

Hilfsbedürftigkeit hat viele Gesichter



1. Betrachte das Bild.
Beschreibe Situationen, in denen
 - a) Hilfe benötigt,
 - b) Hilfe angeboten wird.
2. Beschreibe konkrete Situationen, in denen du selbst oder andere Personen Hilfe benötigen:
„Ich brauche Hilfe, wenn ...“

Tipp

Erkundigt euch bei der Gemeindeverwaltung (Rathaus) oder beim Landratsamt nach einem „Beratungsführer“ eurer Region. Hierin sind alle Einrichtungen für Ratsuchende vermerkt. Auch Internet, Tageszeitungen und Telefonbuch helfen bei der Suche.

Outdoor activities at the nursery school

1. Look at the circles and talk about what the children were able to do in the outside play area of the nursery school you visited.

Example:

At the nursery school I visited, the children were able to make mud pies in the sand pit but they weren't able to slide down a slide because there wasn't one.

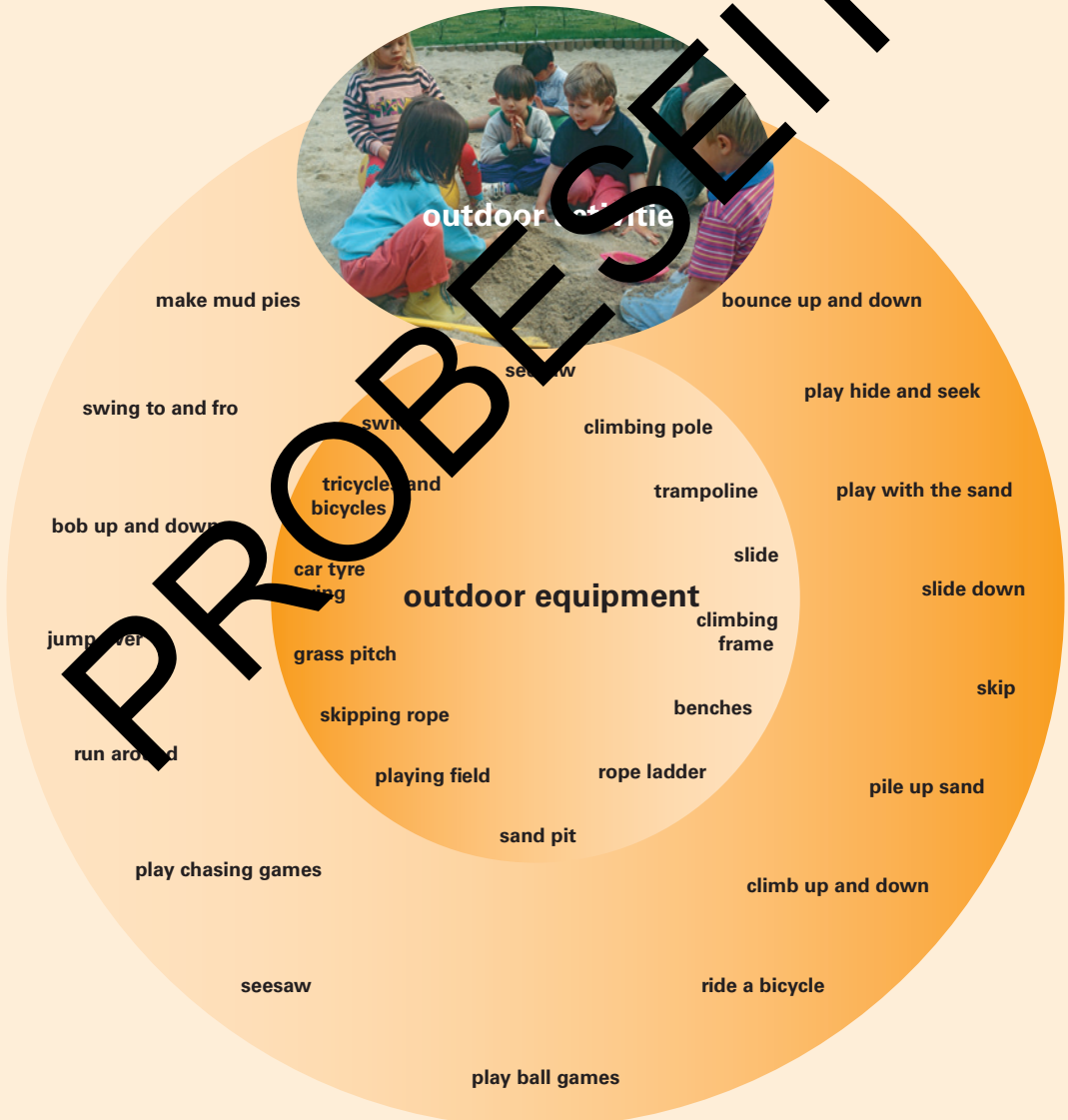
2. Now ask your classmates about their experience at nursery school.

