

Umsetzungsvorschlag

<p>Thema:</p>	<p>Dem Zucker auf der Spur Von der Zuckerrübe zum Zucker</p>
<p>Schulart/Schulstufen:</p>	<p>Grundstufe 1 (Vorschule, 1. und 2. Klasse)</p>
<p>Umfang:</p>	<p>2 UE (2x 50 Min.)</p>
<p>Vorbereitungen:</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Factsheet über den Zucker lesen • Bilderkarten ausdrucken (evtl. laminieren) • AB Zuckergehalt, AB Vom Zuckerrübensamen zum Zucker in Klassenstärke ausdrucken • Stationenkarten ausdrucken • Aufgeschnittene Karotten, Tomaten, Nüsse, Beeren nach Saison, Früchtetee, Becher, Schüssel und Löffel in Klassenstärke einkaufen und vorbereiten • Kamishibai Bilder in A3 beidseitig ausdrucken • Kamishibai Anleitung und Zusammenfassung ausdrucken
<p>Erwarteter Kompetenzerwerb</p> 	<p>Die Lernenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können zwischen sehr zuckerhaltigen und weniger zuckerhaltigen Produkten grob unterscheiden. • kennen Alternativen zu sehr zuckerhaltigen Produkten. • erkennen, dass zu viel Zucker dem Körper schadet macht. • lernen die Produktionsschritte vom Zuckerrübensamen zum handelsüblichen Zucker kennen. • wissen woher der Zucker stammt.
<p>Lehrplanbezug¹</p> 	<p>Einordnung in den österreichischen Lehrplan für Volksschulen (BGBl. Nr. 134/1963 in der Fassung BGBl. II Nr. 303/2012 vom 13. September 2012)</p> <p>Sachunterricht: Erfahrungs- und Lernbereich Natur</p> <p>Lebensvorgänge und biologische Zusammenhänge</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Erste Einsichten über Lebensvorgänge und biologische Zusammenhänge gewinnen <ul style="list-style-type: none"> • Einfache biologische Zusammenhänge erfassen <p>Verantwortungsbewusstes Verhalten gegenüber der Natur</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Die Beziehung des Menschen zur Natur verstehen lernen <ul style="list-style-type: none"> • Die Bedeutung von Pflanzen und Tieren für den Menschen erkennen <ul style="list-style-type: none"> ▪ Für die Ernährung (Gemüse, Obst, Futterpflanzen; Eier, Milch, Fleisch)

Der Mensch: Körper und Gesundheit

- Die Bedeutung der eigenen Gesundheit erkennen lernen und gesundheitsbewusstes Verhalten anbahnen
 - Voraussetzung einer gesunden Lebensführung kennen lernen (Ernährung)

Deutsch:

Erzählen, Mitteilen, Zuhören

- Zuhören
 - Dem Erzählen des Lehrers zuhören und daraus Anregungen für das eigene Erzählen gewinnen.
 - Sich zum Gehörten äußern

Zusatzmaterial:



D: Leseblatt Zucker

D:(1. Klasse) Buchstabensalat

D:(2. Klasse) Buchstabensalat

M:(1.Klasse) 30er Zuckerrübenfeld

M:(2.Klasse) 100er Zuckerrübenfeld

BSP: Ballspiel Zuckerrübe gegen Unkraut

SU: Rezept zuckerfreier Rosinen-Topfen Kuchen

Literaturtip:

Birgit Kulmer: Zucker, Zauber und Zinober

ISBN: 978-3981506808

Zusatzangebot:



Zuckerbedarf:

Der Bedarf an Zucker für 4 bis 10-jährige Kinder kann hier nachgeschlagen werden:

[4- bis 10-jährige Kinder \(richtigessenvonanfangen.at\)](http://richtigessenvonanfangen.at)

[Die Österreichische Ernährungspyramide \(ages.at\)](http://ages.at)

Online-Checklisten:

Informationen zu einem bestimmten Produkt können hier rasch online gesucht und verglichen werden:

[Zuckerreduktion in Lebensmitteln | SIPCAN](http://sipcان.at)

Getränke Challenge: Konsument*innen können mit der Zucker-Challenge spielerisch ihr Wissen und ihre Einschätzung zum Zuckergehalt in Getränken und Milchprodukten testen:

[Getränke-Challenge spielen | SIPCAN](http://sipcان.at)

Videos: Schätzen und staunen

Wie viel Zucker versteckt sich in welchen Lebensmitteln?

[Videos zum Zucker- und Fettgehalt | SIPCAN](http://sipcان.at)

Lade dir eine Seminarbäuerin als Expertin ein. Sie kann dir hilfreiche Tipps zur Zuckerreduktion geben.

