

 Auer

e book

Christa Troll
Michaela Hartl
Nadine Lohmann



Hauswirtschaft in Bildern

Obst vorbereiten für Anfänger

Über 40
Fotokarten

1. Auflage 2010
© 2018 Auer Verlag, Augsburg
AAP Lehrerfachverlage GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werks ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlags.

Sind Internetadressen in diesem Werk angegeben, wurden diese vom Verlag sorgfältig geprüft. Da wir auf die externen Seiten weder inhaltliche noch gestalterische Einflussmöglichkeiten haben, können wir nicht garantieren, dass die Inhalte zu einem späteren Zeitpunkt noch dieselben sind wie zum Zeitpunkt der Drucklegung. Der Auer Verlag übernimmt deshalb keine Gewähr für die Aktualität und den Inhalt dieser Internetseiten oder solcher, die mit ihnen verlinkt sind, und schließt jegliche Haftung aus.

Fotos: Friedrich Rieß
Umschlagfoto: Friedrich Rieß
Satz: krauß-verlagsservice, Augsburg
ISBN 978-3-403-36527-3
www.auer-verlag.de

Inhaltsverzeichnis

1 Vorüberlegungen

Aufbau der Bildkartei „Obst vorbereiten“	4
Begleitheft mit Kopiervorlagen	5
Einsatzmöglichkeit der Bildkartei im Unterricht	5
Aufbewahrung der Fotokarten	6

2 Medien

Wortkarten zu den Schritt-für-Schritt-Fotokarten	7
Saisonkalender Obst	10
Legespiel „Obst“	11

3 Arbeitsblätter

Aufgabenkarten	13
Apfel	14
Birne	16
Banane	18
Orange	20
Zitrone	22
Kiwi	24
Erdbeere	26
Weintraube	28
Pflaume	30
Lösungen zu den Arbeitsblättern	32

4 Rezepte (in alphabetischer Reihenfolge)

Apfeldatschi	45	Fischfrikadellen	41
Apfel-Kiwi-Muffins	44	Käsesalat	47
Apfelmus/-kompott	35	Kiwi-Smoothie	42
Apfelschichtspeise	35	Obstsalat, einfach	43
Bananen-Milchshake	38	Obstsalat, überbacken	43
Bananen-Pfannkuchen	38	Orangenpunsch	39
Birnen-Zimtarmelade	37	Pflaumen-Orangen-Muffins	44
Blitzbiskuit	46	Wiener Apfelstrudel	36
Chinakohlsalat mit Orangen	39	Zitronenschnitten	40
Erdbeerkuchen	46	Zwetschgendatschi	45
Erdbeer-Smoothie	42	Zwetschgenstrudel	36

1 Vorüberlegungen

Im Fach Hauswirtschaft steht neben dem Planen und Organisieren vor allem das Zubereiten von Speisen im Mittelpunkt, wobei grundlegende Kenntnisse der Ernährungslehre durchdrungen und erlernt werden sollen.

Damit die Schüler* selbstständig gesunde Speisen zubereiten können, müssen wesentliche Fertigkeiten, wie z.B. verschiedene Schneidetechniken, erlernt werden.

Diese sogenannten Basistechniken können anhand einfacher Rezepte eingeschult werden, damit der Schüler diese erlernt, einübt und auf weitere Gerichte übertragen kann.

Das Einschulen, aber auch die immer wiederkehrende Sicherung dieser fundamentalen Techniken ist von großer Bedeutung. Mithilfe der Bildkarteien und dem dazugehörigen Begleitheft können Sie Ihren Schülern zusätzlich zum Realmedium (Lebensmittel, Arbeitsmittel) die Techniken schüler- und sachgemäß veranschaulichen. Die einzelnen Arbeitsschritte werden auf Fotos visualisiert. So können Sie die Tätigkeiten in kleinen Schritten einführen und die Schüler bei der selbstständigen praktischen Umsetzung optimal unterstützen.

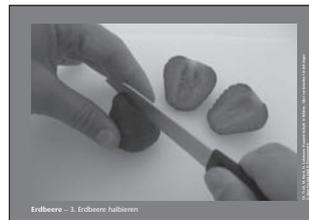
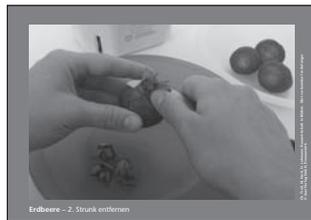
Aufbau der Bildkartei „Obst vorbereiten für Anfänger“

Die Bildkartei „Obst vorbereiten für Anfänger“ besteht aus über 46 Karten, die die Verarbeitung der neun Obstsorten Apfel, Erdbeere, Banane, Zitrone, Orange, Kiwi, Weintraube, Pflaume und Birne vorstellen.

Zu jeder Obstsorte gibt es Karten mit Fotografien der einzelnen Arbeitsschritte sowie eine doppelseitig bedruckte Gruppenkarte. Zur leichteren Sortierung sind die Karten zu einem Thema immer mit derselben Farbe hinterlegt.

Beispiel „Vorbereiten von Erdbeeren“

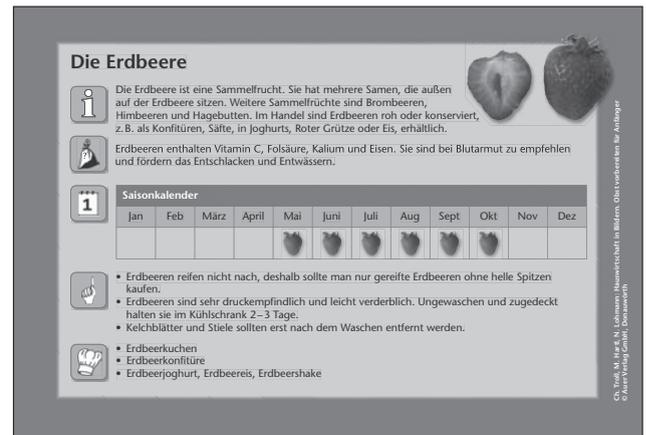
Fotokarten mit den einzelnen Arbeitsschritten



Gruppenkarte „Erdbeere“



Die Vorderseite der Gruppenkarte zeigt die einzelnen Arbeitsschritte im Überblick.



Auf der Rückseite wird das Obst hinsichtlich Saison, Merkgeregeln zum Verarbeiten, wesentlicher Inhaltsstoffe und typischer Verwendung in der Küche beschrieben.

* Aufgrund der besseren Lesbarkeit werden in diesem Buch ausschließlich die männlichen Formen verwendet. Wenn von Schüler gesprochen wird, ist immer auch die Schülerin gemeint, ebenso verhält es sich mit Lehrer und Lehrerin.

Die einzelnen Punkte auf der Rückseite der Gruppenkarte sind mit Symbolen versehen:



Allgemeine Informationen, z. B. über botanische Klassifizierung, Anbauggebiete, Produkte usw.



Typische Inhaltsstoffe, die in dem Obst vorkommen



Saisonkalender (heimischer Anbau) für das jeweilige Obst



Praktische Tipps zur Lagerung und Verarbeitung



Typische Verwendung des Obstes, Rezepte

Begleitheft mit Kopiervorlagen

Das Begleitheft mit Kopiervorlagen beinhaltet zu jedem Obst Arbeitsblätter zu Arbeitstechniken und Rezepten, Differenzierungsmaterial sowie einen Saisonkalender (heimischer Anbau).

Sie finden im Begleitheft außerdem sämtliche Arbeitsschritte der Bildkarten als Wortkarten, z. B. **Erdbeeren waschen**, **Strunk entfernen**, die Sie vergrößern und parallel zu den jeweiligen Bildkarten einsetzen können. Die Wortkarten können sowohl zur Begriffsbildung als auch zur Sicherung des Gelernten an der Tafel verwendet werden.

Alle Arbeitsblätter beinhalten nach der Arbeitsanweisung sogenannte Textbausteine, z. B. **Verwende den Tunnelgriff!**. Hiermit können

die Schüler den Text oder die Merkgeregeln ergänzen. So können die Arbeitsblätter in verschiedenen Schularten und Leistungsstufen eingesetzt werden. Bei leistungsstarken Schülern können Sie die Textbausteine einfach ausschneiden oder beim Kopieren abdecken.

Zu jedem Obst gibt es ein Arbeitsblatt „Teste dein Wissen!“, das bei jedem Obst anders konzipiert ist, z. B. durch Ankreuzfragen, Rätsel usw. Für alle Arbeitsblätter „Teste dein Wissen!“ finden Sie ab S. 32 die Lösungen. Die Lösungen können zur Kontrolle im Klassenverband oder zur Selbstkontrolle der Schüler verwendet werden.

Einsatzmöglichkeiten der Bildkartei im Unterricht

Erarbeiten von Arbeitstechniken

- *Gruppenkarte Vorderseite*
(Einzelarbeit/Partnerarbeit/Gruppenarbeit)
Anhand der Gruppenkarte können die Schüler durch genaues Betrachten der Fotos die einzelnen Arbeitsschritte nachmachen und erlernen.
- *Gruppenkarte Rückseite*
(Einzelarbeit/Partnerarbeit/Gruppenarbeit)
Anhand der Rückseite können die Schüler wichtiges zusätzliches Wissen zum jeweiligen Obst erwerben.

Sicherung

- *Unmittelbar nach dem Erlernen der Arbeitstechnik*
Die einzelnen Bildkarten können nach der Demonstration des jeweiligen Arbeitsvorgangs von den Schülern genau betrachtet und in der richtigen Reihenfolge sortiert werden. Die Bildkarten eignen sich außerdem hervorragend zur Sicherung des Gelernten an der Tafel.

So kann der Schüler sie in der Schülerpraxis immer wieder betrachten. Zusätzlich können die Wortkarten vergrößert und ebenfalls an die Tafel gehängt werden.

- *Auffrischen der Schneidetechnik*
Wurde eine Arbeitstechnik eingeschult und ist diese in folgenden Unterrichtseinheiten bei den Schülern nicht mehr ganz verfügbar, so können zur Auffrischung die Gruppenkarte oder auch die Fotokarten herangezogen werden.

