

## 1.2 Farben und Muster verändern den Raumeindruck

Datum:

### 1. Ergänze den folgenden Lückentext.

Senkrechte Linien lassen einen Raum höher erscheinen. Waagerechte Linien machen den Raum optisch breiter.

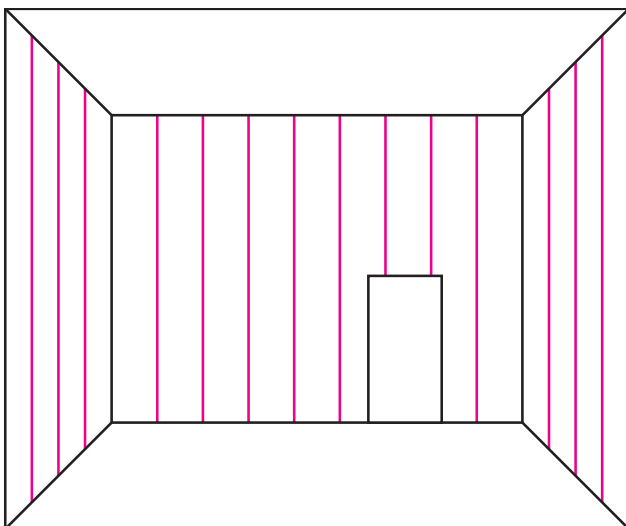
Hohe Räume erscheinen niedriger, wenn für die Decke und den Fußboden eine dunkle Farbe gewählt wird.

Niedrige Räume erscheinen höher, wenn eine Tapete mit senkrechten Streifen oder für die Decke eine helle Farbe gewählt wird.

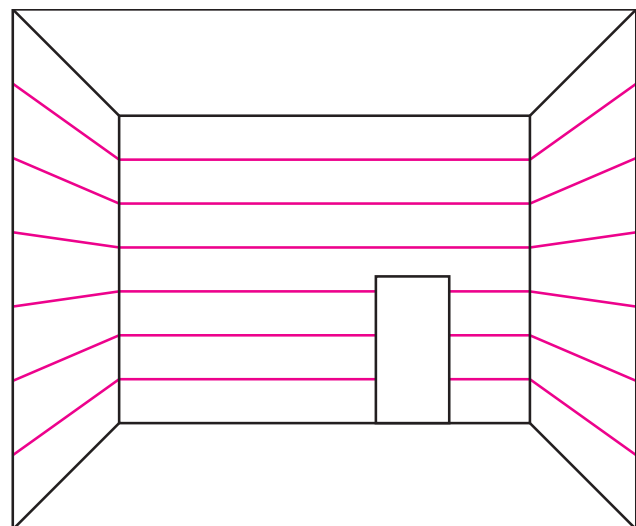
Kleine Räume wirken größer, wenn ein heller Anstrich oder eine Tapete mit einer kleinen Musterung ausgewählt wird.

Große Räume erscheinen kleiner, wenn ein dunkler Anstrich oder eine Tapete mit großer Musterung ausgewählt wird.

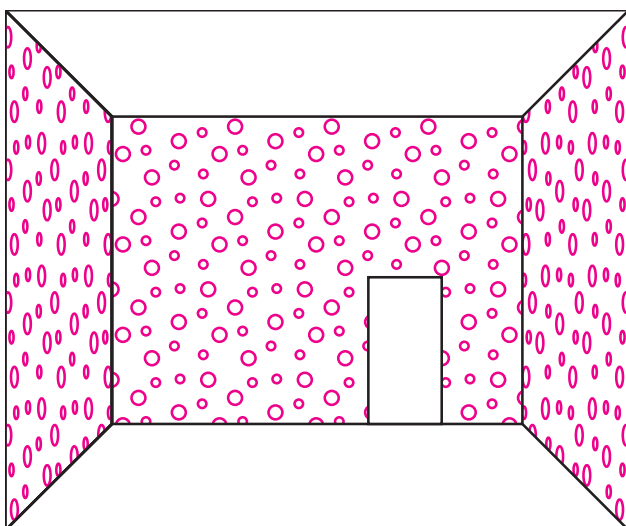
### 2. Gestalte die Decken und Wände der abgebildeten Räume so, dass sie



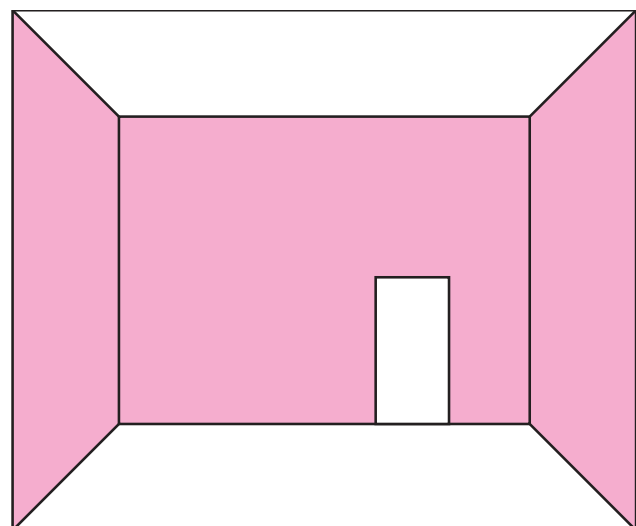
a) *höher wirken.*



b) *niedriger wirken.*



c) *größer wirken.*



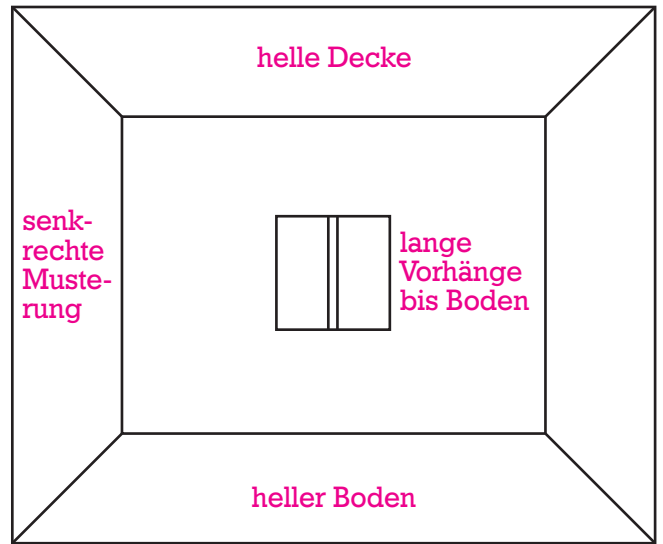
d) *kleiner wirken.*

# 1.3 Einrichtung eines Zimmers in einer Wohngemeinschaft

Datum:

