

Ablauf Station „Kochtalent“

Allgemeine Information:

- Sie können individuell entscheiden, welche Aufgaben Ihre Schüler:innen digital oder analog bearbeiten sollen. Schauen Sie sich am besten im Vorfeld die digitale Version im Netz an <https://www.verbraucherzentrale.de/verbraucherzentrale/interaktives-lernmodul-station-lebensmittelfan-67115>.
- Für die digitale Version befindet sich auf dem Tischaufsteller ein QR-Code, welchen die SuS mit ihren elektronischen Geräten scannen können.
- Aufgaben, welche mit *Sternchen* markiert sind, sind Zusatzaufgaben. Sie können entscheiden, ob die SuS diese zusätzlich bearbeiten sollen.
- Vor den jeweiligen Aufgaben befinden sich folgende Icons: bedeutet „Einzelarbeit“, bedeutet „Gruppenarbeit“.
- Am besten nehmen Sie die nun die Arbeitsblätter zur Hand, sodass Sie den Ablauf und die jeweilige Aufgabe besser verstehen, visualisieren und erklären können.
- Die SuS haben pro Station etwa 20 Minuten Zeit.
- Für diese Station gibt es 3 Rezepte, welche die SuS zubereiten können: Pesto, Hummus, Taboule-Salat.
- Wählen Sie EIN Rezept, welches die SuS zusammen zubereiten sollen. Beachten Sie dabei, die unterschiedlich benötigten Lebensmitteln und Küchenutensilien. Diese können Sie der jeweiligen Materialliste (angegeben für je eine Schülergruppe!) entnehmen.
Diese Lebensmittel und Utensilien müssen Sie in der entsprechenden Menge selbst besorgen!

Kochtalent – Pesto

Aufgabe 1: Zubereitung eines Pestos

Ziele:

- Die SuS lernen wie sie selbst kreativ mit Zutaten und Rezepten umgehen.
- Kennenlernen von gesunden schnellen Rezepten.
- Kennenlernen der Hygieneregeln beim Zubereiten von Speisen.

Material:

- DIN A4 „Kochtalent Pesto“ Aufgabe 1
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit QR-Code, laminiert
- DIN A4 „Hygieneregeln Kochtalent“
- Tischhalterungen
- Stifte

Lebensmittel (Lebensmittelmenge pro Schülergruppe)

- eine Auswahl an Kräutern (Basilikum, Petersilie, Minze etc.)
- eine Handvoll gehackte Nüsse oder Kerne
- eine Handvoll geriebenen Hartkäse wie z.B. Parmesan
- 1–2 Knoblauchzehen (je nach Geschmack)
- 50–100 ml Olivenöl, das sind 4–7 Esslöffel

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Brot

Küchenutensilien

- Küchenpapier
- Reibe
- Messbecher
- Mixer
- weiße Schüssel
- Schneidebrett
- Brotmesser
- Streichmesser

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das „Kochtalent Pesto“ Aufgabe 1, „Hygieneregeln Kochtalent“, alle notwendigen Zutaten und Küchenutensilien für das Pesto sowie Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit dem QR-Code in eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass  für „Einzelarbeit“ und  für „Gruppenarbeit“ steht.

Machen Sie die SuS darauf aufmerksam, dass sie VOR der Bearbeitung dieser Aufgabe das Blatt „Hygieneregeln Kochtalent“ lesen sollten.

Die Nummer 1 ist eine Gruppenaufgabe. Zuerst sollen die SuS den Einleitungstext und dann die Aufgabenstellung der Aufgabe 1 durchlesen.

Die SuS sollen gemeinsam mit Hilfe der dargereichten Zutaten ein Pesto herstellen. Vorher sollten diese besprechen, wer welche Aufgaben übernimmt.