Example:

Were the children able to make mud pies in a sand pit at your nursery school?

Yes, they were. There was a sand pit.

No, they weren't. There wasn't a sand pit but there was a slide and the children were able to slide down on it.



Kennzeichnung – Kartoffeln

Kennzeichnung

Erntezeit

Speisefrühkartoffeln sind Kartoffeln, die in der Zeit vom 1. Februar bis zum 10. August unmittelbar nach ihrer Ernte erstmalig verladen werden. Im Übrigen lautet die Bezeichnung „Speisekartoffeln“.

Sortennamen

Im Handel werden etwa 100 verschiedene Kartoffelsorten angeboten, z. B. Hansa, Grata, Bintje, Sieglinde.

Gewichtsangaben

Bei verpackten Kartoffeln muss das Gewicht angegeben werden.

Abfüller oder Verkäufer

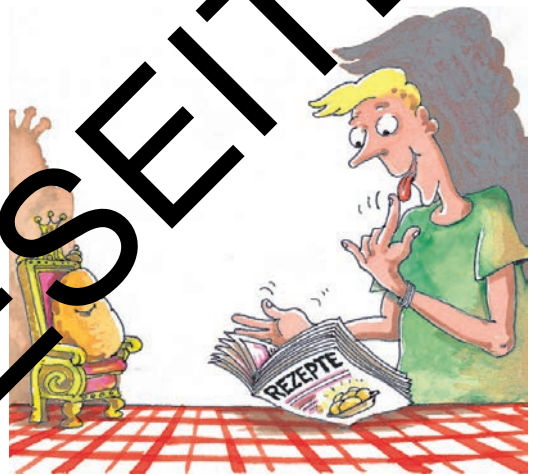
Namen und Ort müssen angegeben werden, damit fehlerhafte Ware beanstandet werden kann.

Kocheigenschaften

Drei Kochtypen werden unterschieden:

Kochtyp	Kocheigenschaften
festkochend	fest, feinkörnig und saftig, platzen nicht auf
vorwiegend festkochend	mäßig feucht und feinkörnig, platzen wenig auf
mehlig kochend	lockerer, grobkörnig, platzen stärker auf

1. Welche Informationen findet der Verbraucher auf den abgebildeten Kartoffelpackungen?
2. Sammle Rezepte für Kartoffelgerichte: Pellkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelbrei usw.
3. Ermittle geeignete Kartoffelsorten für die verschiedenen Kartoffelgerichte.
4. Beschreibe die Zubereitung der verschiedenen Kartoffelgerichte.



