine Verantwortung für die Inhalte externer Links oder fremder Homepages. Jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden aus Informationen dieser Quellen wird nicht übernommen.

Kohl-Verlag, Kerpen 2021

Unsere Lizenzmodelle



Der vorliegende Band ist eine PDF-Einzellizenz

Sie wollen unsere Kopiervorlagen auch digital nutzen? Kein Problem – fast das gesamte KOHL-Sortiment ist auch sofort als PDF-Download erhältlich! Wir haben verschiedene Lizenzmodelle zur Auswahl:

	Print-Version	PDF-Einzellizenz	PDF-Schullizenz	Kombipaket Print & PDF-Einzellizenz	Kombipaket Print & PDF-Schullizenz
Unbefristete Nutzung der Materialien	x	x	x	x	x
Vervielfältigung, Weitergabe und Einsatz der Materialien im eigenen Unterricht	x	x	x	x	x
Nutzung der Materialien durch alle Lehrkräfte des Kollegiums an der lizensierten Schule			x		x
Einstellen des Materials im Intranet oder Schulserver der Institution			x		x

Die erweiterten Lizenzmodelle zu diesem Titel sind jederzeit im Online-Shop unter www.kohlverlag.de erhältlich.

Inhalt

	Seite
Quellenangaben	4
Vorwort	5
Lutscher	6 - 19

- *Geschichtliches*
- *Nährwerte*
- *Artenvielfalt*
- *Gesundheitliche Aspekte*
- *Kurioses*
- *Sprüche und Witze*
- *Arbeitsaufträge*
- *Experiment*
- *Rezepte*
- *Eine Geschichte*
- *Bastelanregungen*

Pudding	20 - 33

- *Geschichtliches*
- *Nährwerte*
- *Artenvielfalt*
- *Gesundheitliche Aspekte*
- *Kurioses*
- *Witze und Sprüche*
- *Rezepte*
- *Experimente*
- *Bastelanregungen*
- *Spielanregungen*
- *Arbeitsaufträge*

Brausepulver	34 - 44

- *Geschichtliches*
- *Nährwerte*
- *Artenvielfalt*
- *Gesundheitliche Aspekte*
- *Kurioses*
- *Witze und Sprüche*
- *Rezepte*
- *Experimente*
- *Arbeitsaufträge*

KAUGUMMI, POMMES & CO
Band 4: Süße Sünden Zwischendurch – Bestell-Nr. P11 026
KOHL VERLAG

Inhalt

Seite

Limonade 45 - 55

- *Geschichtliches*
- *Nährwerte und Inhaltsstoffe*
- *Artenvielfalt*
- *Gesundheitliche Aspekte*
- *Kurioses*
- *Witze und Sprüche*
- *Rezepte*
- *Experimente*

Eistee 56 - 64

- *Geschichtliches*
- *Nährwerte und Inhaltsstoffe*
- *Artenvielfalt*
- *Gesundheitliche Aspekte*
- *Kurioses*
- *Witze und Sprüche*
- *Rezepte*
- *Bastelanregungen*

Quellenangaben:

- www.aok.de
- www.chupachups.ch
- www.cma.de
- www.frigeo.de
- www.gesundheit.de
- www.lebenswichtig.de
- www.naehrwertrechner.de
- www.oekotest.de
- www.oetker.de
- www.pelikan-lehrerinfo.de
- www.was-wir-essen.de
- www.wikipedia.de
- www.wissen.de

Sowie:

Wölfel, Ursula; Die grauen und die grünen Felder, S. 41 f; Beltz & Gelberg, Weinheim, 2004
(Textauszug auf den Kopiervorlagenseiten 16-18)

KAUGUMMI, POMMES & CO
Band 4: Süße Sünden Zwischendurch – Bestell-Nr. P11 026
KOHL VERLAG

Vorwort

Gerne verlangen wir bei einem guten Essen etwas Nachschlag. – Auch literarisch gibt es nun einen Nachschlag an weiteren Themen für den Unterricht. Lutscher, Pudding, Brause, Limonade und Eistee kommen nun „auf den Tisch“.

Auf kurzweilige Art und Weise erfährt der Leser hier Hintergrundinfos zu Nährwerten, Herstellungsverfahren, Geschichtlichem, Rezepten u.v.m. beliebter Lebensmittel.

Der Praxisband versteht sich als Materialsammlung bzw. Fundgrube für Pädagogen, welche im Primar- und Sekundarbereich unterrichten. Die Einsatzbreite der Themen ist fächerübergreifend. Es finden sich z.B. Anregungen für den Unterricht in den Fächern Biologie, Sachunterricht, Erdkunde, Geschichte, Physik, Chemie und Hauswirtschaft.

Wenn man Zutatenlisten durchliest und sich mit Lebensmitteln beschäftigt, wird man feststellen, dass viele tradierte Irrtümer und Fehlannahmen in der Bevölkerung existieren. Manche Lebensmittel, die als ungesund kategorisiert auf dem Index stehen, sind bei näherer Analyse doch nicht so schlecht und dafür sind einige als gesund geltende Nahrungsmittel eher bedenklich bzw. nicht uneingeschränkt zu empfehlen.