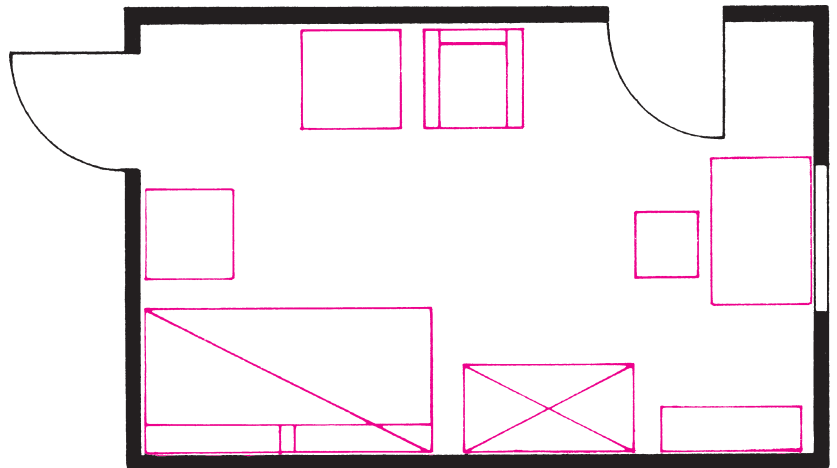
Farben, Muster usw. verändern den Eindruck von der Raumgröße.

- Wie sollte Claudia
  - Wände, Decke und Fußboden,
  - das Fenster gestalten,
 damit das Zimmer größer wirkt? Versuche durch farbliche Gestaltung oder unterschiedliche Muster eine entsprechende Wirkung zu erreichen. Vergleiche eure Ergebnisse.
- Sammele Bildmaterial von Wohnräumen aus Katalogen. Beschreibe jeweils die Raumwirkung.



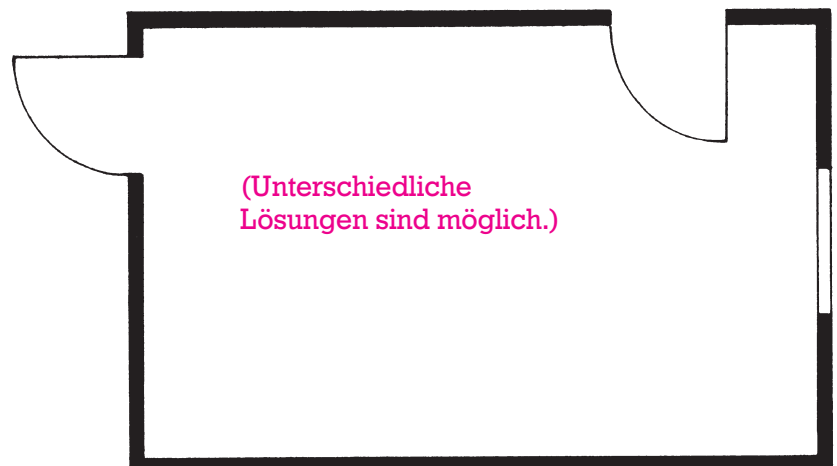
Welche Möbel werden benötigt?

- Zeichne die Möbelsymbole, vgl. Arbeitsbuch S. 17, im Maßstab 1:50 (2 cm  $\approx$  1 m) auf ein Blatt Papier. Schneide die Möbelsymbole aus. Versuche durch Hin- und Herschieben eine besonders günstige Anordnung für die Möbel in Claudias Zimmer herauszufinden.



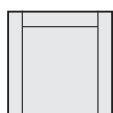
Lösungsvorschlag 1

- Ergänze die Einrichtung in Claudias Zimmer. Stelle dir dabei folgende Kontrollfragen:
  - Welche Einrichtungsgegenstände benötigt Claudia evtl. zusätzlich für Schlafen, Arbeit und Freizeit?
  - Bleibt genügend Platz zum Bewegen?
 Zeichne weitere Möbelsymbole und schneide diese aus.



