

Inhaltsverzeichnis

Gruppenvertrag	1	4.18 Hühnereier	57
1 Lernbereich Wohnen		4.19 Verarbeitung von Hühnereiern	58
1.1 Wir beurteilen Wohnungsgrundrisse	2	4.20 Öle und Fette: Überblick durch eine Mind-Map – Gedächtniskarte	59
1.2 Farben und Muster verändern den Raumeindruck ..	4	4.21 Gesund durch weniger Fett	60
1.3 Einrichtung eines Zimmers in einer Wohngemeinschaft	5	4.22 Welches Speisefett bzw. Speiseöl wähle ich?	61
1.4 Wir planen eine Kücheneinrichtung	6	5 Lernbereich Ernährung – Ernährung und Gesundheit	
1.5 Arbeitsbereiche in Küchen	7	5.1 Lebensmittelpfehlungen nach DGE auf einen Blick	62
2 Lernbereich Haushalten		5.2 Vollwert-Ernährung – Memospiel	63
2.1 Umweltschutz – Wasser und Energie sparen	8	5.3 Wertvolle Ernährungsform – Kreuzworträtsel	65
2.2 Was wird aus unserem Müll? – Trimino	9	5.4 Was essen Vegetarier?	66
2.3 Müll – eine Gefahr für unsere Umwelt	11	5.5 Unser Wissen über vegetarische Kost – Kreuzworträtsel	67
2.4 Einkauf im Supermarkt	12	5.6 Fit durch fünf kleine Mahlzeiten	68
2.5 Erkundungsspiel: Wer kauft am preiswertesten ein? .	13	5.7 Wer braucht wie viel Energie? – Energiebedarf	69
2.6 Vorsicht beim Einkauf – Irrgarten	14	5.8 Tägliche Fettzufuhr	70
2.7 Der Umwelt zuliebe – bewusst einkaufen	16	5.9 Übergewicht – Wir erstellen eine Mind-Map	71
2.8 Reklamation – Verbraucherschutz	17	5.10 Übergewicht entwickelt sich durch falsche Essgewohnheiten	72
2.9 Wir erstellen eine Lebensmittelkennzeichnung für Erdbeerquark	18	5.11 Bewusstes Ernährungsverhalten	73
2.10 Wir führen einen Entscheidungsprozess durch: Speisen selbst herstellen oder vorgefertigt kaufen? .	19	5.12 Gewichtsreduktionsdiäten – Kreuzworträtsel	74
2.11 Geschirrspülen mit der Maschine oder von Hand? ..	20	5.13 Energiereiche und energiearme Lebensmittel – Memospiel	75
2.12 Kosten, Arbeitsaufwand und Geschmack – Speisen selbst herstellen oder vorgefertigt kaufen? .	22	5.14 Magersucht	77
2.13 Wir überprüfen unser Wissen zum Thema Bedürfnisse – Trimino	23	5.15 Internetrecherche zum Thema Magersucht	78
2.14 Konsum und Schulden	25	5.16 Lebensmittelvergiftungen – wir finden die Ursachen	79
2.15 Haushaltsbuch	26	5.17 Wie konnte es zu einer Salmonelleninfektion kommen?	80
3 Lernbereich Freizeit		5.18 Lebensmittelvergiftung durch Eitererreger – Staphylokokken	81
3.1 Reizüberflutung durch Fernsehen und DVDs/Videos .	28	5.19 Aflatoxine – verschimmelte Lebensmittel	82
3.2 Entscheidungsprozess – Familienurlaub	29	5.20 Umweltgifte – wie gelangen sie in unser Essen?	83
3.3 Projekt: Wir frühstücken gemeinsam	30	5.21 Lebensmittelqualität – Silberrätsel	84
3.4 Wir schreiben eine Bildergeschichte – Das Frühstück ist das Sprungbrett in den Tag	31	5.22 Zusatzstoffe – Kreuzworträtsel	85
3.5 Tischdekorationen – Schwedenrätsel	32	5.23 Weniger Schadstoffe im Essen – Was kann ich als Verbraucher tun?	86
3.6 Tischdecken – Was wurde falsch gemacht?	33	5.24 Schadstoffe, Zusatzstoffe und Mikroorganismen – Silberrätsel	87
3.7 Regeln für das Tischdecken	34	5.25 Gesundheitsverträglichkeit der Nahrung	88