1. Die SuS sollen die Blätter der Kräuter von den Stängeln zupfen, mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Darauf hin den Käse auf einer Reibe fein raspeln.
3. Nüsse, Kräuter, Parmesan, Knoblauch sollen in einen Messbecher gegeben und mit dem Mixer vorsichtig zerkleinert werden. Dabei in kleinen Schlucken das Öl zugießen, bis die Mischung eine cremige Konsistenz hat.
4. Zum Schluss kann mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden. Das fertige Pesto in eine weiße Schüssel umfüllen.
5. Zuletzt sollen die SuS das Brot schneiden und auf das Brettchen legen, sodass jede:r 2 Scheiben Brot hat. Probiert soll erst in Aufgabe 2 werden!

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Aufgabe 2: Selbst gemacht oder gekauft – Was schmeckt besser?

Ziele:

- Die SuS lernen wie sie selbst kreativ mit Zutaten und Rezepten umgehen und wie lecker das Selbstgemachte (auch im Vergleich zu den gekauften Produkten) sein kann.
- Anregung der Geschmacksknospen.

Material:

- DIN A4 „Kochtalent Pesto“ Aufgabe 2
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit QR-Code, laminiert
- Zubereitete Pesto mit Brot auf Aufgabe 1
- Basilikum Pesto, gekauft
- Küchenpapier
- Tischhalterungen
- Stifte

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das „Kochtalent Pesto“ Aufgabe 2, das Pesto und Brot aus Aufgabe 1, das gekaufte Basilikum Pesto sowie Küchenpapier und Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit dem QR-Code in eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass  für „Einzelarbeit“ und  für „Gruppenarbeit“ steht.

Die Nummer 2 ist eine Gruppenaufgabe. Zuerst sollen die SuS die Aufgabenstellung der Aufgabe 2 durchlesen. Die SuS sollen nun das in Aufgabe 1 hergestellte Pesto probieren und mit dem gekauften Pesto vergleichen. Auf eine Brotscheibe soll das selbstgemachte Pesto, auf die andere Brotscheibe das gekaufte Pesto bestrichen werden. Schmeckt ein Pesto besser als das andere oder schmecken beide gleich? Hierzu sollen die SuS Gründe benennen und notieren.

To Do für Abschlussrunde:

!Bearbeiten die SuS Aufgabe 3, kommt die Abschlussrunde erst nach Aufgabe 3!

Falls die SuS nicht die freiwillige Aufgabe 3 machen sollen, können Sie nach der Bearbeitung der Aufgabe 2 die Ergebnisse der Aufgabe 1 bis 2 mit der Klasse besprechen und zusammenfassen.

- Aufgabe 1 + 2: Es wird besprochen wie die Zubereitung funktioniert hat, ob es Spaßig gewesen ist und wie es geschmeckt hat. Außerdem soll besprochen werden, welches Pesto besser geschmeckt hat. Dafür sollen Gründe von den SuS mündlich benannt werden. Zur Visualisierung kann dafür eine Strichliste/Tabelle an der Tafel geführt werden.
- Anschließend können Sie erwähnen, welche Inhaltsstoffe zusätzlich in dem gekauften Gericht stecken und können erklären, warum manche Inhaltsstoffe nötig und unnötig wären.
- z.B. Konservierungsmittel = z.T. nötig für eine längere Haltbarkeit
- z.B. Farbstoffe = unnötig, nur zur besseren Aussehen des Produkts
- z.B. Zucker = unnötig

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Aufgabe 3: Zutatenliste

Ziele:

- Die SuS lernen die Unterschiede zwischen den selbstgemachten und gekauften Produkten.
- Reflektion.

Material:

- DIN A4 „Kochtalent Pesto“ Aufgabe 3
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit QR-Code, laminiert
- Basilikum Pesto, gekauft
- Tischhalterungen
- Stifte

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das „Kochtalent Pesto“ Aufgabe 3, das gekaufte Basilikum Pesto sowie Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit dem QR-Code in eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass für „Einzelarbeit“ und für „Gruppenarbeit“ steht.

Die Nummer 3 ist eine freiwillige Gruppenaufgabe. Zuerst sollen die SuS die Aufgabenstellung der Aufgabe 3 durchlesen.

Nun sollen die SuS die Zutatenliste des Supermarktpestos lesen und die Zutaten benennen, die nicht zur Herstellung des eigenen Pestos verwendet wurden.