Hier findest du die Angebote für dein Bundesland:

Seminarbäuerinnen Österreich - Bundeskoordination - Die Seminarbäuerinnen in den Bundesländern

seminar-baeuerinnen.at

Videos:



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

<https://youtu.be/wUcZj2LUJXM>



Learning App	Zuckerrüben- Memory https://learningapps.org/watch?v=poana1h8521	
--------------	--	---

Zeit (min.)	Stundenverlauf/Methoden/Phasen	Sozialform	Unterrichtsmaterialien/ Medieneinsatz
20 min	<p>Kontakt/Einstieg/ Kernidee</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bildung eines Sesselkreises • Die Lehrperson bereitet eine Schüssel mit Zucker vor. (Eventuell auch unterschiedliche Arten: Zuckerwürfel, Staubzucker) • Die Lehrperson geht durch die Runde und lässt die Kinder den Inhalt der Schüssel begutachten und raten, ob es Salz oder Zucker sein könnte. Die Kinder können daran riechen und zum Probieren den Finger eintunken. • Nun werden die Kinder aufgefordert, sich zu überlegen, in welche Produkte, Zucker hinzugefügt wird: Kuchen, Schoko, Tee,... • Die Lehrperson legt Bilderkarten in der Kreismitte auf und die Kinder sollen einteilen in „viel Zucker“ – „wenig Zucker“ • Gemeinsam werden die Ergebnisse besprochen und richtig zugeteilt. Viele Kinder werden wahrscheinlich staunen, dass auch in pikanten Speisen, Zucker vorhanden ist. Die Lehrperson sollte die Kinder aufklären, dass auch im Obst, Getreide und Gemüse Zucker vorhanden ist, aber dieser Zucker nicht extra hinzugefügt wird. 	Sesselkreis	<ul style="list-style-type: none"> • Bilderkarten • Schüssel + Zucker (evtl. unterschiedliche Arten)
10 min	<p>Arbeitsblatt: Zuckertabelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Kinder sollen nun einige Produkte in die richtige Tabelle hineinzeichnen bzw. hineinschreiben. 	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsblatt Zuckergehalt
20 min	<p>Stationenbetrieb</p>	Stationenbetrieb	<ul style="list-style-type: none"> • Stationenkarten: eine Karte pro Station

	<ul style="list-style-type: none"> • Gemeinsam wird mit den Kindern besprochen, wie man am besten Zucker etwas reduzieren kann und dass es Alternativen zu den Süßigkeiten gibt. • Es werden Koststationen aufgebaut, wo die Kinder eine Kostprobe machen können. <ul style="list-style-type: none"> ○ Getränke: Eine Kanne ungesüßter Früchtetee ○ Süße Beeren ○ Karotten ○ Tomaten ○ Nüsse ○ Trockenfrüchte <p>Bei diesen Stationen liegt ein Blatt, auf dem sie ihre persönlichen Empfindungen anonym mitteilen dürfen.</p> <p>Am Ende werden die Ergebnisse besprochen.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Aufgeschnittene Karotten, Tomaten • Nüsse • Beeren nach Saison • Früchtetee • Becher • Schüssel und Löffel in Klassenstärke • Kostproben nach eigener Wahl <p>Gschafti: Achte beim Einkauf darauf regionale, saisonale Produkte zu kaufen.</p>
PAUSE			
25 min	<p>Sachinformation; Kamishibai</p> <p>Die Lehrperson erläutert mithilfe des Kamishibais den Weg von der Zuckerrübe zum Zucker.</p> <p>Die A3 Blätter werden anschließend durcheinander aufgelegt und von den Kindern in die richtige Reihenfolge sortiert. So werden die Arbeitsschritte nochmals für alle Kinder wiederholt.</p>	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • Kamishibai • Kamishibai Anleitung und Zusammenfassung

15 min	<p>Selbstständiges Arbeiten</p> <p>Sie Lernenden bekommen den Arbeitsauftrag die 12 Bilder in der richtigen Reihenfolge zu nummerieren. Anschließend sollen sie die Nummerierung vergleichen, die Bilder eventuell ausschneiden und untereinander in ihr Sachunterrichtsheft einkleben.</p>	Einzelarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • AB Vom Zuckerrübensamen zum Zucker
10 min	<p>Zuckerfreie Kuchenmassage:</p> <p>Die Kinder machen einen Sitzkreis am Boden und setzen sich eng aneinander, sodass man immer zum vorderen Rücken eines Kindes greifen kann. Die Lehrperson erläutert die Massage und die Kinder führen selbstständig aus.</p> <p>Frage an die Kinder: Was war in diesem Kuchen die Zuckeralternative? Antwort: Rosinen und Schwarzbeeren</p>	Gruppenarbeit	<ul style="list-style-type: none"> • AB Zuckerfreie Kuchenmassage