

# Alltagskultur und Gesundheit

**Kurzinfo zum Bereich Alltagskultur  
und Gesundheit, sowie fehlende  
Bilder werden nachgereicht.**

# Besondere Medien im Bezug auf Essen und Ernährung

## Die magnetische Ernährungspyramide

### Pyramide inkl. 26 Lebensmittelchips auf Plastik- Mediennr. 11113430

Die Kinder lernen mit Hilfe dieser Ernährungspyramide welche Lebensmittel gesund, ungesund und in welchen Mengen diese verzerrt werden sollen.

Die Lernziele:

- Eine ausgewogene Ernährung mit Hilfe der Lebensmittelchips ganz anschaulich und „begreifbar“ machen,
- Ausgewogene Mahlzeiten zur Deckung des eigenen Tagesbedarfs zusammenstellen
- Die Bestandteile der einzelnen Lebensmitteln erkennen
- Den Grundnährwert eines Lebensmittels erlernen
- Die drei Grundtypen von Lebensmitteln zu unterscheiden: Kohlenhydrate oder Zucker, Fett und Proteine

## Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide

### Faltbare Kartonpyramide - Mediennr. 11113310

Bei dem Modell handelt es sich um eine dreidimensionale Pyramide. Auf der Pyramide sind die Lebensmittel nach der DGE aufgedruckt. Es kann als Anschauungsobjekt im Unterricht dienen.

## Kochprofi

### Symbolkarten für Tätigkeiten, Produkte und Küchenutensilien - Mediennr. 11114596

Mit dem Spiel fördert und erhält man Handlungsplanung, Selbstständigkeit im Alltag, Handlungsgeschick (Tätigkeiten bei der Nahrungszubereitung), Umgang mit Geld beim Einkaufen, Kenntnis der Nahrungsmittel und ihrer Zubereitung sowie ihrer Bedeutung für gesunde Ernährung.

## Lebensmittelqualität beurteilen

### Der aid Qualitätsfächer zur Verbraucherbildung in Schulen - Mediennr. 11113487

Dieses Medienpaket mit Unterrichtsmaterialien beinhaltet: 1x Leitfaden, Poster fürs Klassenzimmer, 36 Fragekarten für die Hand der SuS mit Impulsen zur Weiterarbeit an den eigenen Fragen, sowie einer Begleit-CD.

## Bildkarten Essen

### Nonna Anna - Montessori für Senioren - Mediennr. 11114693

Die Bildkarten sind ein innovatives ganzheitliches Konzept zur Betreuung von demenziell erkrankten und hochaltrigen Menschen. Es ermöglicht mittels sorgfältig ausgesuchter Bilder und Gegenstände, die Kommunikationsschranken zwischen Außenwelt und den Betreuten zu durchbrechen. .

# Arbeitshefte, Infomaterial, Poster und weitere Kopiervorlagen

Mediennr.	Titel	Beschreibung
11113705	Küchenpraxis: 42 schultaugliche Kochrezepte	Hauswirtschaftliches Grundwissen, Warenkunde und Zubereitung, sowie Rezepte und Kopiervorlagen.
11113709	Führerschein: Gesunde Ernährung	Grundwissen-Training in drei Differenzierungsstufen. Zielsetzung: Schüler*innen für das Thema motivieren und sensibilisieren.
11114401	Der Haushaltsführerschein	Kopiervorlagen zur Vermittlung lebenspraktischer Kompetenzen. Die Unterrichtseinheiten sind ausgelegt für die Klassen 8 bis 10 einer Förderschule.
11114381	Nähmaschinenkurs in 15 Schritten	Das Heft ist so konzipiert, dass die Lehrkraft keine Fachausbildung benötigt, sondern nur selbst das Nähmaschinennähen beherrschen muss.
11114374	Hauswirtschaft	Das Arbeitsheft bietet viele Kopiervorlagen inkl. Lösungen zu den Oberthemen: Die Küche als Arbeitsplatz, Ernährungskunde, sowie Lebensmittelmarkt- und einkauf.
11114382	Textiles Gestalten in der Sekundarstufe 1	Die vorliegende Mappe bietet eine Ideensammlung für den Bereich „Textiles Gestalten in der Sekundarstufe I“, mit dem Schwerpunkt Werkzeuge und arbeiten mit verschiedenen Stoffen.
11114385	Nahrungsergänzungsmittel	Der aid Infodienst bereitet Informationen aus Wissenschaft und Praxis verständlich auf. In diesem Ordner geht es um Nahrungsergänzungsmittel.
11114406	Obst, Gemüse oder Pillen?	Was von sekundären Pflanzenstoffen in Kapselform zu halten ist, erarbeiten sich die SuS in vier Schritten.
11114392	Verkaufstricks im Supermarkt - mit mir nicht	In dieser kooperativ ausgerichteten Unterrichtseinheit können sich die SuS einen Überblick über verschiedene Verkaufsstrategien in Supermärkten verschaffen.
11114405	Die Küchenkartei	Die Küchenkartei erklärt die wichtigsten Küchentechniken mit so vielen Bildern wie möglich und so wenig Text wie nötig, in 47 Karten.

11114408	Garverfahren in feuchter Wärme	Zwei Poster die Auskunft über Garverfahren in feuchter Wärme und Garverfahren in trockener Wärme geben.
11114386	SchmExperten in der Lernküche	Hier können Ihre SuS mit Küchengeräten und Lebensmitteln experimentieren, ihre Sinne schulen, Rezepte abwandeln, selbstständig Speisen zubereiten und diese gemeinsam genießen.
11114404	Selber Drehen, mehr Verstehen	Das Heft hilft Lehrenden und Lernenden Schritt für Schritt zum eigenen Erklärvideo. Dabei kann man im Heft hineinschnuppern wie so ein Video aufgebaut und durchgeführt werden könnte.
11114410	Einfach kochen lernen - Basiswissen Küche	Das Heft vermittelt Grundlagenwissen zu allen Arbeitsbereichen, die beim Kochen eine Rolle spielen, angefangen bei Hygiene und Arbeitssicherheit, über Anforderungen an Schneideunterlagen, Messer und Gargeschirr, die wichtigsten Vorbereitungs- und Gartechniken bis hin zum Tischdecken, Geschirrspülen und der anschließenden Arbeitsplatzreinigung.
11114396	Schülerwarentest mit Lebensmitteln	Der Schülerwarentest ist eine Unterrichtsmethode, die sich schon seit einigen Jahrzehnten bewährt hat. Am Beispiel von Lebensmitteln wird die Methode erklärt.
11114384	Die Ernährungspyramide - Richtig essen lehren und lernen	Infobroschüre über die aid-Ernährungspyramide.