To Do für Abschlussrunde:

Sie können nach der Bearbeitung der Aufgabe 3 die Ergebnisse der Aufgabe 1 bis 3 mit der Klasse besprechen und zusammenfassen.

- Aufgabe 1 + 2: Es wird besprochen wie die Zubereitung funktioniert hat, ob es Spaßig gewesen ist und wie es geschmeckt hat. Außerdem soll besprochen werden, welches Pesto besser geschmeckt hat. Dafür sollen Gründe von den SuS mündlich benannt werden. Zur Visualisierung kann dafür eine Strichliste/Tabelle an der Tafel geführt werden.
- Aufgabe 3: Die SuS sollen vortragen, welche Inhaltsstoffe in dem gekauften Pesto stecken, die nicht in dem selbst zubereiteten Pesto enthalten sind. Und können erklären, warum manche Inhaltsstoffe nötig und unnötig wären.
 - z.B. Konservierungsmittel = z.T. nötig für eine längere Haltbarkeit
 - z.B. Farbstoffe = unnötig, nur zur besseren Aussehen des Produkts
 - z.B. Zucker = unnötig

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Kochtalent – Taboulé Salat

Aufgabe 1: Zubereitung Taboulé-Salat

Ziele:

- Die SuS lernen wie sie selbst kreativ mit Zutaten und Rezepten umgehen.
- Kennenlernen von gesunden schnellen Rezepten.
- Kennenlernen der Hygieneregeln beim Zubereiten von Speisen.

Material:

- DIN A4 „Kochtalent Taboulé-Salat“ Aufgabe 1
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit QR-Code, laminiert
- DIN A4 „Hygieneregeln Kochtalent“
- Tischhalterungen

Lebensmittel (Lebensmittelmenge pro Schülergruppe)

- 200g Couscous oder Bulgur (bereits vorgekocht)
- 2 Tomaten
- 1/2 Salatgurke
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zitrone
- 1 Bund Petersilie (glatt)
- 1 Bund Minze
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Küchenutensilien

- große Schüssel
- Zitronenpresse
- Messer
- Schneidebrettchen
- Salatbesteck
- Kleine Schüsseln für jede:n SuS

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das Blatt „Kochtalent Taboulé-Salat“ Aufgabe 1, „Hygieneregeln Kochtalent“, alle notwendigen Zutaten und Küchenutensilien für den Salat sowie Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit dem QR-Code in eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass  für „Einzelarbeit“ und  für „Gruppenarbeit“ steht.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Machen Sie die SuS darauf aufmerksam, dass sie VOR der Bearbeitung dieser Aufgabe das Blatt „Hygieneregeln Kochtalent“ lesen sollten.

Die Nummer 1 ist eine Gruppenaufgabe. Zuerst sollen die SuS den Einleitungstext und dann die Aufgabenstellung der Aufgabe 1 durchlesen.

Die SuS sollen gemeinsam mit Hilfe der dargereichten Zutaten ein Taboulé-Salat herstellen. Vorher sollten diese besprechen, wer welche Aufgaben übernimmt. Die SuS sollen:

1. Den Couscous in eine Schüssel geben.
 2. 1/2 Zitrone auspressen und den Saft auf den Couscous geben.
 3. Tomaten und Gurke in kleine Würfel schneiden und auch auf den Couscous legen.
 4. Petersilie und Pfefferminze klein schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
 5. Alles auf den Couscous legen, mit dem Olivenöl übergießen und vermischen.
- Der Couscous sollte den Zitronensaft aufsaugen. Wenn nötig nachsalzen und nachpfeffern. Dann den Salat in die kleinen Schüsselchen verteilen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Aufgabe 2: Selbst gemacht oder gekauft – Was schmeckt besser?

Ziele:

- Die SuS lernen wie sie selbst kreativ mit Zutaten und Rezepten umgehen und wie lecker das Selbstgemachte (auch im Vergleich zu den gekauften Produkten) sein kann.
- Anregung der Geschmacksknospen.