Lösungsvorschlag 2

Weitere Möbelsymbole



**Sessel**  
70 x 70 cm



**Schrank**  
120 x 60 cm



**Beistelltisch**  
70 x 70 cm



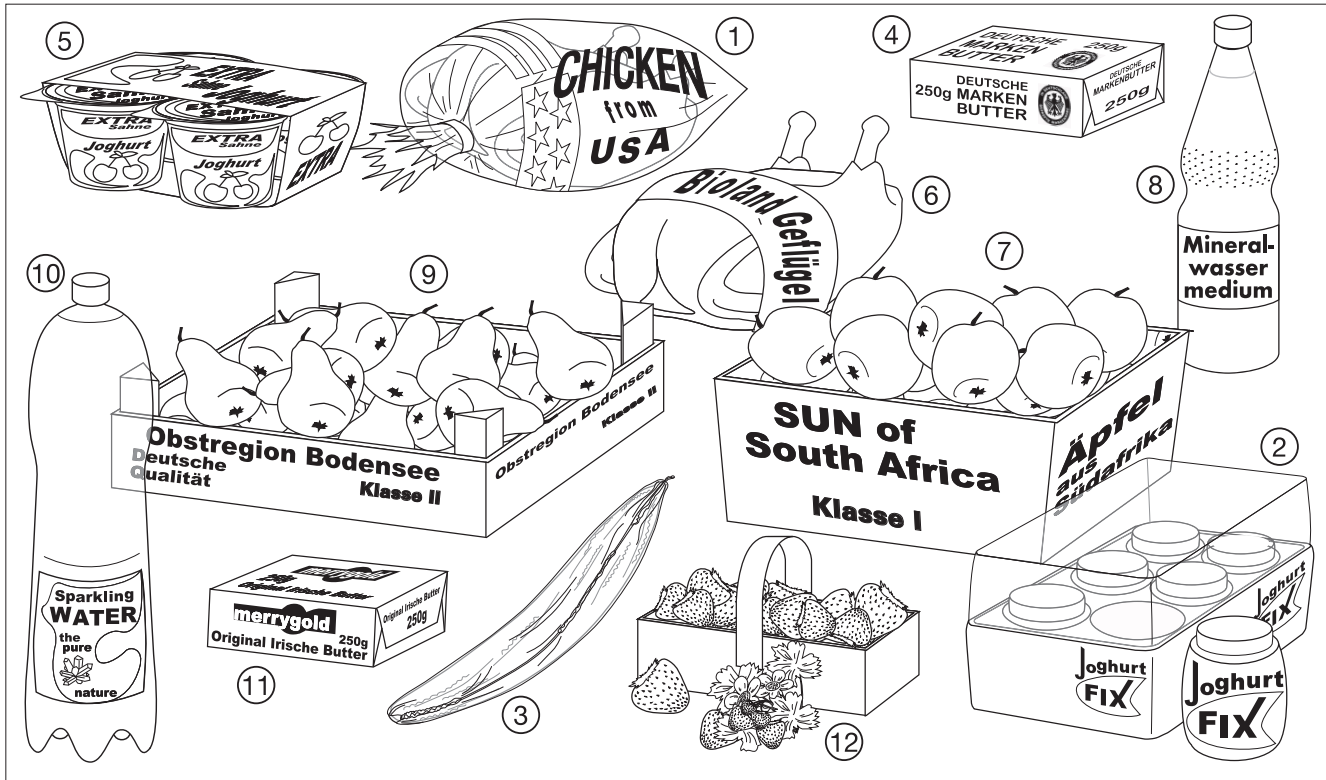
**Stuhl**  
45 x 45 cm



**Schubladenschrank**  
60 x 60 cm



**Regal**  
100 x 30 cm



- Die abgebildeten Lebensmittel werden bei uns angeboten.  
Welche Lebensmittel sollen der Umwelt zuliebe a) gekauft, b) nicht gekauft werden?
- Schreibe die Lebensmittel geordnet in die folgende Liste.  
Begründe jeweils die Entscheidung.
- Ergänze weitere Lebensmittel, die a) gekauft, b) nicht gekauft werden sollen.

a) Gekauft werden sollen:

- ② Joghurt selbst gemacht,  
keine Verpackung
- ④ Deutsche Markenbutter,  
kurzer Transportweg
- ⑥ Geflügel, Bioland,  
artgerechte Tierhaltung
- ⑨ Birnen, Klasse II,  
kurzer Transportweg
- ⑧ Mineralwasser,  
Mehrwegflasche
- ⑫ Erdbeeren zum Selberpflücken,  
keine Verpackung

b) Nicht gekauft werden sollen:

- ① Chicken aus USA,  
Transport
- ③ Gurke in Folie,  
Verpackung
- ⑤ Joghurt im Becher mit Pappbanderole,  
Verpackung
- ⑦ Äpfel aus Südafrika,  
Transport
- ⑩ Wasserflasche,  
Einwegflasche
- ⑪ Irische Butter,  
Transport

## 2.12 Kosten, Arbeitsaufwand und Geschmack – Speisen selbst herstellen oder vorgefertigt kaufen?

Datum: \_\_\_\_\_

Welches Müsli soll es zum Frühstück geben?

1. *Vergleiche die Kosten für die Zutaten.*

*Berechne mithilfe der Preisliste jeweils die Gesamtkosten für die verschiedenen Müsli.*

### Müsli, selbst hergestellt

2 EL Haferflocken (20 g)	0,02 €
4 EL fettarme Milch (60 ml)	0,04 €
1 kl. Apfel, geschält (120 g)	0,24 €
½ Banane, geschält (70 g)	0,11 €
1 EL Sultaninen (20 g)	0,08 €
1 EL Haselnüsse (15 g)	0,11 €
1 EL Zitronensaft (10 ml)	0,16 €
<b>Gesamtkosten</b>	<b>0,76 €</b>



### Müsli, aufbereitetfertig

100 g Früchtemüsli	0,28 €
150 ml fettarme Milch	0,10 €
<b>Gesamtkosten</b>	<b>0,38 €</b>



### Müsli, verzehrfertig

200 g fettarmer Joghurt Bircher Müsli	0,90 €
<b>Gesamtkosten</b>	<b>0,90 €</b>



### Preisliste

500 g Haferflocken	0,50 €
1 l fettarme Milch	0,70 €
1 kg Äpfel	2,00 €
1 kg Bananen	1,60 €
200 g Sultaninen	0,80 €
200 g Haselnüsse	1,40 €
1 Zitrone (Saft: 50 ml)	0,80 €
500 g Früchtemüsli	1,40 €
200 g fettarmer Joghurt Bircher Müsli	0,90 €

2. *Berechne die jeweilige Gesamtmenge für die verschiedenen Müsli. Trage die Werte für die Gesamtmenge und die Gesamtkosten/Preise in die Tabelle ein.*

Eine Portion	selbst hergestellt	aufbereitetfertig	verzehrfertig
Menge in g	315	250	200
Preis in €	0,72	0,24	0,90
Tätigkeitszeit	Unterschiedliche Antworten		
Geschmack	sind möglich.		

3. *Ermittle jeweils die Tätigkeitszeit für die Zubereitung einer Portion und trage die Werte in die Tabelle ein.*

4. *Bewerte den Geschmack der verschiedenen Müsli mit den Begriffen: sehr gut, gut und weniger gut.*

5. *Welches Müsli soll für das Frühstück ausgewählt werden? Begründe deine Entscheidung.*

Unterschiedliche Antworten sind möglich.

### 3.8 Tischdecken – Kreuzworträtsel und Ratekarten

Datum: \_\_\_\_\_

1. Löst das Kreuzworträtsel.
2. Schreibt auf Karten verschiedene Gerichte.
3. Zieht nun eine Karte und deckt den Tisch für das Gericht.
4. Eure Mitschülerinnen und Mitschüler sollen nun das Gericht erraten.