3.8 Tischdecken – Kreuzworträtsel und Ratekarten	35	5.26 Gentechnik – wie funktioniert das?	89
3.9 Speisen anrichten – so machen wir es richtig	36	5.27 Gentechnisch veränderte Lebensmittel	90
3.10 Speisen appetitanregend garnieren	37	6 Lernbereich Ernährung – Speisenzubereitung	
3.11 Aufbau des Büfetts – welche Fehler wurden gemacht?	38	6.1 Arbeitsplatzgestaltung	91
3.12 Wir servieren Speisen wie Profis	39	6.2 Lebensmittelhygiene	92
4 Lernbereich Ernährung – Nährstoffe und Lebensmittelgruppen		6.3 Unfallgefahren – Unfallverhütung	93
4.1 Wir ordnen Lebensmittel nach ihrem Nährstoffgehalt	40	6.4 Unfallgefahren – Unfallschutzmaßnahmen	94
4.2 ??? Farben und Aufgaben der Nährstoffe	41	6.5 Erste Hilfe – Bilderkreuzworträtsel	96
4.3 Saft, Nektar, Fruchtsaftgetränk – was heißt das?	42	6.6 Rezepte in einzelne Arbeitsschritte zerlegen	97
4.4 Wasser-, Energie- und Vitamingehalt	43	6.7 Bildrezepte in Textrezepte umschreiben	98
4.5 Getreidearten und Getreidekörner	44	6.8 Arbeitsplan für die Zubereitung einer Mahlzeit	99
4.6 Rund ums Getreide – Welches Mikadostäbchen liegt oben?	45	6.9 Arbeitsplan für das Mittagessen	100
4.7 Täglich Vitamine	46	6.10 Möhren-Apfel-Rohkost	101
4.8 Obst und Gemüse – Konservieren durch Tiefgefrieren	47	6.11 Grundtechniken der Nahrungszubereitung	102
4.9 Wie verarbeiten wir Kartoffeln richtig? – Kopfstandmethode	48	6.12 Vorbereitungsarbeiten und Aufbereitungsarten – Kreuzworträtsel	103
4.10 Wir unterscheiden verschiedene Milchsorten	49	6.13 Gartetechniken – Steckbriefe	104
4.11 Täglich Mineralstoffe	50	6.14 Wie sollten wir die Lebensmittel nicht zubereiten? – Rösselsprung	106
4.12 Calcium, ein wichtiger Mineralstoff	51	6.15 Gartetechniken – Kreuzworträtsel	107
4.13 Würzig statt salzig	52	6.16 Gartetechniken – Schwedenrätsel	108
4.14 Fleischlos glücklich?	53	6.17 Einsatz des Dampfdrucktopfes	109
4.15 Fische – Schwedenrätsel	54	6.18 Teige und Massen – Schwedenrätsel	110
4.16 Was weißt du über Fisch? – Kreuzworträtsel	55	Wortsuchrätsel – selbst erstellt	111
4.17 Rätselhaftes zum Thema Jod	56	NASA-Spiel	112
		Ausschneidebogen Küche	Hinterer Umschlag

ISBN 978-3-582-07441-6
Schülerausgabe – 2. Auflage 2012

ISBN 978-3-582-07442-3
Lehrerausgabe mit Lösungen – II/2. Auflage 2012

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Hinweis zu § 52a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk eingestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Die Verweise auf Internetadressen und -dateien beziehen sich auf deren Zustand und Inhalt zum Zeitpunkt der Drucklegung des Werks. Der Verlag übernimmt keinerlei Gewähr und Haftung für deren Aktualität oder Inhalt noch für den Inhalt von mit ihnen verlinkten weiteren Internetseiten.

Verlag Felix Büchner – Handwerk und Technik GmbH,
Lademannbogen 135, 22339 Hamburg; Postfach 630500, 22331 Hamburg
E-Mail: info@handwerk-technik.de – Internet: www.handwerk-technik.de

Technische Umsetzung: CMS – Cross-Media-Solutions GmbH, 97080 Würzburg
Druck: Konrad Triltsch, Print und digitale Medien, 97199 Ochsenfurt/Hohestadt