Material:

- DIN A4 „Arbeitsblatt Lebensmittelfan“ Aufgabe 2
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit QR-Code, laminiert
- Zubereiteter Taboulé-Salat aus Aufgabe 1
- Taboulé-Salat, gekauft
- Küchenpapier
- Besteck
- Tischhalterungen
- Stifte

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das Blatt „Kochtalent Taboulé-Salat“ Aufgabe 2, den Taboulé-Salat aus Aufgabe 1, den gekauften Taboulé-Salat sowie Küchenpapier und Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit dem QR-Code in eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass für „Einzelarbeit“ und für „Gruppenarbeit“ steht.

Die Nummer 2 ist eine Gruppenaufgabe. Zuerst sollen die SuS die Aufgabenstellung der Aufgabe 2 durchlesen. Die SuS sollen nun den in Aufgabe 1 hergestellte Taboulé-Salat probieren und mit dem gekauften Taboulé-Salat vergleichen. Schmeckt ein Taboulé-Salat besser als das andere oder schmecken beide gleich? Hierzu sollen die SuS Gründe benennen und notieren.

To Do für Abschlussrunde:

!Bearbeiten die SuS Aufgabe 3, kommt die Abschlussrunde erst nach Aufgabe 3!

Falls die SuS nicht die freiwillige Aufgabe 3 machen sollen, können Sie nach der Bearbeitung der Aufgabe 2 die Ergebnisse der Aufgabe 1 bis 2 mit der Klasse besprechen und zusammenfassen.

- Aufgabe 1 + 2: Es wird besprochen wie die Zubereitung funktioniert hat, ob es Spaßig gewesen ist und wie es geschmeckt hat. Außerdem soll besprochen werden, welcher Taboulé-Salat besser geschmeckt hat. Dafür sollen Gründe von den SuS mündlich benannt werden. Zur Visualisierung kann dafür eine Strichliste/Tabelle an der Tafel geführt werden.
- Anschließend können Sie erwähnen, welche Inhaltsstoffe zusätzlich in dem gekauften Gericht stecken und können erklären, warum manche Inhaltsstoffe nötig und unnötig wären.
 - z.B. Konservierungsmittel = z.T. nötig für eine längere Haltbarkeit
 - z.B. Farbstoffe = unnötig, nur zur besseren Aussehen des Produkts
 - z.B. Zucker = unnötig

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Aufgabe 3: Zutatenliste

Ziele:

- Die SuS lernen die Unterschiede zwischen den selbstgemachten und gekauften Produkten.
- Reflektion.

Material:

- DIN A4 „Kochtalent Taboulé-Salat“ Aufgabe 3
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit QR-Code, laminiert
- Taboulé-Salat, gekauft
- Tischhalterungen
- Stifte

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das Blatt „Kochtalent Taboulé-Salat“ Aufgabe 3, den gekauften Taboulé-Salat sowie Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit dem QR-Code in eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass  für „Einzelarbeit“ und  für „Gruppenarbeit“ steht.

Die Nummer 3 ist eine freiwillige Gruppenaufgabe. Zuerst sollen die SuS die Aufgabenstellung der Aufgabe 3 durchlesen.

Nun sollen die SuS die Zutatenliste des Supermarkt- Taboulé-Salats lesen und die Zutaten benennen, die nicht zur Herstellung des eigenen Taboulé-Salats verwendet wurden.

To Do für Abschlussrunde:

Sie können nach der Bearbeitung der Aufgabe 3 die Ergebnisse der Aufgabe 1 bis 3 mit der Klasse besprechen und zusammenfassen.