					Besteckteil für Hauptgericht		Abk. für Stickstoff	Vitamin, fettlöslich	chem. Zeichen: Kohlenstoff	schmückt den Tisch		Symbol für Stickstoff								
		Abk. für Lebensmittel	Abk. für Sauerstoff	Nährstoff zu 4 % in Pommes frites	mittlere Gewichtsklasse des Eies	M	ein Fleischteil vom Schwein	N	A <sup>13</sup>	C	K	E	N							
Besteckteil für Spaghetti	L	O	E	F	F	E	L	ein großer Raum			E	Symbol für Iod	Käsestadt in Holland	wasserlösliches Vitamin					gehört zur Tischwäsche	
	M		I			S		S	junger Gewächsteil	T	R	I	E	B	ein Geschirrtteil				S	
			W			S	fettlösliches Vitamin	A		gehört zur Tischwäsche	Z	Vitamin wird mit Fett aufgenommen	D <sup>12</sup>	S					E	
Angabe der Speisefolge	M	E	N	U	E	K <sup>7</sup>		A	R	T	E		A		U				R	
			I			R		L		I			M		P				V	
		Rohstoff für Tischwäsche	Symbol für Selen			S		E			S <sup>3</sup>	Element im Eiweiß (Abk.)	Spezialbesteckteil für Fleisch	Abk.: Vitamin in Gemüse	Element in Aminosäuren (Abk.)				P	
Abk. für wasserlösliches Vitamin	B		S				Gerät z. Abschneiden von Flossen	F	I	S	C	H	S	C	H	E	R <sup>11</sup>		E	
Abk. für Stunde	A				großer Löffel		Abk. für Gramm				H		T					N	T	
Besteck für großen Krebs	H	U	M	M	E	R	G	A	B	E	L		E						T	
																			T	
	M					S	erster Teil des Grundmenüs		gehört zur Tischwäsche		A		A						E	
							ein Vorlegebesteck	S	O	S	S	E	N <sup>19</sup>	K	E	L	L	E <sup>18</sup>		
franz.: Eis	G	L	A	C <sup>6</sup>	E			P		Brot: 90 % Weizenmehl	W	E	I	S	S	B	R	O	T <sup>4</sup>	
Abk. für Pekoe Dust	E				Symbol für Fluor	F	Abk. für Esslöffel	E	L	chemisches Zeichen für Selen	R	chemisches Zeichen Schwefel	S			Geflügelprodukt, enthält Albumine	Abk. für Liter	es ... der Magen		
Abk. für ein Mengenelement	P	Vitamin schützt Öle und Fette	eine Vorspeise	chemisches Zeichen Fluor	F		liegt rechts vom Teller	S <sup>14</sup>	kleine Gewichtsklasse des Eies	Element des Eiweißes (Abk.)	Vitamin in Ölen	E			engl.: Elch	E	L	K		
liegt oberhalb vom Teller	D	E <sup>10</sup>	S	S	E <sup>5</sup>	R	T	M	E	S	S	E	R		engl.: Erbsen	I	ein Element des Eiweißes	N		
ein fettreicher Fisch			U	große Gewichtsklasse des Eies	L		Vitamin, fettlöslich	E	fettlösliches Vitamin			chem. Zeichen für Phosphor	P				fettlösliches Vitamin	U		
Vitamin in Karotten	A	chemisches Zeichen für Blei	P	B <sup>1</sup>		Endung alter Zucker	zum Würzen von Speisen	S <sup>16</sup>	A	L	Z	S <sup>17</sup>	T	R	E	U <sup>9</sup>	E	R		
Güteklasse bei Eiern	A	chem. Symbol für Phosphor	Abk. für ein Mengenelement	Element der Aminosäuren	O			S			Abk. für Pekoe		Vitamin wird mit Fett aufgenommen	A				R		
engl.: Lauch	L	E	E	K	dritter Teil des Grundmenüs	S	U	E	S	S	S	P	E <sup>2</sup>	I	S	E			T	
						E		R												

1 B 2 E 3 S 4 T 5 E 6 C 7 K

8 F 9 U 10 E 11 R

12 D 13 A 14 S

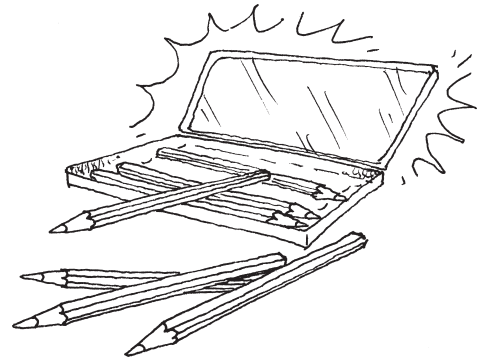
15 E 16 S 17 S 18 E 19 N

## 4.2 Farben und Aufgaben der Nährstoffe

Datum: \_\_\_\_\_

1. Finde im Schulbuch die typischen Farben für die verschiedenen Nährstoffe heraus.

- Wasser ist blau.
- Fette sind gelb.
- Kohlenhydrate sind in grünen Pflanzen enthalten.
- Eiweiß kommt in rotem Fleisch vor.
- Mineralstoffe sind in braunem Vollkorn enthalten.
- Für Vitamine bleibt die Farbe Schwarz, so kann man die kleinen Spuren besser sehen.



2. Schreibe die jeweiligen Nährstoffnamen in die einzelnen Kästchen, beachte dabei die Farbangaben.

3. Ergänze den Text zu den Aufgaben der Nährstoffe.

<b>Eiweiß</b>	rot
<b>Mineralstoffe</b>	braun
<b>Wasser</b>	blau

Sie dienen dem Körper vorwiegend zum Aufbau und zur Erhaltung.

Es sind Baustoffe.

<b>Kohlenhydrate</b>	grün
<b>Fette</b>	gelb

Sie liefern dem Körper vorwiegend Energie für Bewegung und Wärme.

Es sind Brennstoffe.

<b>Mineralstoffe</b>	braun
<b>Vitamine</b>	schwarz

Sie regeln Körpervorgänge und schützen vor Krankheiten.

Es sind Wirkstoffe.

