

INSPIRATIONEN FÜRS KLASSENZIMMER

Zyklus 2 & 3

Die Angaben zur Altersstufe (Zyklus) dienen als Orientierung und sind immer mit Blick auf die eigene Lerngruppe abzuwägen und gegebenenfalls anzupassen oder zu erweitern.

Apfelexperiment

Die Klasse analysiert die Wirkung von Vitamin C als Antioxidans.

Pro Gruppe:

- 1 gewaschener Apfel
- 1 Zitrone und 1 Zitruspresse
- Vitamin-C-Pulver
- Schneidebrett, Messer, Teller

Drei Zettel mit «Apfel», «Apfel mit Zitronensaft» und «Apfel mit Vitamin-C» beschriften. Auf einem Teller Zitronensaft und Vitamin-C-Pulver über zwei Apfelstücke geben, ein Apfelstück ohne Zusatz separat auf einen Teller geben.

Die Klasse formuliert Vermutungen: was passiert mit den drei Apfelstücken? Beobachten & diskutieren: Was verändert sich und weshalb?



Früchtebuffet

Jede Schülerin, jeder Schüler bringt eine Lieblingsfrucht oder ein Lieblingsgemüse mit.

- In Partnerarbeit blind probieren
- Früchte und Gemüse weltweit: Wo kommt was her?
- Wie wird jede Frucht / jedes Gemüse angebaut? Wie sieht die Pflanze aus?

Das Kleingedruckte

Schülerinnen und Schüler vergleichen ihr Einkaufsverhalten (oder das ihrer Eltern), gemeinsam im Unterricht als kleine Exkursion oder als Hausaufgabe in Zweiertteams.

- Wie sind Früchte und Gemüse verpackt?
- Was steht auf der Verpackung?
- Was auf dem Schild neben der Auslage?
- Kauft ihr im Supermarkt, auf dem Bauernhof oder auf dem Markt ein?
- Welche Angaben sind euch (oder euren Eltern) wichtig? Worauf achtet ihr?
- Was beeinflusst euer Kaufverhalten?



Gemüseanbau DIY*

Schülerinnen und Schüler erkunden die Schulumgebung, planen und führen einen eigenen Gemüseanbau selbst durch. Checkliste für die Klasse(n):

- Was möchtet ihr machen, wer macht mit?
- Wen müsst ihr um Erlaubnis fragen?
- Welcher Standort eignet sich für ein Beet / Hochbeet? Achtet auf Sonne, Boden, Erreichbarkeit, Wasseranschluss
- Welches Material benötigt ihr? Wer bezahlt es? Budget erstellen
- Wann säen, setzen und wann ernten? Saisonkalender und Pflanzhinweise beiziehen
- Was möchtet ihr säen / setzen?

Zum Abschluss des Projekts: Gemeinsames Ernten und Kochen.

Experiment: Gemüse clever lagern

Schülerinnen und Schüler untersuchen, welchen Einfluss die Lagerung auf verschiedene Gemüse hat.

- Verschiedene Gemüsesorten auswählen
- Frage formulieren, die getestet werden soll
- Verschiedene Lagerungsarten / -orte auswählen (Raumtemperatur, zusammen mit Früchten, Kühlschrank, dunkler Keller ohne Licht etc.)
- Experiment durchführen und dokumentieren
- Ergebnisse der Klasse vorstellen

Hintergrundwissen: Schweizer Gemüse – Gemüse aufbewahren (gemuese.ch)

*do it yourself

Pausensnacks selbst zubereiten

Schülerinnen und Schüler diskutieren Vorlieben für Pausensnacks und verarbeiten Früchte und Gemüse sachgerecht.

- Rezeptideen mitbringen und vergleichen
- Was eignet sich? (Einfache Zubereitung, gesund, bunt, praktisch etc.)
- Gemeinsam zubereiten und in der Pause geniessen (oder andere Klassen einladen)

Rezeptidee, Wrap-Schnecken:

Für 4 Portionen

200 g Karotten

1 mittelgrosser Kohlrabi

Halber Bund Petersilie

200 g Frischkäse

Salz und Pfeffer

4 Tortilla-Wraps aus dem Backwaren-Regal

Gemüse und Kräuter waschen, klein schneiden / raspeln und mit Frischkäse mischen. Auf Tortillas verteilen und eng rollen. In Portionen schneiden und servieren. Bon appetit!

Welche Früchte vertragen sich gut?

Reift eine harte Nektarine nach? Schülerinnen und Schüler lernen Tipps zur Lagerung von Früchten.

- Pflück-, Genuss- und Nachreife unterscheiden
- Diskussion: Wie mögt ihr eure Lieblingsfrüchte – hart, knackig, mehlig, weich?
- Poster mit Lagerungstipps erstellen

Recherchiert mit Hilfe Eurer Lehrperson Informationen zur Lagerung von Früchten.