- Aufgabe 1 + 2: Es wird besprochen wie die Zubereitung funktioniert hat, ob es Spaßig gewesen ist und wie es geschmeckt hat. Außerdem soll besprochen werden, welcher Taboulé-Salat besser geschmeckt hat. Dafür sollen Gründe von den SuS mündlich benannt werden. Zur Visualisierung kann dafür eine Strichliste/Tabelle an der Tafel geführt werden.
- Aufgabe 3: Die SuS sollen vortragen, welche Inhaltsstoffe in dem gekauften Taboulé-Salat stecken, die nicht in dem selbst zubereiteten Taboulé-Salat enthalten sind. Und können erklären, warum manche Inhaltsstoffe nötig und unnötig wären.
 - z.B. Konservierungsmittel = z.T. nötig für eine längere Haltbarkeit
 - z.B. Farbstoffe = unnötig, nur zur besseren Aussehen des Produkts
 - z.B. Zucker = unnötig

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Kochtalent – Hummus

Aufgabe 1: Zubereitung Taboulé-Salat

Ziele:

- Die SuS lernen wie sie selbst kreativ mit Zutaten und Rezepten umgehen.
- Kennenlernen von gesunden schnellen Rezepten.
- Kennenlernen der Hygieneregeln beim Zubereiten von Speisen.

Material:

- DIN A4 „Kochtalent Hummus“ Aufgabe 1
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit QR-Code, laminiert
- DIN A4 „Hygieneregeln Kochtalent“
- Tischhalterungen

Lebensmittel (Lebensmittelmenge pro Schülergruppe)

- 1 Dose Kichererbsen (400g, Abtropfgewicht 250)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 6EL Tahin – Sesammus
- 2 TL Olivenöl Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- Brot

Küchenutensilien

- Küchenpapier
- Zitronenpresse
- Messbecher
- Mixer
- weiße Schalen
- Schneidebrett
- Messer
- Brotmesser
- Löffel zum Umrühren

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das „Kochtalent Hummus“ Aufgabe 1, „Hygieneregeln Kochtalent“, alle notwendigen Zutaten und Küchenutensilien für den Hummus bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit dem QR-Code in eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass für „Einzelarbeit“ und für „Gruppenarbeit“ steht.

Machen Sie die SuS darauf aufmerksam, dass sie VOR der Bearbeitung dieser Aufgabe das Blatt „Hygieneregeln Kochtalent“ lesen sollten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Die Nummer 1 ist eine Gruppenaufgabe. Zuerst sollen die SuS den Einleitungstext und dann die Aufgabenstellung der Aufgabe 1 durchlesen.

Die SuS sollen gemeinsam mit Hilfe der dargereichten Zutaten ein Hummus herstellen. Vorher sollten diese besprechen, wer welche Aufgaben übernimmt. Die SuS sollen:

1. Den Knoblauch schälen und fein klein schneiden. Zitrone pressen und den Saft mit dem Knoblauch zu einer Soße in einer weißen Schale mischen.
2. Sesammus und Olivenöl nach Bedarf großzügig dazugeben, bis die Konsistenz cremig ist.
3. Die Kichererbsen mit dem Mixer pürieren.
4. Die Knoblauchsoße zu den Kichererbsen geben. Und alles gut mit dem Mixer vermengen.
5. Den Brotaufstrich in die weiße Schale geben.
6. Für jede:n 2 Scheiben Brot schneiden und auf das Brettchen legen.

Die SuS sollen den Hummus erst in Aufgabe 2 probieren!

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Aufgabe 2: Selbst gemacht oder gekauft – Was schmeckt besser?

Ziele:

- Die SuS lernen wie sie selbst kreativ mit Zutaten und Rezepten umgehen und wie lecker das Selbstgemachte (auch im Vergleich zu den gekauften Produkten) sein kann.
- Anregung der Geschmacksknospen.

Material:

- DIN A4 „Kochtalent Hummus“ Aufgabe 2
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit QR-Code, laminiert
- Zubereiteter Hummus der Aufgabe 1
- Hummus, gekauft
- Küchenpapier
- Tischhalterungen
- Stifte

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das „Kochtalent Hummus“ Aufgabe 2, den Hummus und Brot aus Aufgabe 1, den gekauften Hummus sowie Küchenpapier und Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit dem QR-Code in eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass für „Einzelarbeit“ und für „Gruppenarbeit“ steht.