Ein Glas Apfelsaft enthält z.B. ebenso viel (Frucht-) Zucker bzw. Kalorien wie ein Glas Cola. Die enthaltene Süße bzw. Säure attackiert unsere Zähne gleichermaßen. Natürlich „hinkt“ dieser Vergleich, da der Saft andererseits im Vergleich zur Cola viele lebenswichtige Inhaltsstoffe und weniger schädliche Substanzen liefert. Das Beispiel soll jedoch zeigen, dass sich genaues Hinsehen beim Einkaufen und Zubereiten von Lebensmitteln durchaus lohnen kann.

In den letzten Jahren hat die Menge an speziellen „Kinderlebensmitteln“ stark zugenommen. Eltern wird durch aufwändige Werbekampagnen suggeriert, dass sie ihre Kinder mit diesen Speisen besonders vollwertig und gesund ernähren können. Die erhältliche Palette reicht von Vitaminbonbons und Riegeln über Getränke und Brotaufstriche bis hin zu Frühstückscerealien und Fertiggerichten.

Das Problem ist, dass es keine lebensmittelrechtliche Definition des Begriffes „Kinderlebensmittel“ gibt. Warnsignale, die einen Hinweis auf enthaltene erhöhte Kohlenhydrat- oder Fettmengen geben, fehlen leider völlig. Stattdessen wird nur die beigefügte Extraportion Vitamine oder Mineralstoffe erwähnt.

Der Begriff „Kinderlebensmittel“ ist eine Schöpfung der Lebensmittelindustrie. Aus ernährungsphysiologischer Sicht betrachtet brauchten wir solche Speisen nicht, da Heranwachsende bereits nach dem ersten Lebensjahr mit den „normalen“ Lebensmitteln hinreichend und ausgewogen ernährt werden können.

Wer auf eine gesunde Ernährung von Kindern (aber auch von Erwachsenen) achten möchte, sollte bei der Speisenzubereitung auf frisches Obst und Gemüse bzw. auf Vollkornprodukte zurückgreifen sowie möglichst fettarm kochen bzw. anrichten. Auch der Genuss von künstlichen Süßungsmitteln und Geschmacksverstärkern sollte begrenzt sein.

Viel Freude und neue spannende sowie hilfreiche Erkenntnisse beim Arbeiten mit den vorliegenden Kopiervorlagen wünschen Ihnen der Kohl-Verlag und

Michael Müller

Zum Autor:

Michael Müller, Jahrgang 1971, legte nach dem Abitur das Erste Staatsexamen für das Lehramt an Grund- und Hauptschulen an der Universität Koblenz-Landau ab. Es folgte das Referendariat im Saarland und nach Ablegen des Zweiten Staatsexamens eine Anstellung in den saarländischen Schuldienst.
Ein Jahr nach seiner Anstellung als Lehrer absolvierte er noch ein Erweiterungsstudium für das Lehramt an Sonderschulen, Fachrichtung Lern- und Sprachbehindertenpädagogik. Nach zwölf Jahren Unterrichtstätigkeit an einer saarländischen Förderschule unterrichtet Michael Müller mittlerweile im saarländischen Krankenhaus- und Hausunterricht.

1 Lutscher

I. Geschichtliches

Wer denn nun den Lutscher erfunden hat, ist aus heutiger Sicht gesehen nicht mehr nachvollziehbar. Manche Historiker und auch die „National Confectionary Association“ datieren die Erfindung des Lutschers bereits in die Steinzeit. Die frühen Menschen sammelten Honig wild lebender Bienenvölker mit einem Stock aus deren Bienenstöcken. Den am Holz klebenden Honig leckten sie dann direkt vom Stock ab. Somit existiert die Vorform des heutigen Lutschers schon seit Urzeiten.

Die antiken Völker der Chinesen, Ägypter und Araber kandierten Süßigkeiten aus Nüssen und Früchten mit Honig. Auf diese Weise konnten die Süßspeisen konserviert werden. Da das Naschwerk durch den Überzug aus Honig jedoch sehr klebrig wurde, spießten es die Zuckerbäcker zum leichteren Verzehr auf kleine Hölzchen.

Während des 17. Jahrhunderts waren Süßigkeiten aus gekochtem Zucker bei den Engländern eine besondere Delikatesse. Auch sie spießten die Leckerei auf Holzstäbchen. Übrigens stammt aus dieser Zeit auch der noch heute gebräuchliche Ausdruck „Lollipop“.

