

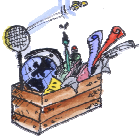




# Ein Tag ohne Kühlschrank

Lehrerinformation



1/3

<p>Arbeitsauftrag</p> 	<p>Die SuS überlegen sich einen Speiseplan für einen Tag ohne gekühlte Lebensmittel. Sie überlegen sich, wie die Lebensmittel haltbar gemacht werden.</p>
<p>Ziel</p> 	<p>Die SuS erkennen, dass es verschiedene Methoden gibt, Lebensmittel haltbar zu machen.</p>
<p>Material</p> 	<p>Arbeitsblätter Schreibmaterial</p>
<p>Sozialform</p> 	<p>EA</p>
<p>Zeit</p> 	<p>50'</p>

Zusätzliche  
Informationen:

- Es können zuerst auch Lebensmittel aufgezählt werden, welche die SuS zuhause im Kühlschrank lagern.
- Aufgabe 2 eignet sich als Hausaufgabe. Die Antworten werden in der Schule zusammengetragen und diskutiert.

# Ein Tag ohne Kühlschrank

AB 1: Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.



2/3

## Aufgabe 1:

Stell einen Speiseplan für einen Tag zusammen. Du darfst nur ungekühlte Lebensmittel brauchen.

## Mein Speiseplan:

Morgenessen	
Znüni / Zwischenverpflegung	
Mittagessen	
Zvieri / Zwischenverpflegung	
Abendessen	

# Ein Tag ohne Kühlschrank

AB 1: Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.



3/3

## Aufgabe 2: Füll das Frageblatt aus.

1. Welche Lebensmittel führt ihr im Haushalt, die lange haltbar sind?


2. Wo lagert ihr diese Lebensmittel?


3. Was denkst du, wie haben die Menschen vor 200 Jahren die Lebensmittel länger haltbar gemacht?