Die Nummer 2 ist eine Gruppenaufgabe. Zuerst sollen die SuS die Aufgabenstellung der Aufgabe 2 durchlesen. Die SuS sollen nun den in Aufgabe 1 hergestellte Hummus probieren und mit dem gekauften Hummus vergleichen. Auf eine Brotscheibe soll der selbstgemachte Hummus, auf die andere Brotscheibe der gekaufte Hummus bestrichen werden. Schmeckt ein Hummus besser als das andere oder schmecken beide gleich? Hierzu sollen die SuS Gründe benennen und notieren.

To Do für Abschlussrunde:

!Bearbeiten die SuS Aufgabe 3, kommt die Abschlussrunde erst nach Aufgabe 3!

Falls die SuS nicht die freiwillige Aufgabe 3 machen sollen, können Sie nach der Bearbeitung der Aufgabe 2 die Ergebnisse der Aufgabe 1 bis 2 mit der Klasse besprechen und zusammenfassen.

- Aufgabe 1 + 2: Es wird besprochen wie die Zubereitung funktioniert hat, ob es Spaßig gewesen ist und wie es geschmeckt hat. Außerdem soll besprochen werden, welcher Hummus besser geschmeckt hat. Dafür sollen Gründe von den SuS mündlich benannt werden. Zur Visualisierung kann dafür eine Strichliste/Tabelle an der Tafel geführt werden.
- Anschließend können Sie erwähnen, welche Inhaltsstoffe zusätzlich in dem gekauften Gericht stecken und können erklären, warum manche Inhaltsstoffe nötig und unnötig wären.
 - z.B. Konservierungsmittel = z.T. nötig für eine längere Haltbarkeit
 - z.B. Farbstoffe = unnötig, nur zur besseren Aussehen des Produkts
 - z.B. Zucker = unnötig

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Aufgabe 3: Zutatenliste

Ziele:

- Die SuS lernen die Unterschiede zwischen den selbstgemachten und gekauften Produkten.
- Reflektion.

Material:

- DIN A4 „Kochtalent Hummus“ Aufgabe 3
- DIN A4 „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit QR-Code, laminiert
- Hummus, gekauft
- Tischhalterungen
- Stifte

Vorbereitung:

1. Die Tische als Gruppentische zusammenstellen. Darauf das „Kochtalent Hummus“ Aufgabe 3, den gekauften Hummus sowie Stifte bereitstellen.
2. Stecken Sie den „Tischaufsteller Station Kochtalent“ mit dem QR-Code in eine Tischhalterung.

Durchführung:

Erklären Sie den SuS den Ablauf der Station.

Zeigen Sie auf, dass  für „Einzelarbeit“ und  für „Gruppenarbeit“ steht.

Die Nummer 3 ist eine freiwillige Gruppenaufgabe. Zuerst sollen die SuS die Aufgabenstellung der Aufgabe 3 durchlesen.

Nun sollen die SuS die Zutatenliste des Supermarkthummus‘ lesen und die Zutaten benennen, die nicht zur Herstellung des eigenen Hummus‘ verwendet wurden.

To Do für Abschlussrunde:

Sie können nach der Bearbeitung der Aufgabe 3 die Ergebnisse der Aufgabe 1 bis 3 mit der Klasse besprechen und zusammenfassen.

- Aufgabe 1 + 2: Es wird besprochen wie die Zubereitung funktioniert hat, ob es spaßig gewesen ist und wie es geschmeckt hat. Außerdem soll besprochen werden, welcher Hummus besser geschmeckt hat. Dafür sollen Gründe von den SuS mündlich benannt werden. Zur Visualisierung kann dafür eine Strichliste/Tabelle an der Tafel geführt werden.
- Aufgabe 3: Die SuS sollen vortragen, welche Inhaltsstoffe in dem gekauften Hummus stecken, die nicht in dem selbst zubereiteten Hummus enthalten sind. Und können erklären, warum manche Inhaltsstoffe nötig und unnötig wären.
 - z.B. Konservierungsmittel = z.T. nötig für eine längere Haltbarkeit
 - z.B. Farbstoffe = unnötig, nur zur besseren Aussehen des Produkts
 - z.B. Zucker = unnötig

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages