

## Inhaltsverzeichnis

<b>Gruppenvertrag</b> .....	1	4.18 Hühnereier .....	57
<b>1 Lernbereich Wohnen</b>		4.19 Verarbeitung von Hühnereiern .....	58
1.1 Wir beurteilen Wohnungsgrundrisse .....	2	4.20 Öle und Fette: Überblick durch eine Mind-Map – Gedächtniskarte .....	59
1.2 Farben und Muster verändern den Raumeindruck ..	4	4.21 Gesund durch weniger Fett .....	60
1.3 Einrichtung eines Zimmers in einer Wohngemeinschaft .....	5	4.22 Welches Speisefett bzw. Speiseöl wähle ich? .....	61
1.4 Wir planen eine Kücheneinrichtung .....	6	<b>5 Lernbereich Ernährung – Ernährung und Gesundheit</b>	
1.5 Arbeitsbereiche in Küchen .....	7	5.1 Lebensmittelpfehlungen nach DGE auf einen Blick .....	62
<b>2 Lernbereich Haushalten</b>		5.2 Vollwert-Ernährung – Memospiel .....	63
2.1 Umweltschutz – Wasser und Energie sparen .....	8	5.3 Wertvolle Ernährungsform – Kreuzworträtsel .....	65
2.2 Was wird aus unserem Müll? – Trimino .....	9	5.4 Was essen Vegetarier? .....	66
2.3 Müll – eine Gefahr für unsere Umwelt .....	11	5.5 Unser Wissen über vegetarische Kost – Kreuzworträtsel .....	67
2.4 Einkauf im Supermarkt .....	12	5.6 Fit durch fünf kleine Mahlzeiten .....	68
2.5 Erkundungsspiel: Wer kauft am preiswertesten ein? .	13	5.7 Wer braucht wie viel Energie? – Energiebedarf .....	69
2.6 Vorsicht beim Einkauf – Irrgarten .....	14	5.8 Tägliche Fettzufuhr .....	70
2.7 Der Umwelt zuliebe – bewusst einkaufen .....	16	5.9 Übergewicht – Wir erstellen eine Mind-Map .....	71
2.8 Reklamation – Verbraucherschutz .....	17	5.10 Übergewicht entwickelt sich durch falsche Essgewohnheiten .....	72
2.9 Wir erstellen eine Lebensmittelkennzeichnung für Erdbeerquark .....	18	5.11 Bewusstes Ernährungsverhalten .....	73
2.10 Wir führen einen Entscheidungsprozess durch: Speisen selbst herstellen oder vorgefertigt kaufen? .	19	5.12 Gewichtsreduktionsdiäten – Kreuzworträtsel .....	74
2.11 Geschirrspülen mit der Maschine oder von Hand? ..	20	5.13 Energiereiche und energiearme Lebensmittel – Memospiel .....	75
2.12 Kosten, Arbeitsaufwand und Geschmack – Speisen selbst herstellen oder vorgefertigt kaufen? .	22	5.14 Magersucht .....	77
2.13 Wir überprüfen unser Wissen zum Thema Bedürfnisse – Trimino .....	23	5.15 Internetrecherche zum Thema Magersucht .....	78
2.14 Konsum und Schulden .....	25	5.16 Lebensmittelvergiftungen – wir finden die Ursachen	79
2.15 Haushaltsbuch .....	26	5.17 Wie konnte es zu einer Salmonelleninfektion kommen? .....	80
<b>3 Lernbereich Freizeit</b>		5.18 Lebensmittelvergiftung durch Eitererreger – Staphylokokken .....	81
3.1 Reizüberflutung durch Fernsehen und DVDs/Videos .	28	5.19 Aflatoxine – verschimmelte Lebensmittel .....	82
3.2 Entscheidungsprozess – Familienurlaub .....	29	5.20 Umweltgifte – wie gelangen sie in unser Essen? ....	83
3.3 Projekt: Wir frühstücken gemeinsam .....	30	5.21 Lebensmittelqualität – Silberrätsel .....	84