Im späten 18. Jahrhundert gab es in den heutigen USA eine Firma namens „Bradley Smith Company“, die Bonbons am Stiel herstellte und die sich den Namen „Lolly pop“ patentieren ließ. Durch die Wirren des amerikanischen Bürgerkrieges und die Depression im Lande musste der Betrieb die Süßwarenproduktion für mehrere Jahre einstellen und der Markenname wurde nicht mehr durch das Patentrecht geschützt. Seit dieser Zeit ist „Lollypop“ oder „Lolly“ die allgemeine Bezeichnung für Lutscher jeder Art.

Im Jahre 1905 produzierte die US-amerikanische Firma „McAviney Candy Company“ erstmals gekochte Hartbonbons, welche mit einem Stock umgerührt wurden, in industriellem Umfang.

Die in Racine (Wisconsin/USA) ansässige „Racine Confectionary Machine Company“ entwickelte im Jahre 1908 die weltweit erste vollautomatische Produktionsanlage für Lutscher. Perfektioniert wurde diese Art von Maschine im Jahre 1912 durch den russischen Einwanderer und Unternehmer Samuel Born.

1958 wurden erstmalig auch in Europa, genauer gesagt von dem Spanier Enric Bernat, Lutscher hergestellt. Zuerst produzierte er in seinem Betrieb Lutscher auf Metallgabeln und dann auf Holzstielen. Bedingt durch die Holzknappheit in dem südlichen Land bezog er vorübergehend die für seine tägliche Produktion nötigen drei Millionen Lutscherstiele aus Mitteleuropa, um dann später schließlich auf Plastikstiele umzusteigen. – Das Besondere an den von Bernat hergestellten Lollies war und ist bis heute, dass sie die Form einer Kugel und somit keine beim Lutschen störenden Kanten hatten. Außerdem konnten die Kinder die Lutscher nun in den Mund nehmen ohne sich zu bekleckern.

KAUGUMMI, POMMES & CO
Band 4: Süße Sünden Zwischendurch – Bestell-Nr. P11 026
KOHL VERLAG

II. Nährwerte

Lutscher sind genau genommen eigentlich nur harte Bonbons auf einem Stiel aus Holz, Zellstoff oder Kunststoff. Sie bestehen zumeist bis zu 95 % aus Industriezucker und Glucose und enthalten außerdem Aromen und Farbstoffe.
Da die verwendeten Zutaten sowie Ausformungen von Hersteller zu Hersteller stark voneinander abweichen, kann man keine allgemein gültigen Nährwertinformationen geben. Allerdings ist zu beachten, dass alle Lutscher (mit Ausnahme der zuckerfreien) sehr hohe Zuckeranteile und damit viele Kalorien enthalten.

III. Artenvielfalt

Weltweit gibt es über tausend Anbieter und Hersteller von Lutschern. Die zum Herstellen der „Schleckstängel“ verwendeten Zutaten differieren je nach Land und Region sehr stark, da die Geschmäcker auf der Welt doch äußerst unterschiedlich sind.
Während Chinesen Teearomen mögen, bevorzugen Mexikaner Chili, Mitteleuropäer lieben Erdbeere mit Milchpulver und Brasilianer sind Fans von Mangostängeln.
Außer in punkto Geschmack unterscheiden sich die auf dem Weltmarkt angebotenen Lutscher auch noch in ihrer Form, denn es gibt Ausführungen in Kugelform, in ovaler Form, in flacher Form und in Übergrößen (für Jahrmärkte etc.).
Mittlerweile gibt es auch Lutscher ohne Zucker speziell für Diabetiker.
Für Hartgesottene gibt es auch ganz spezielle Varianten, in deren Inneren echte Insekten und Würmer eingegossen wurden.

IV. Gesundheitliche Aspekte

Lutscher enthalten (übrigens wie viele andere Süßwaren auch) oftmals Zitronensäure, welche als Säuerungsmittel dient. Zitronensäure kann im Haushalt ein nützlicher Helfer sein, denn die Säure wirkt kalklösend. Der Gesetzgeber schreibt vor, dass Haushaltsreiniger mit Zitronensäure auf der Verpackung mit einem Warnhinweis (Schwarzes Kreuz auf orangefarbenem Grund) gekennzeichnet sein müssen. Dieses Symbol weist drauf hin, dass das Mittel „reizend“ ist.
Wenn nun aber die gleiche „reizende“ Zitronensäure als Geschmacksverstärker in Süßigkeiten wie z.B. Lutschern enthalten ist, bedarf es keiner besonderen Kennzeichnung. Es genügt die unauffällige Bezeichnung „E 330“ in der Zutatenliste. Diese Regelung des Gesetzgebers ist sehr bedenklich, da Zitronensäure für (Kinder-)Zähne eine ernsthafte Gefahr darstellt. Hintergrund ist folgende Tatsache: Der Speichel in unserem Mundraum hat einen ph-Wert (Säurewert) zwischen 7 und 8. Bei einem zahnfreundlichen Produkt darf der ph-Wert nicht unter 5,7 sinken.

KAUGUMMI, POMMES & CO
Band 4: Süße Sünden Zwischendurch – Bestell-Nr. P11 026
KOHL VERLAG