

Grumbeere-Quest

Unterrichtsmaterial zur Lerneinheit für die 3. und 4. Klasse



Gesunde Ernährung und saisonale Lebensmittel



Für die Grumbeere-Quest wurde im Auftrag der Erzeugergemeinschaft Pfälzer Grumbeere eine komplette Lerneinheit von den Medienpädagogen bei Mango Medien zur Begleitung des Schulgartenprojektes entwickelt. Zur Begleitung des Projekts gibt es Arbeitsblätter für die Schülerinnen und Schüler, die bei den Experimenten bearbeitet werden, sowie ein medienpädagogisches Konzept für die Lehrkräfte.



 **Mehrlsewelt®**

Lernen funktioniert dann besonders gut, wenn die Schülerinnen und Schüler aktiv involviert und die Lerninhalte erfahrbar gemacht werden (exploratives Lernen).

Deshalb werden die Aufgaben der Grumbeere-Quest durch multimediale Inhalte wie 3D-Animationen, Erklärvideos oder interaktive Quizaufgaben im Internetportal www.mehrlsewelten.de begleitet. Die Registrierung und Nutzung ist kostenfrei.



Alle Aufgaben mit Videos online: www.mehrlsewelten.de oder direkt aufs Handy scannen:



Experiment: Aus Stärke wird Zucker

Wie in Kartoffeln ist auch in Getreide Stärke enthalten. Du kannst mit diesem Experiment herausfinden, was mit der Stärke in den Lebensmitteln in deinem Körper passiert.

Versuchsanweisung:

- Nimm ein Stück Brot in den Mund, kaue gründlich und schlucke es herunter. Was schmeckst du?
- Nimm ein zweites Stück Brot und kaue 3 Minuten weiter, ohne das Brot herunterzuschlucken. Was schmeckst du nun? Zum Schluss darfst du das Brot herunterschlucken. Guten Appetit!

Das ist meine Vermutung:

Was passiert, wenn du das Brot lange kaus?

Das ist meine Beobachtung:

Schreibe auf, was du schmeckst, wenn du anfängst zu Kauen:



3 Minuten weiterkauen

Das ist meine Beobachtung:

Schreibe auf, was du nach 3 Minuten schmeckst:



Experiment: Kresse-Köpfe

Hast du schon einmal beobachtet, wie Kresse wächst? Es dauert nur wenige Tage, bis aus den Samen Kressepflanzen mit grünen Blättern werden.

Schritt 1:

Schneide bei einer großen Kartoffel oben und unten ein Stück ab, damit sie eine gerade Fläche zum Stehen hat.

Schritt 2:

Grabe mit einem kleinen Löffel ein Loch in die Kartoffel, damit ein Wattebausch darin Platz hat.

Schritt 3:

Male ein lustiges Gesicht auf deine Kartoffel und stell sie auf einen Teller.

Schritt 4:

Lege die Watte in die Vertiefung in der Kartoffel und gieße ein wenig Wasser darauf. Verteile nun ein paar Kressesamen auf der Watte.

Tipp:

Die grünen Kressepflänzchen kann man ernten und aufs Brot, in Quark oder Frischkäse streuen.

Weißt du eigentlich, wie Kresse schmeckt?

Das ist meine Beobachtung nach 2 Tagen:
Wie sieht dein Kresse-Kopf nach drei Tagen aus?

Das ist meine Beobachtung nach 5 Tagen:
Wie sieht dein Kresse-Kopf nach drei Tagen aus?



Rezept: Körniger Frischkäse selbst gemacht

Wusstest du, dass man einige Käsesorten sehr leicht selbst herstellen kann? Am einfachsten geht das mit Körnigem Frischkäse. Dazu kannst du das ausgeflockte Kasein aus dem Experiment mit der Milch nutzen. So geht es weiter:

Vorbereitungen:

- Wasche dir gründlich die Hände.
- Bereite die Arbeitsumgebung vor: Alles sollte ordentlich und sauber sein!
- Lege dir das Versuchsmaterial zurecht.

Schritt 1:

Spüle die ausgeflockte Milch im Tuch und Sieb mit kaltem Wasser ab.

Schritt 2:

Nimm vorsichtig das Tuch so aus dem Sieb, dass der Frischkäse gut darin eingeschlossen ist. Drücke die Flüssigkeit aus dem Frischkäse und fülle ihn in eine Schüssel.

Schritt 3:

Gib die weiten Zutaten dazu und rühre gut um:

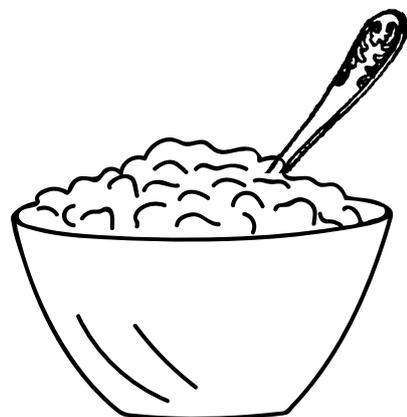
- 1 EL Schmand
- 1 Prise Salz
- etwas Pfeffer
- frisch geerntete Kresse

Schritt 4:

Stelle den fertigen Körnigen Frischkäse in den Kühlschrank und lass ihn mindestens zwei Stunden durchziehen.



2 Stunden warten



Rezept: Herzhafte Kartoffel-Waffeln

Wusstest du, dass man aus geriebenen Kartoffeln sehr leckere Waffeln backen kann? Sie passen perfekt zu selbst gemachtem Körnigen Frischkäse!

Vorbereitungen:

- Wasche dir gründlich die Hände.
- Bereite die Arbeitsumgebung vor: Alles sollte ordentlich und sauber sein!
- Lege dir das Versuchsmaterial zurecht.

Schritt 1:

Das Waffeleisen vorheizen und mit Öl einpinseln.

Schritt 2:

Die geriebenen Kartoffeln mit den weiteren Zutaten gut mischen:

- 1/2 kleingeschnittenen Zwiebel
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz
- etwas Pfeffer und Muskat

Schritt 3:

Zwei gut gehäufte Esslöffel des Kartoffelteigs in die Mitte des Waffeleisens geben und drei Minuten backen.



3 Minuten backen

Schritt 4:

Die fertigen Waffeln vorsichtig aus dem Waffeleisen lösen und auf einem Teller stapeln.