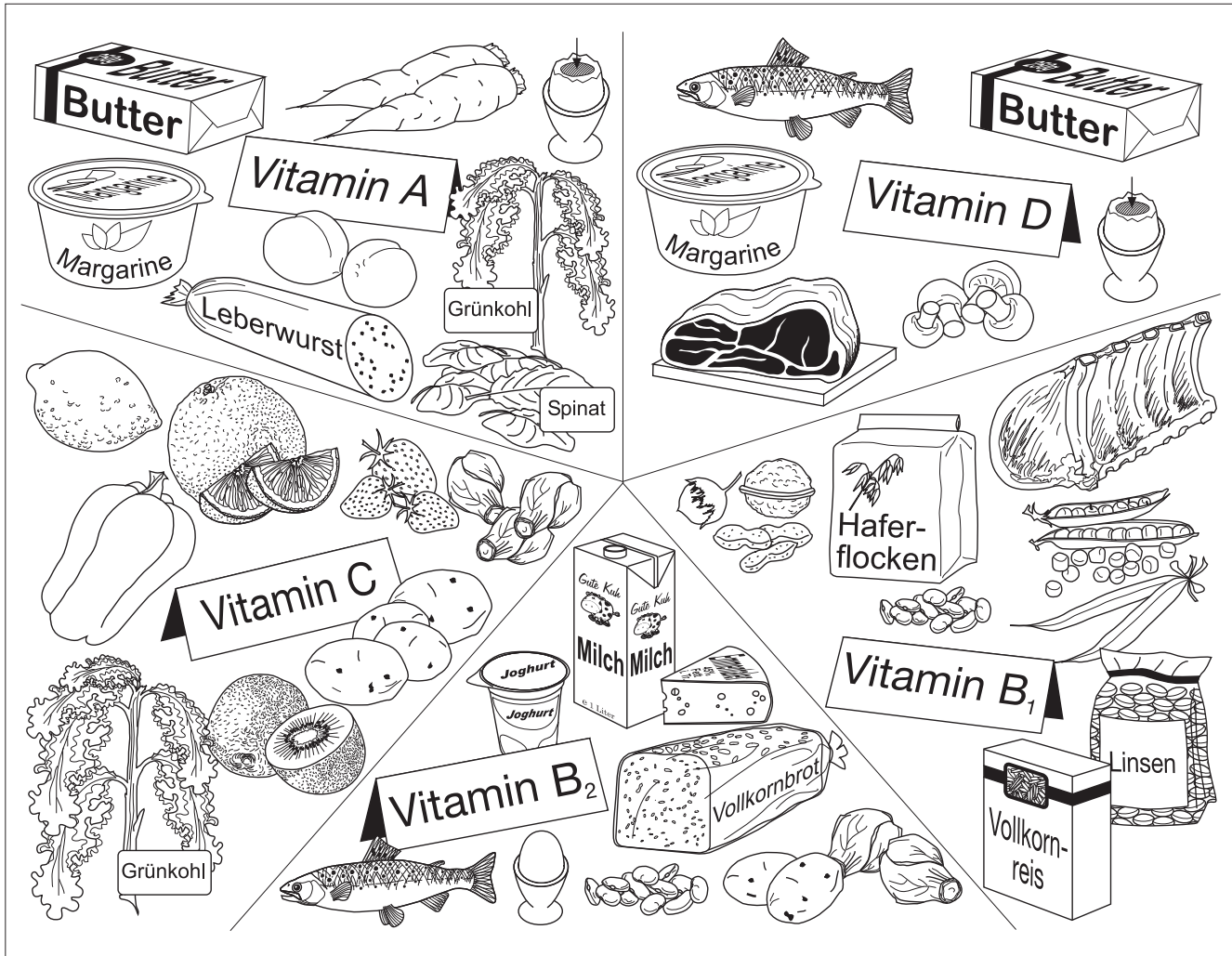
4. Suche eine Überschrift für diese Seite und trage sie oben ein.



## 4.7 Täglich Vitamine

Datum: \_\_\_\_\_

Wir ermitteln vitaminreiche Lebensmittel.



1. Ermittle mithilfe der Abbildung, welche Vitamine in den folgenden Lebensmitteln enthalten sind:

Getreide/-produkte _____	<b>B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub></b>	Kartoffeln _____	<b>C, B<sub>2</sub></b>
Gemüse _____	<b>C, A</b>	Hülsenfrüchte _____	<b>B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub></b>
Obst _____	<b>C, A</b>	Milch/-produkte _____	<b>B<sub>2</sub>, D</b>
Eier _____	<b>B<sub>2</sub>; D und A im Eigelb</b>	Fleisch _____	<b>B<sub>1</sub>, D</b>
Fisch _____	<b>B<sub>2</sub>, D</b>	Fette und Öle _____	<b>A, D</b>

2. Welche Aufgaben haben die verschiedenen Vitamine?  
Ergänze den folgenden Text. Setze folgende Wörter sinnvoll ein:

Abwehrkraft   Knochen   Nerven   Sehkraft   Stoffwechsel   Wachstum

Vitamin A fördert die **Sehkraft** der Augen und das **Wachstum**.

Vitamin D ist notwendig für den Aufbau der **Knochen** und Zähne.