Kartoffelsorten

Kartoffelpflanze

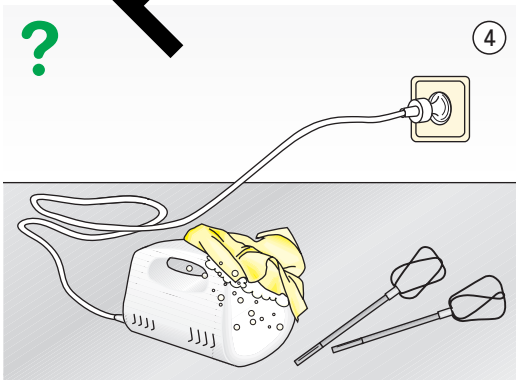
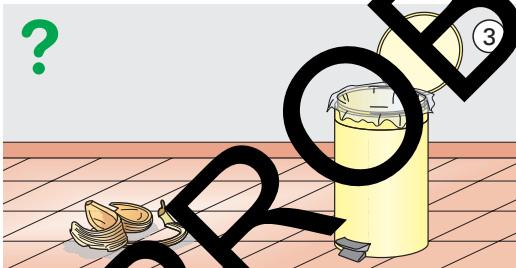
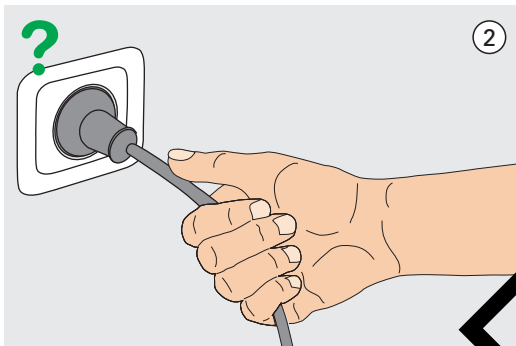
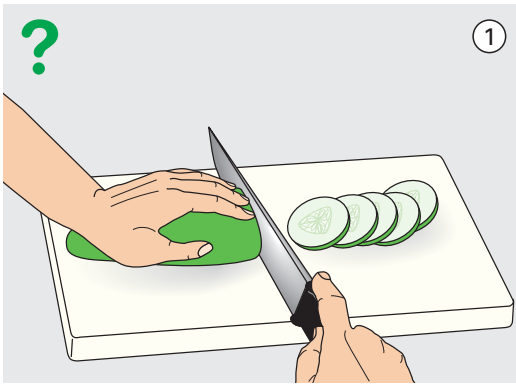
PROBESSEITE

Ernährung

Die Schülerinnen und Schüler können

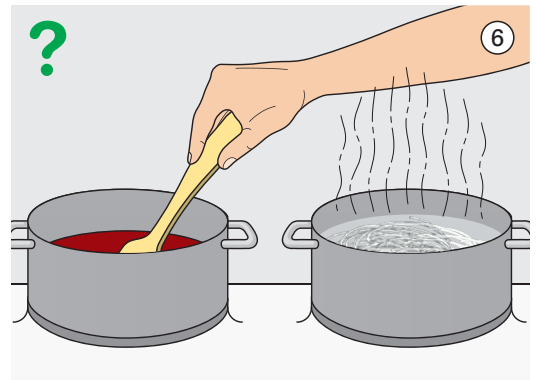
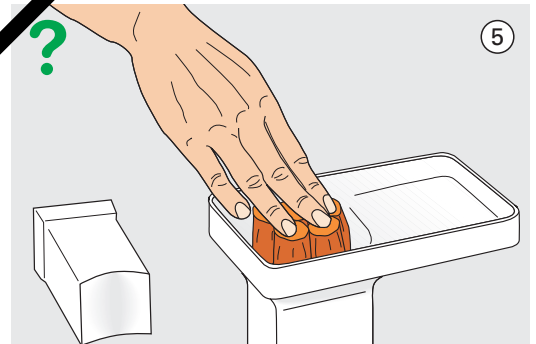
- Unfallgefahren in der Küche erkennen und berücksichtigen
- ausgewählte Regeln zur Küchenhygiene anwenden und diese begründen
- mit Lebensmitteln sachgerecht umgehen
- Grundtechniken der Nahrungszubereitung anwenden
- mit der Ernährungspyramide/dem Ernährungskreis einen vollwertigen Tageskostplan erstellen
- ausgewählte Lebensmittel als Nähr- und Wirkstoffträger unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten bewerten
- die Qualität ausgewählter Lebensmittel unter den Aspekten regional/saisonal beurteilen
- exemplarisch an der Produktlinie von Tiefkühlkost ein verantwortungsvolles Verbraucherverhalten ableiten
- mit einem Ernährungsprogramm am PC Istversorgung und Sollbedarf eines Tagesplans für die eigene Person ermitteln und bewerten
- am PC Rezepte erstellen und eine Speisekarte gestalten





3.2 Unfallgefahren – Erste Hilfe

1. Betrachte die Abbildungen: Erläutere, was hier falsch gemacht wird. Wie macht man es richtig?
2. Nenne weitere Unfallursachen im Haushalt und beschreibe Möglichkeiten der Unfallverhütung.
3. Beschreibe Sicherheitsmaßnahmen, die beim Einsatz eines Dampfdrucktopfs (vgl. 30f., beachtet werden müssen).
4. Erstelle Plakate zum Thema „Unfallgefahren/ Sicherheitsmaßnahmen für die Schulküche“.
5. Beschreibe Erste-Hilfe-Maßnahmen bei
 - a) kleineren Schnittverletzungen,
 - b) Verbrennungen.





