

Vorschlag 5: Lebensmittel – Haltbarkeit verlängern

Basisinfo:

Titel	Lebensmittel – Haltbarkeit verlängern
Untertitel	Wie lagert man Lebensmittel richtig, damit sie möglichst lange haltbar bleiben?
Kurzbeschreibung	Es werden Möglichkeiten aufgezeigt, wie man noch unverarbeitete Lebensmittel richtig lagert und sie dadurch möglichst lange frisch halten kann. Weiters werden Strategien erarbeitet, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern, indem man sie auf geeignete Art und Weise verarbeitet. Dadurch werden Handlungsmöglichkeiten zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aufgezeigt und ein Repertoire an Verwertungsideen aufgebaut.
Kompetenzorientierte Ziele	<ul style="list-style-type: none"> • Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wissen, dass sich die Lagerungsart von Lebensmitteln auf deren Haltbarkeit auswirkt und kennen Beispiele zur entsprechenden Lagerung von ausgewählten Lebensmitteln. • Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer wissen, dass man auf verpackten Lebensmitteln Informationen zur Haltbarkeit und Herkunft findet. • Sie wissen, dass Lebensmittel verderben können und kennen einzelne Anzeichen für die Genießbarkeit ausgewählter Lebensmittel. • Sie kennen Methoden zur Verlängerung der Haltbarkeit einzelner Lebensmittel und können (unterstützt durch Erwachsene) einzelne Methoden anwenden.
Altersgruppe	6–10 Jahre
Themenbereiche	Naturwissenschaften, Gesundheit, Technik, Kreativität
Dauer	1–3 Stunden
Methoden	<ul style="list-style-type: none"> • (Unterrichts-)Gespräch • Arbeitsblätter „Lagerdetektive“ • Recherche – Lebensmittel in meinem Haushalt • Besprechung der Ergebnisse der Recherchen • Quiz
Materialien	Jedes Kind braucht: <ul style="list-style-type: none"> • Schere • Klebstoff • Stifte
Besondere Hinweise	Dieser Umsetzungsvorschlag bietet die Möglichkeit, sich durch die aufeinander aufbauenden Phasen intensiv mit dem Thema zu beschäftigen. Die Phasen können aber auch als eigenständige Einheiten umgesetzt werden.
Eignung für ...	Unterricht und außerschulische Jugendarbeit
Konnex zum Lehrplan	<ul style="list-style-type: none"> • Ein kindgemäßer und gleichzeitig sachgerechter Unterricht führt die Kinder allmählich zu einem differenzierten Betrachten und Verstehen ihrer Lebenswelt und befähigt sie damit zu bewusstem, eigenständigem und verantwortlichem Handeln. • Die Schülerinnen und Schüler sollen fachgemäße Arbeitsweisen erlernen sowie Lernformen erwerben, die zur eigenständigen Auseinandersetzung mit der Lebenswirklichkeit und zu selbstständigem Wissenserwerb führen. Die Kinder lernen dabei schrittweise, sich Informationen zu beschaffen, zu interpretieren und kritisch zu bewerten.

Titel	Lebensmittel – Haltbarkeit verlängern
Konnex zum Lehrplan	<ul style="list-style-type: none"> Der Unterricht soll zu verantwortungsbewusstem Verhalten gegenüber der Natur führen. Damit soll den Kindern auch die Bedeutsamkeit gesunder Lebensführung bewusst gemacht werden.
Quellen:	www.bmnt.gv.at/lebensmittelsindkostbar

Ablauf:

Phase 1	Richtige Lagerung von Lebensmitteln
Dauer	50 Minuten
Beschreibung	<p>Als Einstieg findet ein (Unterrichts-)Gespräch zu folgenden Fragen statt: Warum sind Lebensmittel nicht ewig haltbar? Welche Lebensmittel sind lange, welche sind nur kurze Zeit haltbar? Warum? Wo und wie lagert man Lebensmittel, damit sie möglichst lange halten?</p> <p>Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten das Arbeitsblatt „Lagerdetektive – Am Start“ und bearbeiten es. Nach Fertigstellung werden die Arbeitsblätter verglichen und die richtige Lagerung der darauf abgebildeten Lebensmittel wiederholt und begründet.</p> <p>Anschließend wird das Arbeitsblatt „Lagerdetektiv – Weiter geht’s“ ausgeteilt und erklärt. Es wird ein Termin festgelegt, bis zu dem die Recherche im eigenen Haushalt durchgeführt werden soll und das Arbeitsblatt ausgefüllt mitzubringen ist.</p>
Dateien	Arbeitsblatt „Lagerdetektiv – Am Start“ Arbeitsblatt „Lagerdetektiv – Weiter geht’s“

Phase 2	Recherche „Lebensmittel in meinem Haushalt“
Dauer	50 Minuten
Beschreibung	<p>Die Kinder vergleichen anhand ihrer Arbeitsblätter, welche Lebensmittel sie in ihren Haushalten gefunden und untersucht haben und wo diese herkommen.</p> <p>Folgende Produktgruppen werden als Überschriften zu vier Spalten auf die Tafel geschrieben: Milchprodukte, Fleisch und Wurst, Trockenwaren, Obst und Gemüse.</p> <p>Als Erstes werden Herkunftsorte und -länder der einzelnen Produktgruppen aufgezählt und die häufigsten aufgeschrieben. Weiters wird besprochen, welche Auswirkungen die Herkunft von Lebensmitteln auf die Haltbarkeit hat.</p> <p>Im zweiten Schritt wird besprochen, was das Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. das Verbrauchsdatum (für unterschiedliche Produktgruppen) aussagt und was der Unterschied zwischen den beiden ist (Hintergrundinformationen für die anleitende Person finden sich im entsprechenden Download bzw. PDF). Es werden Handlungsmöglichkeiten erarbeitet, wie man feststellen kann, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist.</p> <p>Im dritten Schritt werden zu jeder Produktgruppe Möglichkeiten der Verlängerung der Haltbarkeit besprochen. Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer soll die zu den auf seinem/ihrer Arbeitsblatt aufgelisteten Lebensmitteln passenden Methoden ergänzen, falls sie noch nicht aufgelistet wurden. Zuletzt wird die Frage diskutiert, wieso man Obst und Gemüse nicht nebeneinander lagern soll. Eine Antwort dazu wird auf die Tafel geschrieben und – falls nötig – auf den Arbeitsblättern ergänzt.</p>
Link	Tipps zur richtigen Lagerung von Lebensmitteln und Informationen zum Mindesthaltbarkeitsdatum: www.bmnt.gv.at/lebensmittelsindkostbar
Dateien	Arbeitsblatt „Lagerdetektiv – Weiter geht's“ Hintergrundinformation zum Thema Haltbarkeit von Lebensmitteln Download: www.umweltberatung.at/start.php?list=yes&suchstr=haltbar%20machen

Phase 3	Abschlussquiz
Dauer	20 Min.
Beschreibung	Alle erhalten das Arbeitsblatt „Lagerdetektiv – Meisterleistung“ und erarbeiten die darauf beschriebene Aufgabe. Anschließend werden die Ergebnisse verglichen.
Dateien	Arbeitsblatt „Lagerdetektiv – Meisterleistung“