

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	<p>Küchenpraxis: 42 schultaugliche Kochrezepte</p> 	<p>Hauswirtschaftliches Grundwissen, Warenkunde und Zubereitung, sowie Rezepte und Kopiervorlagen.</p>
11113709	<p>Führerschein: Gesunde Ernährung</p> 	<p>Grundwissen-Training in drei Differenzierungsstufen. Zielsetzung: Schüler*innen für das Thema motivieren und sensibilisieren.</p>

<p>11114401</p>	<p>Der Haushaltsführerschein</p> 	<p>Kopiervorlagen zur Vermittlung lebenspraktischer Kompetenzen. Die Unterrichtseinheiten sind ausgelegt für die Klassen 8 bis 10 einer Förderschule.</p>
<p>11114381</p>	<p>Nähmaschinenkurs in 15 Schritten</p> 	<p>Das Heft ist so konzipiert, dass die Lehrkraft keine Fachausbildung benötigt, sondern nur selbst das Nähmaschinennähen beherrschen muss.</p>
<p>11114374</p>	<p>Hauswirtschaft</p> 	<p>Das Arbeitsheft bietet viele Kopiervorlagen inkl. Lösungen zu den Oberthemen: Die Küche als Arbeitsplatz, Ernährungskunde, sowie Lebensmittelmarkt- und einkauf.</p>

11114382

Textiles Gestalten in der Sekundarstufe I



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.

1111408

Garverfahren in feuchter Wärme

Ein Poster, das Auskunft über Garverfahren in feuchter Wärme geben.

	Kochen	Garretten, Gießen	Dünsten	Dünsten	Stückgaren	Vollkornsuppen (Soupe rôtie)	Milchweidungen
Beschreibung	Gewiss in viel Flüssigkeit erhärtet, die Dicke zunimmt. Temperatur: 80-100 °C	Bekochtes Gemüse in viel Flüssigkeit. Temperatur des Brühwassers vor Wasser: 70-100 °C. Gießen unter Wenden nach unten und Wenden, während der Dampfung. Temperatur: 70-100 °C	Garen in geschlossenen Wasserdampf bei 100 °C	Garen in wenig verdünnter, saftiger Garflüssigkeit unterirdisch. Temperatur: 80-100 °C	Kochen, Stücken, Stücken unter Überdruck bei 100-120 °C	Langsamem Garen mit saftigem, aromatischem Lebensmittel bei 80-100 °C, vorher weiche in Wasserbad. Einwickeln in dünnen Gewürzblätter und Gewürzblätter. Gießen, Mischung durch Rühren weiter oder Rühren	Kochen, Dämpfen des Gemüses unter Auswirkung von Mikrowellenstrahlung. Temperatur: 80-100 °C
Geeichte und Geeichte	Kohlroule, Kachtopf mit fest verschlossenen Deckel	Garretten, Topf ohne Deckel in Kochwasser. Ansetzen mit Deckel. Gießen: Topf mit fest verschlossenen Deckel	Kochtopf mit fest verschlossenen Deckel und Kochwasser aus Metall oder Baklava auf Kochplatte. Dampfdruck	Topf mit fest verschlossenen Deckel auf Kochplatte. Topf verschlossen, durch Mikrowellenstrahlung	Dampfdruck, evtl. mit Substrat, auf Kochplatte	spezielle Vollkornsuppen, z.B. Vollkornsuppe mit Sauerkraut, Sauerkraut, Sauerkraut, Sauerkraut	Milchweidungen, z.B. Milchweidungen aus Milch, Milchweidungen aus Milch, Milchweidungen aus Milch
geeignet für	Eigenschaften, die daran die Dampfung hervorgeht sind, z.B. Suppen, Eintopfgerichte. Lebensmittel, deren Konsistenz in die Kochflüssigkeit übergehen sollen, z.B. Fleisch, Knochen, Geflügel, Fisch für Backen, Salzen	Garretten, die in Form und Konsistenz gut erhalten bleiben sollen, z.B. Fleisch, Hähnchen, gebräutes Gemüse, z.B. Blumenkohl, Zucchini, z.B. Kartoffeln, Reis, Couscous	Lebensmittel, die in Form und Konsistenz gut erhalten bleiben sollen, z.B. Fleisch, Hähnchen, gebräutes Gemüse, z.B. Blumenkohl, Zucchini, z.B. Kartoffeln, Reis, Couscous	Lebensmittel, die in Form und Konsistenz gut erhalten bleiben sollen, z.B. Fleisch, Hähnchen, gebräutes Gemüse, z.B. Blumenkohl, Zucchini, z.B. Kartoffeln, Reis, Couscous	Milchweidungen, z.B. Milchweidungen aus Milch, Milchweidungen aus Milch, Milchweidungen aus Milch	Lebensmittel, die daran hervorgeht sind, z.B. Milchweidungen aus Milch, Milchweidungen aus Milch, Milchweidungen aus Milch	Milchweidungen, z.B. Milchweidungen aus Milch, Milchweidungen aus Milch, Milchweidungen aus Milch

<p>11111126</p>	<p>Garverfahren in trockener Wärme</p>	<p>Ein Poster, das Auskunft über Garverfahren in trockener Wärme geben.</p>
<p>11114386</p>	<p>SchmExperten in der Lernküche</p>	<p>Hier können Ihre SuS mit Küchengeräten und Lebensmitteln experimentieren, ihre Sinne schulen, Rezepte abwandeln, selbstständig Speisen zubereiten und diese gemeinsam genießen.</p>
<p>11114404</p>	<p>Selber Drehen, mehr Verstehen</p>	<p>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.</p>
<p>11114410</p>	<p>Einfach kochen lernen - Basiswissen Küche</p>	<p>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 Gartechiken bis hin zum Tischdecken, Geschirrspülen und der anschließenden Arbeitsplatzreinigung.</p>
<p>11114396</p>	<p>Schülerwarentest mit Lebensmitteln</p>	<p>Der Schülerwarentest ist eine Unterrichtsmethode, die sich schon seit einigen Jahrzehnten bewährt hat. Am Beispiel von Lebensmitteln wird die Methode erklärt.</p>



<p>11114384</p>	<p>Die Ernährungspyramide - Richtig essen lehren und lernen</p>	<p>Infobroschüre über die aid-Ernährungspyramide.</p>
<p>11114403</p>	<p>Küchengeheimnisse auf der Spur (nicht ausleihbar!)</p>	<p>Die CD-Rom enthält neun Titel aus der Serie „Küchengeheimnissen auf der Spur“. Auf insgesamt 228 Seiten finden sich 48 Experimente für die Klassen drei bis sechs. Jedes Experiment ist als Arbeitsblatt ausführlich beschrieben. Hiernach können die Schüler/-innen selbständig experimentieren. Die Arbeitsblätter liegen auch als Word-Dokument vor und können verändert und angepasst werden. Fachinformationen bieten den Lehrkräften Hinweise zum Einsatz des Versuchs, Sachinformationen erklären das Phänomen und didaktische Anregungen dienen zur Einbindung in den Unterricht.</p>