Stärkenachweis mit Jodkaliumjodid

- ▶ Stärke kann mit Jodkaliumjodid nachgewiesen werden.
- ▶ Bei Anwesenheit von Stärke tritt eine Blaufärbung ein.



Traubenzucker nachweis mit Teststäbchen

- ▶ Traubenzucker (Glucose) kann mit Teststäbchen nachgewiesen werden.

Kohlenhydratnachweis

Stärkenachweis

1. Halbiere eine Kartoffel. Gib auf die Innenseite der Kartoffel einen Tropfen Jodkaliumjodidlösung. Beobachte die Farbänderung.
2. Überprüfe den Stärkegehalt folgender Lebensmittel:
 - a) Obstsaft,
 - b) Milch,
 - c) Weizenmehl in Wasser,
 - d) Apfelscheibe,
 - e) weitere Lebensmittel.

Traubenzuckernachweis

1. Gebe 1 TL Traubenzucker in ein Glas mit Wasser. Halte ein Glucoseteststäbchen in die Flüssigkeit. Beobachte die Farbänderung.
2. Überprüfe den Traubenzuckergehalt folgender Lebensmittel:
 - a) Obstsaft,
 - b) Sultaninen in Wasser,
 - c) Milch,
 - d) geriebene Kartoffel,
 - e) weitere Lebensmittel.
3. Übertrage die Tabelle in dein Heft. Trage die Versuchsergebnisse in die Tabelle ein.

Lebensmittel	Nährstoffe
Getreide	?
Kartoffel	?
Gemüse	?
usw.	?

Man unterscheidet folgende Kohlenhydratarten:

Zucker	Stärke	Ballaststoffe
enthalten in		
Haushaltszucker, Süßigkeiten, Limonade, Obst, Honig, Milch usw.	Mehl, Brot, Reis, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchten usw.	Vollkornprodukten, Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hülsenfrüchten usw.

5 Teigwaren

Spätzle

250 g Mehl
3 Eier, ½ TL Salz
etwa 100 ml Wasser

in eine Schüssel geben.
mit
mischen.

Unter Rühren die Eier-Wasser-Mischung zum Mehl geben. Teig kneten, bis er Blasen wirft.

2 l Wasser, 1 TL Salz

zum Kochen bringen. Teig durch einen Spätzlehobel portionsweise in das kochende Wasser geben. Spätzle gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abschrecken.

20 g Butter
Salz und Muskat

zerlassen, Spätzle darin schwenken und abschmecken.

330 kcal

12 g E

9 g F

47 g KH

Käsespätzle

1 Rezept Spätzle

herstellen.

1 Zwiebel

schälen, in Scheiben schneiden. Zwiebelringe in einer Pfanne mit etwas bräunen.

Butter oder Margarine
100 g Gouda

reiben.

Spätzle nicht abschrecken.

Spätzle auf einer heißen Platte

angebraten, mit dem geriebenen Käse anrichten. Mit den gebräunten Zwiebelringen bestreuen.

**Vollkornnudelaufauf**

2 l Wasser mit 1 TL Salz
250 g Vollkornnudeln

zum Kochen bringen.
hineingeben, gar ziehen lassen.

Garzeit: 15 Minuten. Nudeln abschrecken.

150 g gekochten Schinken
3 Eier und ½ l Milch
250 g Tomaten

in feine Würfel schneiden.
verquirlen.

waschen, putzen, in Scheiben schneiden.

Butter oder Margarine
Semmelbrösel

zum Einfetten und
zum Ausstreuen einer Auflaufform verwenden.

Nudeln, Tomaten und Schinken schichtweise abwechselnd in die Auflaufform geben.
Oberste Schicht: Nudeln.

Eiermilch darübergießen und mit bestreuen.