3.4 Wir schreiben eine Bildergeschichte – Das Frühstück ist das Sprungbrett in den Tag .....	31	5.22 Zusatzstoffe – Kreuzworträtsel .....	85
3.5 Tischdekorationen – Schwedenrätsel .....	32	5.23 Weniger Schadstoffe im Essen – Was kann ich als Verbraucher tun? .....	86
3.6 Tischdecken – Was wurde falsch gemacht? .....	33	5.24 Schadstoffe, Zusatzstoffe und Mikroorganismen – Silberrätsel .....	87
3.7 Regeln für das Tischdecken .....	34	5.25 Gesundheitsverträglichkeit der Nahrung .....	88
3.8 Tischdecken – Kreuzworträtsel und Ratekarten .....	35	5.26 Gentechnik – wie funktioniert das? .....	89
3.9 Speisen anrichten – so machen wir es richtig .....	36	5.27 Gentechnisch veränderte Lebensmittel .....	90
3.10 Speisen appetitanregend garnieren .....	37	<b>6 Lernbereich Ernährung – Speisenzubereitung</b>	
3.11 Aufbau des Büfetts – welche Fehler wurden gemacht? .....	38	6.1 Arbeitsplatzgestaltung .....	91
3.12 Wir servieren Speisen wie Profis .....	39	6.2 Lebensmittelhygiene .....	92
<b>4 Lernbereich Ernährung – Nährstoffe und Lebensmittelgruppen</b>		6.3 Unfallgefahren – Unfallverhütung .....	93
4.1 Wir ordnen Lebensmittel nach ihrem Nährstoffgehalt .....	40	6.4 Unfallgefahren – Unfallschutzmaßnahmen .....	94
4.2 ??? <b>Farben und Aufgaben der Nährstoffe</b> .....	41	6.5 Erste Hilfe – Bilderkreuzworträtsel .....	96
4.3 Saft, Nektar, Fruchtsaftgetränk – was heißt das? ....	42	6.6 Rezepte in einzelne Arbeitsschritte zerlegen .....	97
4.4 Wasser-, Energie- und Vitamingehalt .....	43	6.7 Bildrezepte in Textrezepte umschreiben .....	98
4.5 Getreidearten und Getreidekörner .....	44	6.8 Arbeitsplan für die Zubereitung einer Mahlzeit .....	99
4.6 Rund ums Getreide – Welches Mikadostäbchen liegt oben? .....	45	6.9 Arbeitsplan für das Mittagessen .....	100
4.7 Täglich Vitamine .....	46	6.10 Möhren-Apfel-Rohkost .....	101
4.8 Obst und Gemüse – Konservieren durch Tiefgefrieren .....	47	6.11 Grundtechniken der Nahrungszubereitung .....	102
4.9 Wie verarbeiten wir Kartoffeln richtig? – Kopfstandmethode .....	48	6.12 Vorbereitungsarbeiten und Aufbereitungsarten – Kreuzworträtsel .....	103
4.10 Wir unterscheiden verschiedene Milchsorten .....	49	6.13 Gartetechniken – Steckbriefe .....	104
4.11 Täglich Mineralstoffe .....	50	6.14 Wie sollten wir die Lebensmittel nicht zubereiten? – Rösselsprung .....	106
4.12 Calcium, ein wichtiger Mineralstoff .....	51	6.15 Gartetechniken – Kreuzworträtsel .....	107
4.13 Würzig statt salzig .....	52	6.16 Gartetechniken – Schwedenrätsel .....	108
4.14 Fleischlos glücklich? .....	53	6.17 Einsatz des Dampfdrucktopfes .....	109
4.15 Fische – Schwedenrätsel .....	54	6.18 Teige und Massen – Schwedenrätsel .....	110
4.16 Was weißt du über Fisch? – Kreuzworträtsel .....	55	<b>Wortsuchrätsel – selbst erstellt</b> .....	<b>111</b>
4.17 Rätselhaftes zum Thema Jod .....	56	<b>NASA-Spiel</b> .....	<b>112</b>
		<b>Ausschneidebogen Küche</b> .....	<b>Hinterer Umschlag</b>