Veranschaulichung

Die Bildkarten zeigen jeden einzelnen Arbeitsschritt des Vorbereitens und Schneidens des jeweiligen Obstes. Der Schüler kann anhand der Fotos die wesentlichen Schritte der Arbeit erkennen und auf seine Arbeit übertragen. Es sind nur die wichtigsten Merkmale abgebildet, sodass der Schüler nicht verwirrt wird.

Differenzierung

Wie beim Auffrischen der Schneidetechnik schon erwähnt, können mithilfe der Gruppenkarten die Schneidetechniken einzelner Obstsorten wiederholt werden. Diese Wiederholung können Sie auch nur mit einzelnen Schülern durchführen, bei denen Bedarf besteht.

Leistungsstärke Schüler können sich mit der Gruppenkarte neues Wissen aneignen oder auch schon im Vorfeld neue Schneidetechniken erlernen, die sie dann im Plenum vorstellen. Weisen Sie vorher aber unbedingt auf mögliche Unfallgefahren hin!

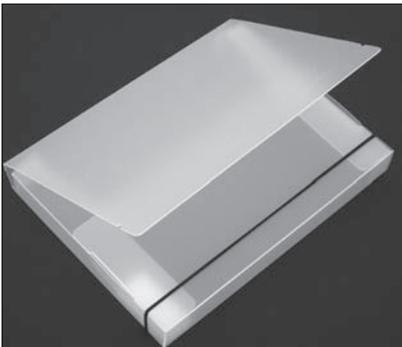
Aufbewahrung der Fotokarten

Zur längeren Haltbarkeit sind die Fotokarten auf beschichtetem Papier gedruckt, welches abwischbar und wasserabweisend ist. Daher ist ein Einsatz bei praktischen Vorarbeiten und an der Tafel ohne Probleme möglich. Es empfiehlt sich, die Bildkartei „Obst vorbereiten für Anfänger“ in einer stabilen Box für DIN-A5-Karten aufzubewahren, damit keine Karten verloren gehen oder beschädigt werden.

Wenn Sie weitere Bildkarteien aus der Reihe „Hauswirtschaft in Bildern“ anschaffen, können Sie alle Fotokarten gemeinsam in einem Karteikasten aufbewahren.

Kästen für Karten der Größe DIN A5 sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich, z.B. aus Kunststoff oder Holz.

Je nach Ausführung sind die Kästen/Hüllen im Preis sehr unterschiedlich. Hier einige Beispiele:



Sammelbox aus
Kunststoff
Preis: ca. 2 €



Hersteller HAN
Karteikasten aus Kunststoff
Preis: ca. 10 €



Hersteller HAN
Karteikasten aus Holz
Preis: ca. 40 €

Wortkarten zu den Schritt-für-Schritt-Fotokarten

Hinweise für die Herstellung

- Kopiervorlage auf DIN A3 vergrößern
- Auf farbiges Tonpapier kopieren und laminieren

Tipp: Verwenden Sie die gleiche Farbe, in der auch die dazu gehörenden Fotokarten umrandet sind.

Methodische Hinweise

- Die Schüler können die Wortkarten den Fotos zuordnen.
- Die Wortkarten können bei der Tafelanschrift eingesetzt werden.

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zum Apfel auf braunes Tonpapier.

Apfel schälen

Apfel halbieren und vierteln

Kerngehäuse herausschneiden

Apfel in Scheiben schneiden

Apfel in Würfel schneiden

Apfel raspeln

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Birne auf mittelgrünes Tonpapier.

Birne schälen

Birne halbieren und vierteln

Kerngehäuse herausschneiden

Birne in Scheiben schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Banane auf hellgelbes Tonpapier.

Banane schälen

Banane in Scheiben schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Orange auf orangefarbiges Tonpapier.

Enden abschneiden

Schale einritzen

Orange schälen

Orange halbieren, Inneres entfernen

Orange in Spalten teilen

Orange in Stücke schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Zitrone auf dunkelgelbes Tonpapier.

Zitrone rollen

Zitrone halbieren

Zitrone auspressen

Zitronenschale abreiben

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Kiwi auf olivgrünes Tonpapier.

Enden abschneiden

Kiwi schälen

Kiwi halbieren

Kiwi in Scheiben schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Erdbeere auf rotes Tonpapier.

Erdbeeren im Sieb waschen

Strunk entfernen

Erdbeere halbieren

Erdbeere in Scheiben schneiden

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Weintraube auf hellgrünes Tonpapier.

Weintrauben waschen

Weintrauben zupfen

Weintrauben halbieren

Kerne entfernen

Tipp: Kopieren Sie die Wortkarten zur Pflaume auf violettes Tonpapier.

Pflaume halbieren

Kern entfernen

Saisonkalender

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Apfel												
Pflaume												
Birne												
Erdbeere												
Weintraube												



Südfrüchte

Bananen, Kiwis und Zitrusfrüchte sind Südfrüchte, die bei uns nicht wachsen und das ganze Jahr über importiert werden.