




Umsetzungsvorschlag

Thema:	Der Gurke auf der Spur Gurkenanbau: Kokosnest oder Erde? Gurken in der Küche
Schulart/Schulstufen:	Grundstufe 2 (3. und 4. Klasse)
Umfang:	2 UE (2x 50 Min.)
Vorbereitungen: 	<ul style="list-style-type: none"> • Factsheet zur Gurke durchlesen • Sack zum Ertasten • Verschiedene Gurkenarten: Salatgurke, Feldgurke, Essiggurke • Ausgabegerät für Video (Laptop/Beamer/TV etc.) • Rezeptkarten drucken (+ laminieren) • Zutaten von den Rezeptkarten • Teller, Servietten, Gläser, Wasserkrug
Erwarteter Kompetenzerwerb 	<p>Die Lernenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen unterschiedliche Anbauweisen der Salatgurke in Österreich • kennen den Unterschied zwischen Feld- und Salatgurke • kennen die Vorteile von regionalen Produkten • können Rezepte nach Anleitung zubereiten
Lehrplanbezug¹ 	<p>Sachunterricht: Erfahrungs- und Lernbereich Natur</p> <p><u>Formenvielfalt in der Natur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lebensvorgänge und biologische sowie ökologische Zusammenhänge <ul style="list-style-type: none"> • Einsichten über Lebensvorgänge und biologische Zusammenhänge verstehen <ul style="list-style-type: none"> ○ Die Einsicht in Entwicklungsvorgänge erweitern • Erste Einsichten in einfache ökologische Zusammenhänge gewinnen <ul style="list-style-type: none"> ○ Einsichten in Zusammenhänge innerhalb einzelner Lebensräume gewinnen

- Einrichtungen für bestimmte Lebensweisen bzw. Lebensräume (Boden-beschaffenheit – Wurzellänge) verstehen
 - Wachstum von Pflanzen
- Formenkenntnis über Pflanzen und Tiere erweitern und festigen
 - Weitere Ordnungsgesichtspunkte über Pflanzen gewinnen im Hinblick auf:
 - jahreszeitliche Gegebenheiten
 - Nutzbarkeit
 - Lebensräume
 - Entwicklungsstufen

Deutsch: Lesen, 4. Schulstufe

Ausweitung der Inhaltserschließung und des Textverständnisses

- Gebrauchstexte
 - Sachbücher, Nachschlagewerke, kurze Gebrauchstexte (zB Spielregeln, Anleitungen, Kochrezepte) lesen, um sich zu informieren
 - Informationen auswerten und anwenden

Zusatzmaterial:



D: Satzzeichen und Redezeichen

D: Sachtext mit Quizfragen

M: Gschafti's Kopfgymnastik

SU: Legespiel

SU: Memory (Text-Bild Zuordnung)

SU: Blitzg'scheit Karte – Seegurken haben kein Gehirn

ME: Gurkenrap

BSP: Am Gurkerlfeld und am Gurkerlflieger

Videos:



Alle Videos zum Thema Gurke findest du auf dem Land schafft Leben YouTube Channel:





<https://bit.ly/3fX6GfY>





Extra: Blitzg'scheit mit Pötzblitz – die Seegurke

<https://youtu.be/50azPO8PKio>



Learning App	Fakten zur Gurke: Produktion (Millionenshow Quiz) https://learningapps.org/watch?v=ptcw5pyfk21	
	Fakten zur Gurke: Ernährung & Gesundheit (Paare Spiel) https://learningapps.org/watch?v=pf0wgrvq321	
	Fakten zur Gurke: Besonderheiten (Lückentext) https://learningapps.org/watch?v=pgpmsbi7221	
	Fakten zur Gurke: Kreuzworträtsel https://learningapps.org/watch?v=psjwpcy8a21	

<p>30 Information</p> <p>FILME:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gurkenanbau: Kokosnest oder Erde? [10:02 min.] - Gurken in der Küche – vom Lolly bis zum Schmorgemüse [05:09 min.] <p>Nachbesprechung der Filme:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woran erinnerst du dich als erstes, wenn du an den gesehenen Film denkst? • Klärung unbekannter Begriffe • Was hast du schon gewusst? • Was war neu für dich? • Was hat dir am besten gefallen? Gab es etwas, das dir nicht gefallen hat? • Was ist Substrat? Wofür wird es verwendet? <p>Diskussion zum Thema regionale Salatgurke versus spanische Salatgurke.</p> <p>Regionale Gurke: Österreich wasserreiches Land mit hervorragender Wasserqualität; hohe Bio-Standards</p> <p>Spanische Gurke: Spanien ein wasserarmes Land; andere Wasserqualitätsstandards; andere Bio-Standards</p> <p>Fazit: Die Gurke besteht zu 97% aus Wasser. Also transportiert man quasi eine „Wasserflasche“ aus einem wasserarmen Land in ein wasserreiches Land.</p>	<p>Plenum/Diskussion</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgabegerät für Videos <p>Link zu den Videos: https://youtu.be/G-9BFL1Qvd8</p>  <p>https://youtu.be/h4bOqIw_D9Q</p> 
---	--------------------------	---

PAUSE

<p>30</p>	<p>Organisation & selbstständiges Arbeiten <i>Aufbau Kochstationen nach Anleitung</i></p> <p>Tisch 1: Salatgurke – Gurkensticks mit Dipsauce</p> <p>Tisch 2: Feldgurke – Gurkenlollies</p> <p>Tisch 3: Essiggurke – Gurkenschnellen</p> <p>Selbstständiges Ausführen der Arbeitsaufträge auf den Rezeptkarten.</p>	<p>Gruppenarbeit</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rezeptkarten (Materialliste für die Kochstationen befindet sich auf den Rezeptkarten)
<p>20</p>	<p>Präsentation & gemeinsames Essen</p> <p>Gemeinsames Tisch decken, essen und trinken.</p> <p><i><u>Jausenspruch:</u></i> <i>„Lebensmittel machen Spaß, über Lebensmittel lernen wir was. Wir haben die Rezepte studiert, und nun wird auch endlich probiert. Guten Appetit!“</i></p> <p>Anschließendes gemeinsames Aufräumen/Abwaschen.</p>	<p>Große Esstafel aus den Tischen der Kinder</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Teller • Servietten • Gläser • Wasserkrug