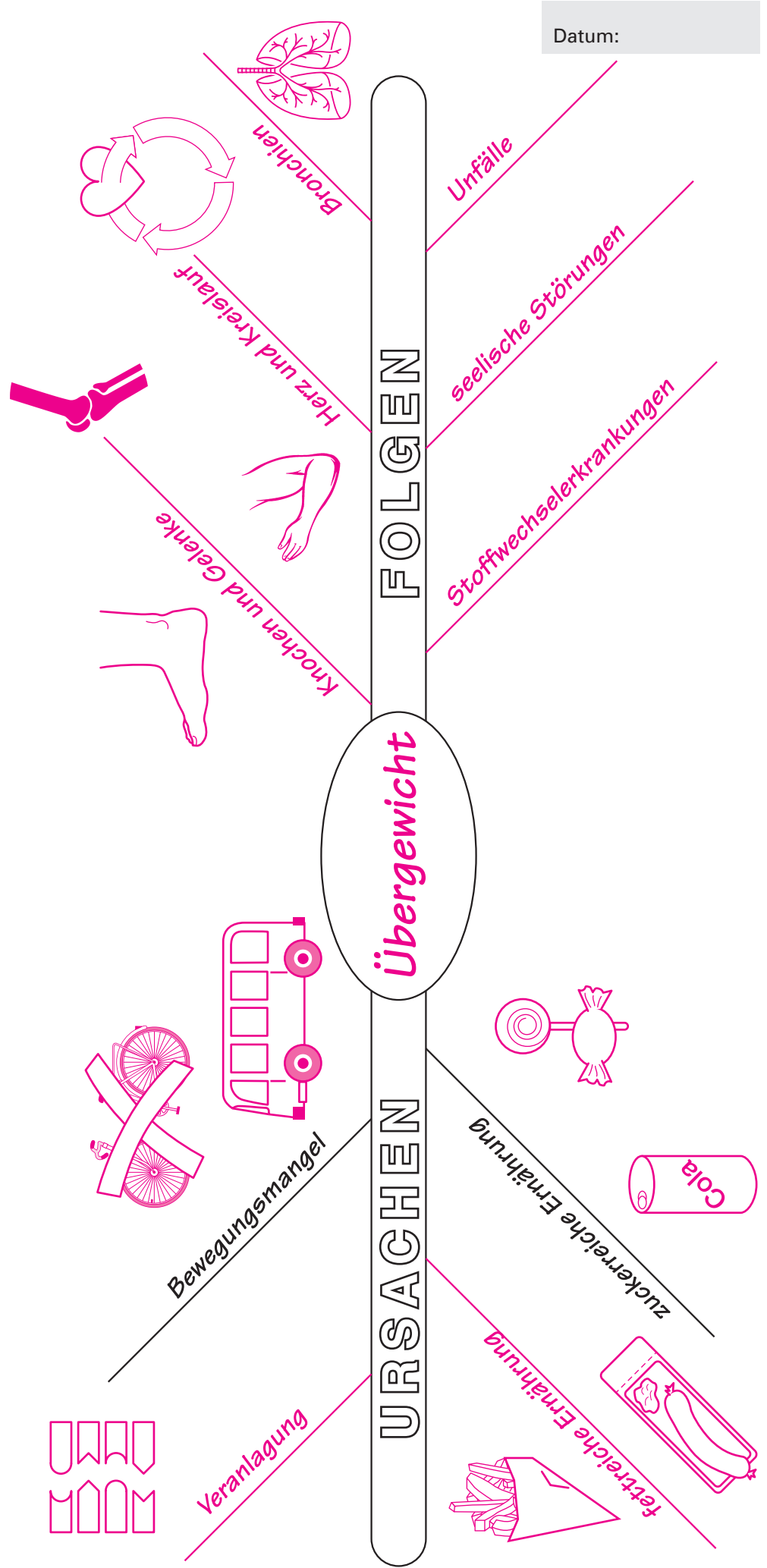
B-Vitamine sind wichtig für **Nerven** und den **Stoffwechsel** der Zellen.

Vitamin C stärkt die **Abwehrkraft** bei Erkältung und Krebs.

## 5.9 Übergewicht – Wir erstellen eine Mind-Map

Wir beschreiben das Blatt quer, nicht längs. Das jeweilige Thema, hier „Übergewicht“, schreiben wir groß in die Mitte des Blattes.

1. Malt die Überschriften in den Hauptästen farbig an. Zeichnet Unteräste mit den unterschiedlichen Ursachen und Folgen und gestaltet sie dann ebenfalls mit unterschiedlichen Farben und Symbolen bzw. Fotos.
2. Vereinbart in der Klasse ein anderes Thema für eine Mind-Map, z. B. Reduktionsdiäten (Hauptäste: Lebensmittelauswahl, Ernährungsverhalten usw.).

