






Haltbarkeit

Lehrerinformation



1/2

Arbeitsauftrag 	<p>Die Lehrperson zeigt eine Präsentation, die SuS füllen die Arbeitsblätter aus.</p>
Ziel 	<p>Die SuS lernen, wie sie saisonale Lebensmittel haltbar machen können. Sie kennen die Methoden der Haltbarkeitmachung: trocknen, einkochen, pasteurisieren, gefrieren.</p>
Material 	<p>Präsentation Arbeitsblätter</p>
Sozialform 	<p>Plenum EA</p>
Zeit 	<p>20'</p>

Zusätzliche
 Informationen:

- Als praktisches Beispiel mit der Klasse selber Konfitüre herstellen.

Haltbarkeit

AB 1: Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.



Aufgabe: Fülle das Frageblatt sorgfältig aus.

Haltbarkeit

1. Kennst du aus deinem Haushalt noch andere Arten der Haltbarmachung von Lebensmitteln?

2. Wieso verderben Lebensmittel?

3. Beschreibe, was beim Einkochen passiert, ohne die Wörter „Hitze“, „Wasser“ und „Glas“ zu verwenden.
