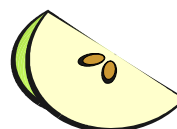


Für das Gelingen eines Gerichtes ist das Einhalten der Rezepte besonders wichtig. Viele Lebensmittel müssen deshalb gewogen oder abgemessen werden.

Rezept und Arbeitsschritte

Obstteller mit Joghurt für 4 Personen		
Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Apfel	- waschen, vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen - in Würfel schneiden - Würfel in eine Schüssel geben
2	Bananen	- schälen und in Scheiben schneiden - zu den Apfelstückchen in die Schüssel geben
1/8 l 3 TL	Orangensaft Honig	- in einem Messbecher miteinander verrühren - über das Obst gießen und alles miteinander vermischen
125 g 1 Msp. ½ P. 1 Pr.	Joghurt Zimt Vanillezucker Zucker	
4 EL	Cornflakes	- bereitstellen
		Anrichten: - Obst auf 4 Teller verteilen - Joghurt darüber geben - mit je einem EL Cornflakes bestreuen

1. Wir teilen einen Apfel. Ordne richtig zu: $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ 1
Kreuze an, wie viel von einem Apfel jeder Schüler in einer Vierergruppe bekommt, wenn ihr gerecht teilt.



2. Das Rezept enthält Abkürzungen für Mengenangaben. Ordne die Abkürzungen in die Tabelle ein. Ergänze das zur Mengenbestimmung verwendete Hilfsmittel und ein weiteres Lebensmittel, bei dem die benötigte Menge auf die gleiche Weise bestimmt werden kann.

Mengenangabe	Abkürzung	Hilfsmittel	Lebensmittel-Beispiel
Esslöffel			
Teelöffel			
Gramm			
Liter			
Päckchen			
Prise			
Messerspitze			

3. Warum werden Mengenangaben in Rezepten oft abgekürzt?

4. Bereitet den Obstteller zu. Achtet besonders auf das richtige Abmessen und Wiegen.

Die Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

Kompetenzschwerpunkt: Im Haushalt gesund leben und sich wohlfühlen				
Kompetenzbereich	Kompetenzen	Anforderungsbereich		
		I	II	III
Verstehen	- Mengenangaben lesen und erklären		x	x
Gestalten				
Nutzen	- Mengen für die Nahrungszubereitung schätzen, abmessen, abwiegen		x	
Bewerten				
Kommunizieren				

Erwartungshorizont

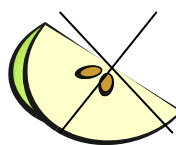
Zu 1.



$\frac{1}{2}$



1



$\frac{1}{4}$

Zu 2.

Mengenangabe	Abkürzung	Hilfsmittel	Lebensmittel-Beispiel
Esslöffel	EL	Esslöffel	Mehl
Teelöffel	TL	Teelöffel	Zucker
Gramm	g	Waage	Butter
Liter	l	Messbecher	Milch
Päckchen	P.	-----	Backpulver
Prise	Pr.	Fingerspitzen	Salz
Messerspitze	Msp.	Küchenmesser	Pfeffer

Zu 3. Um Platz zu sparen, werden Mengenangaben in Rezepten oft abgekürzt.

Didaktisch-methodische Hinweise

In der vorgeschlagenen Unterrichtseinheit kann das Abmessen und Wiegen mithilfe unterschiedlicher Methoden immer wieder aufgegriffen werden. Wichtig ist es, dass neben der Arbeit mit dem vorliegenden Arbeitsblatt ausführliche Leherdemonstrationen zum Abmessen und Wiegen der Lebensmittel durchgeführt werden. Insbesondere muss der Umgang mit der Küchenwaage besprochen und demonstriert werden. Übungen zum Abmessen und Wiegen von Lebensmitteln können der eigentlichen Zubereitung des Obstellers vorangehen. Auch das Schätzen von Mengen kann einbezogen werden.

Die Auswahl der verwendeten Früchte kann erweitert oder verändert werden. Vorstellbar ist die zusätzliche oder alternative Verwendung von Mandarinen, Apfelsinen oder Kiwis. Hier kann die Teilung in halbe, viertel oder achte Früchte besprochen, demonstriert und erprobt werden. Die Gewichte der Früchte können geschätzt und anschließend überprüft werden.

In der folgenden Unterrichtseinheit ist eine Kurzkontrolle mit Aufgaben zum Thema Abmessen und Wiegen möglich. Die Aufgaben können sich an den hier vorgeschlagenen Lernaufgaben orientieren.