

LEBENSMITTELVerschwendung

Experimentieren: Ist das noch gut?



3-4
JAHRE



20
MIN.

BILDUNGSBEREICH: Natur und Technik

METHODE: Experimentieren

SOZIALFORM: Kleingruppe

VORBEREITUNG: Leicht schrumpelige Karotten, Eier, Zucker, Joghurt, älteres Brot, braune Banane in einen Korb legen und mit einem Tuch verdecken. Pro Gruppe benötigt man eine braune Banane, eine schrumpelige Karotte und ein halbes Yoghurt.

Jedes Kind bekommt ein Glas mit Wasser, ein Schneidbrett, ein Buttermesser, einen kleinen Löffel, einen Esslöffel und eine Frischhaltedose mit Wasser.“

Achtung: Im Text weiter unten ist von einem Marmeladeglas die Rede, hier in der Vorbereitung von einer Frischhaltedose.

Die [Bilder und die Dokumentationszettel](#) (pro Gruppe 1x) ausschneiden und Stifte herrichten.

ZIELE: Die Kinder ...



LEBENSMITTELWISSEN

... befassen sich mit der Haltbarkeit von Lebensmitteln und wie man diese testen kann.



ERNÄHRUNGSBILDUNG

... lernen Möglichkeiten kennen, Lebensmittel auf deren Genießbarkeit zu überprüfen.



KONSUMKOMPETENZ

... erkennen, dass es Unterschiede zwischen verdorbenen und noch genießbaren Lebensmitteln gibt.

... lernen die auf einem Lebensmittel angeführten Informationen zu bewerten und ihre Sinne für die Überprüfung der Genießbarkeit von Lebensmitteln einzusetzen.

MÖGLICHER EINSTIEG:

Die Aufmerksamkeit der Kinder wird über den Korb mit den abgedeckten Inhalten erregt. Sie dürfen hineinschauen und sollen sich zum Tisch setzen, wenn sie wissen wollen, was es damit auf sich hat.

ABLAUF:

- Zunächst wird anhand der Bilder besprochen, dass Lebensmittel über die drei sensorischen Schritte 1. Sehen, 2. Riechen und 3. Schmecken begutachtet werden können und so eingeschätzt werden kann, ob sie noch genießbar sind.
- Mögliche Mängel werden besprochen (z.B. die Karotte kann schrumpelig sein oder braune Flecken haben) und auch der Schimmel und dessen Aussehen wird anhand des Bildes thematisiert.
- Nun dürfen sich die Kinder immer ein Lebensmittel aussuchen, das genauer untersucht wird. Dabei kann dieses anhand der Dokumentationszettel beurteilt werden. Hierfür können die Kinder jeweils das Smiley anmalen, das für sie zutrifft.
- Die Kinder können ihre Ergebnisse in der Gruppe präsentieren.
- Gemeinsam werden die Ergebnisse verglichen und eventuell mit anderen möglichen Lebensmitteln ergänzt.
- Mögliche Fragen finden hier noch Platz: „Welche Lebensmittel soll man möglichst schnell verbrauchen? Welche sind sehr lange haltbar? Wie überprüfst du das nächste Mal Lebensmittel?“



**MÖGLICHER
ABSCHLUSS:**

Zum Abschluss könnte man noch auf ein kleines Experiment hinweisen:
Die Karotte wird in ein mit Wasser befülltes Marmeladenglas gegeben und in den Kühlschrank gestellt. Am nächsten Tag ist die Karotte noch immer frisch und knackig.

MODIFIKATIONEN:

Bei jüngeren Kindern könnte die Anzahl der Lebensmittel reduziert werden, um so die Dauer und den Inhalt zu verkürzen.

WIEDERHOLUNG:

Am nächsten Morgen, können die wieder frisch gewordenen Karotten, im Plenum angesehen und der letzte Punkt auf dem Dokumentationszettel ausgefüllt werden.

VERTIEFUNG:

Als Vertiefung können aus dem alten Brot [Brotchips LINK](#) hergestellt werden.
Weiters kann das Prinzip „1. Sehen, 2. Riechen und 3. Schmecken“ bei Mahlzeiten vertieft werden.