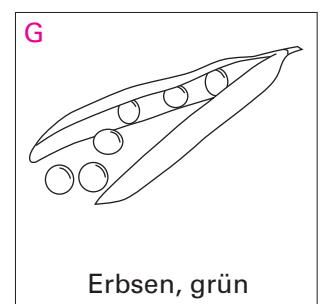
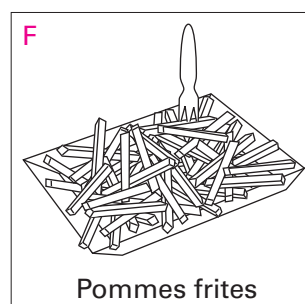
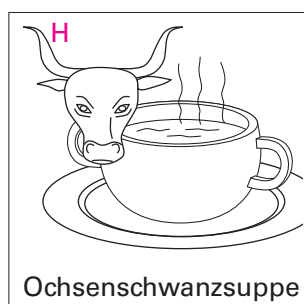
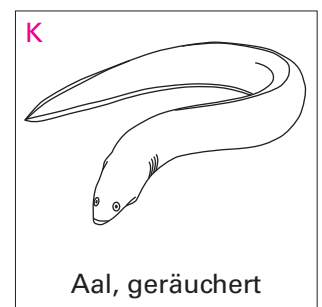
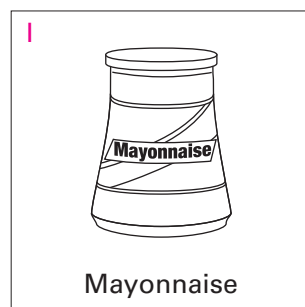
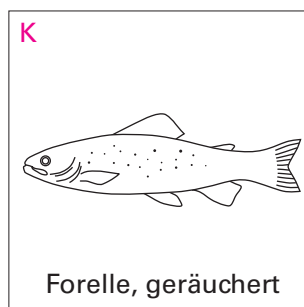
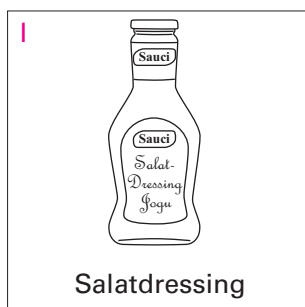
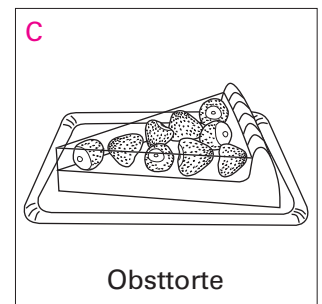
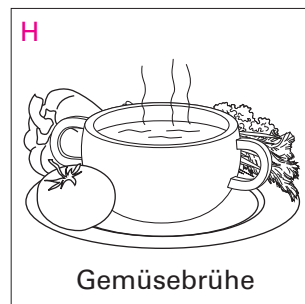
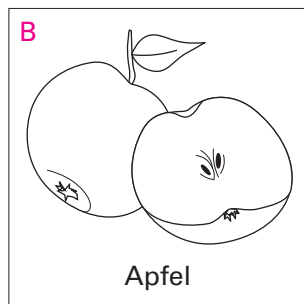
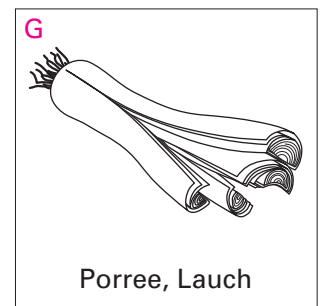
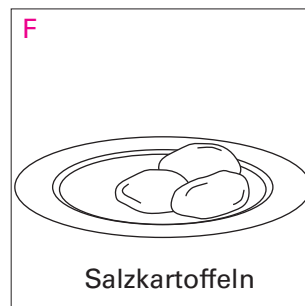
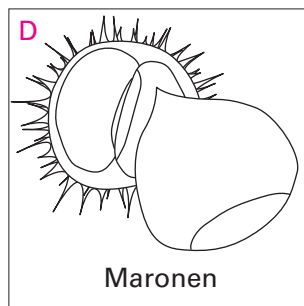
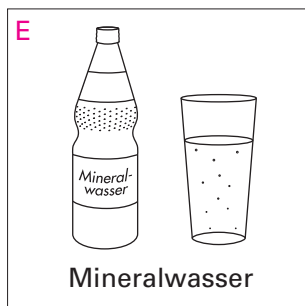
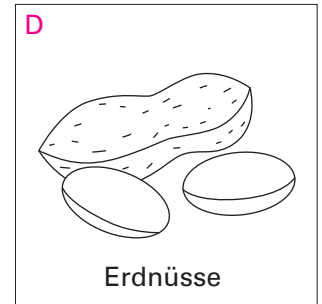
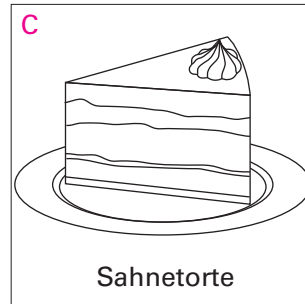
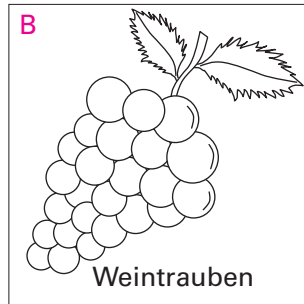
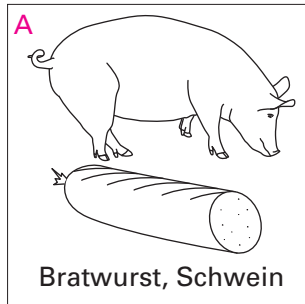




## 5.13 Energiereiche und energiearme Lebensmittel – Memospiel

Datum: \_\_\_\_\_

1. Schneidet die Memokarten aus und klebt sie auf Karton.
2. Sortiert die Memokarten in a) energiereiche, b) energiearme Lebensmittel, z. B. Weintrauben, Apfel.
3. Nun geht es ans Spiel. Jeweils 4 bis 6 Schüler spielen in einer Gruppe, d. h., die Spieler einer Gruppe dürfen sich beraten, welche Karte sie aufnehmen wollen. Findet eine Gruppe zwei zusammengehörige Karten, so darf sie diese aufnehmen, aber nur behalten, wenn sie den unterschiedlichen Nährstoffgehalt der Lebensmittel erläutern kann.
4. Sucht zu jeder Gruppe weitere Lebensmittel, schreibt diese auf Karten. Spielt erneut.
5. Übertragt die Lebensmittel geordnet in euer Heft.



## 5.24 Schadstoffe, Zusatzstoffe und Mikroorganismen – Silbenrätsel

Datum:

1. Zu erraten sind Begriffe. Setze sie aus den Silben zusammen und streiche die entsprechenden Silben durch.

2. Schreibe die Buchstaben, die mit \* gekennzeichnet sind, in die Kästchen am Ende der Zeile. Diese Buchstaben ergeben in der richtigen Reihenfolge das Lösungswort.

AF – BEN – BER – BLEI – BO – CAD – DE – EI – ER – FARB – FE – GER – LA – LEN – LIS – MI – MI – MO – MO – MUS – NE – NEL – NIT – PES – PLAS – QUECK – RE – RE – RO – SA – SAEU – SAL – SE – SIL – STOF – TER – TI – TO – TO – TU – UM – XIN – XO – ZI – ZOE