100 g geriebenem Gouda

Nudelaufauf auf dem Rost
– untere Schiene – 30 Minuten garen.

E-Herd: 180 °C **Gasherd:** Regler: 2–3

515 kcal

26 g E

22 g F

49 g KH



Hochveredeln – Pflegeleichtausrüstung

1. Versuch – Elastizität

Presse nacheinander unterschiedliche Stoffproben zwei Minuten in der Hand fest zusammen.
Beobachte: Welche Textilien
– glätten sich wieder?
– bleiben verknittert?

2. Ermittle Eigenschaften der

Baumwolle, die sich bei einer Pflegeleichtausrüstung verändern.

Formaldehydhaltige Kunstharze – kleine Kügelchen – dringen in die Baumwollfasern ein und vernetzen sie. Die Fasern werden hierdurch, z.B. auch nach dem Zusammenpressen im Versuch, immer wieder in die ursprüngliche Form zurückgezogen. Die Knitterbildung ist verringert oder beseitigt. Die Fasern können allerdings auch nicht mehr so stark aufquellen, d.h., die Feuchtigkeitaufnahme ist gemindert.

Naturfasern, z.B. Baumwolle, werden pflegeleicht ausgerüstet, damit sie ähnlich gute Pflegeeigenschaften wie synthetische Chemiefasern erhalten.

► Formaldehydhaltige Verbindungen können Allergien auslösen

► Pflegeleichte Textilien haben Bezeichnungen wie „reißfrei“, „non iron“ oder „rapid iron“ im Pflegeetikett.

Verwendung von pflegeleichten Textilien für Blusen, Oberhemden, aber auch T-Shirts usw.

► Pflegeleicht ausgerüstete Textilien

- knittern nicht so leicht,
- sind bügelleicht,
- nehmen weniger Wasser auf, also auch weniger Schweiß,
- trocknen leichter,
- sind schmutz- und fleckabweisend,
- sind nicht so reiß- und scheuerfest.

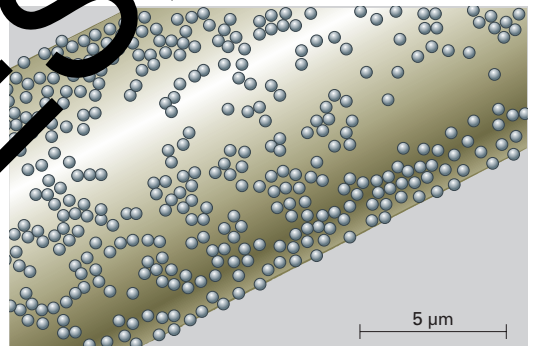
► Pflegeleichtausrüstung ist für den Verbraucher bedenklich.

Nanotechnologie macht Textilien schmutzabweisend

Das Wort Nano bedeutet „Zwerg“. 1 Nanometer (1 nm) bezeichnet den millionsten Teil eines Millimeters. Ein menschliches Haar ist 80 000 Nanometer dick. Im Verhältnis zur Erde ist ein Nanopartikel so groß wie ein Fußball. Nanopartikel kommen in der Natur vor oder sie werden synthetisch hergestellt.

Nanopartikel werden in die Faser integriert oder auf Textilien aufgetragen und verleihen diesen so neue Eigenschaften, z.B. UV-Schutz, Schmutzabweisung, Scheuerbeständigkeit, antibakteriell oder wasserabweisend.

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Nanopartikel aus Textilien freigesetzt werden und so Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Auch das mögliche Umweltrisiko kann nicht abgeschätzt werden.



Nanopartikel auf Textilien

Naturland-Textilien bedeutet, dass die Textilien 100 % ökologisch sind. Der Anbau von Öko-Baumwolle ist ein erster wichtiger Schritt, um der Umwelt große Pestizidmengen zu ersparen. Neben der Anbauweise müssen bei Öko-Textilien alle Verarbeitungsstufen – von der Entkörnung über die Spinnerei bis hin zur Konfektionierung – betrachtet werden.

Zusätzlich prüft Naturland im Rahmen der Öko-Zertifizierung auch die sozialen Bedingungen, unter denen Naturland-Produkte erzeugt und verarbeitet werden.