

Workshop für Hauptschule / Neue Mittelschule: „Aufgedeckt – Inhaltsstoffe unter der Lupe“

Dauer: 2 Unterrichtseinheiten

Stundenbild

<p><u>1. Begrüßung & Einstieg:</u> Kulinarischer Steckbrief: Mein Lieblingsgericht ist..., gar nicht mag ich ... usw. Schüler/innen fragen sich paarweise und stellen sich dann kurz vor... Materialien: Plakat mit Fragen, Tafelmagnete</p>	<p>5 min</p>
<p><u>2. Ernährungsdrehrad:</u> Segmente werden gemeinsam kurz besprochen und regionale, saisonale und biologische Lebensmittel und deren Vorteile besprochen Vorstellung der 10 Stationen und Ablauf (Wechsel, Gruppeneinteilung), 8 min Zeitbedarf pro Station</p>	<p>15 min</p>
<p><u>3. Stationenbetrieb</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zuckerquiz 2. Fettquiz 3. Getreidequiz 4. Kilometerquiz 5. Saisonquiz 6. Obst & Gemüse Spiel 7. Bio Lebensmittel 8. Riechquiz 9. Gesunder Snack & Verkostung (Aufstrichbrote mit Kräuter, Saisongemüse...) 10. Kräuterquiz 	<p>80 min</p>
<p><u>4. Gemeinsame kurze Reflexion der Stationen & Abschluss</u></p>	