1. In Tintenfischen, Wildpilzen, Leber und Niere ist dieser Schadstoff enthalten.

C A D M I U M

M

2. Dieser Schadstoff befindet sich auf der Oberfläche von Pflanzen.

B L E I

B

3. In Fischen, die am Ende der Nahrungskette stehen, z. B. Thunfisch, ist dieser Schadstoff enthalten.

Q U E C K S I L B E R

L

4. Ein von Schimmelpilzen gebildeter Giftstoff.

A F L A T O X I N

T

5. Diese Mikroorganismen sind in Eiern und Geflügelfleisch.

S A L M O N E L L E N

L

6. Diese Krankheit wird durch Katzen übertragen.

T O X O P L A S M O S E

E

7. Mikroorganismen, die diese Krankheit verursachen, benötigen keinen Sauerstoff.

B O T U L I S M U S

T

8. Diese Mikroorganismen befinden sich bei Erkältungen auf Nasen- und Rachenschleimhäuten.

E I T E R E R R E G E R

I

9. Azorubin gehört zu dieser Gruppe der Zusatzstoffe.

F A R B S T O F F E

E

10. Gesucht wird ein chemischer Konservierungsstoff.

B E N Z O E S A E U R E

E

11. Gesucht wird ein Sammelbegriff für Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel.

P E S T I Z I D E

S

12. Der Stoff entsteht aus Nitrit und ist krebserregend.

N I T R O S A M I N E

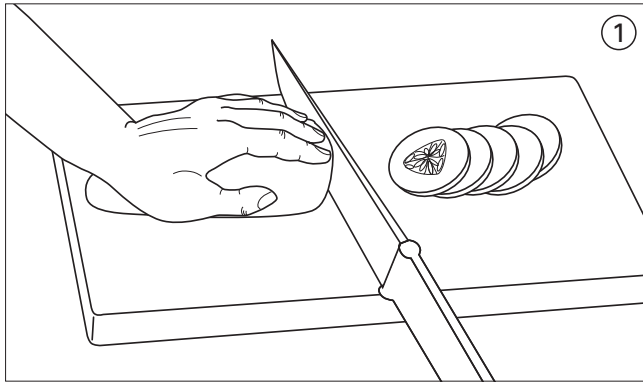
N

Lösungswort: Wähle naturbelassene **L E B E N S M I T T E L**

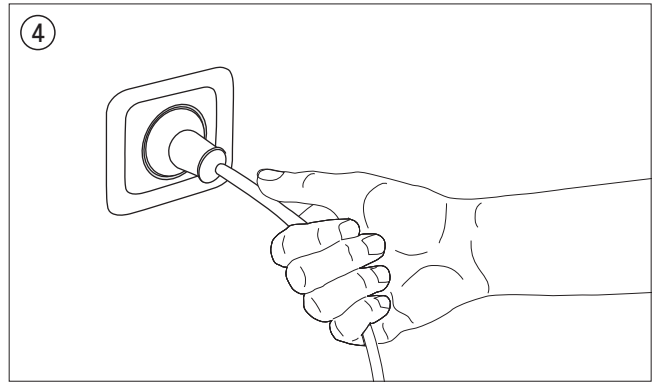
## 6.3 Unfallgefahren – Unfallverhütung

Datum:

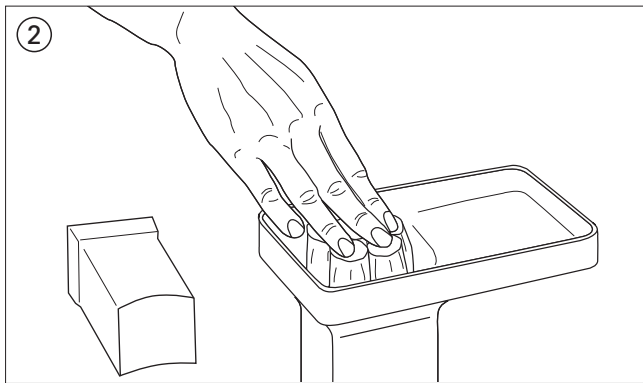
1. Was wird hier falsch gemacht?
2. Beschreibe, wie man es richtig macht.



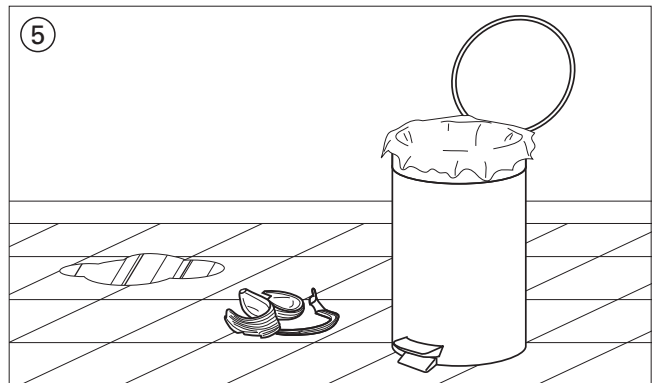
- ① **Krallengriff – Fingerkuppen nach hinten gewinkelt – beim Schneiden anwenden.**



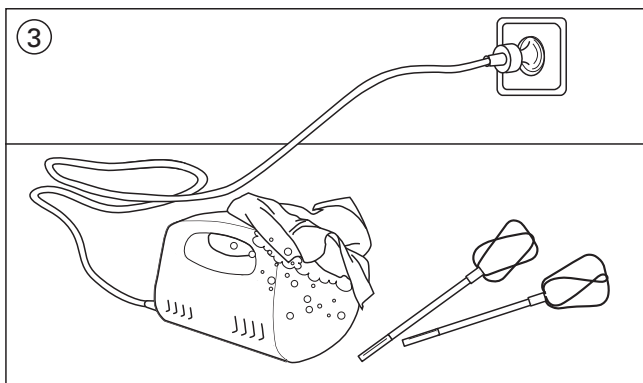
- ④ **Stecker nicht an der Schnur aus der Steckdose ziehen, Stecker anfassen.**



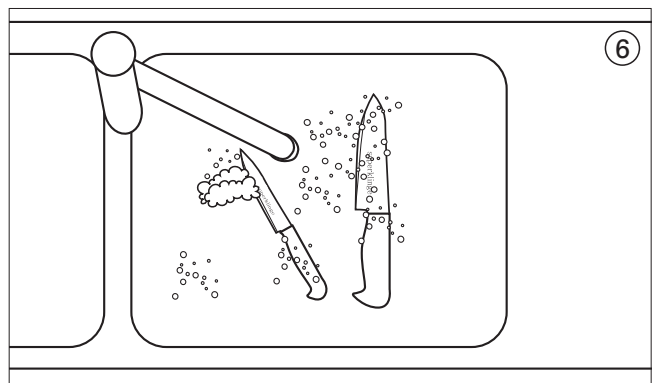
- ② **Resthalter bei Zerkleinerungsmaschinen als Fingerschutz benutzen.**



- ⑤ **Heruntergefallene Abfälle sofort aufheben, Verschüttetes sofort aufwischen.**



- ③ **Vor dem Reinigen elektrischer Geräte den Stecker ziehen.**



- ⑥ **Messer nie in das Spülwasser legen. Messer gehören auf die Abtropffläche.**