



VERLAUFSPLAN

RECYCLING TORTILLA

KOCHPRAXIS



| | |
|---|--|
| Dauer: 4 Lektionen à 45 Minuten | Reflexionsfragen: <ol style="list-style-type: none"> 1. Wie kannst du bereits beim Einkauf z.B. den Kunststoff- und Aluminium-Verbrauch reduzieren? 2. Welche Hürden gibt es für dich, Recycling im Alltag umzusetzen? 3. Wie kannst du in deinem persönlichen Alltag gemäss „Reduce, Reuse, Recycle“ dazu beitragen, dass weniger Rohstoffe verloren gehen? Nenne 3 konkrete Möglichkeiten. 4. Wie gehst du mit dem Biomüll (Schnittreste, Eierschalen, etc.) zuhause um? 5. Ist der Begriff „Müll“-trennen eigentlich stimmig, wenn dieser „Müll“ doch eigentlich als Rohstoff für etwas Neues genutzt werden kann? ⇒ Umdenken: Alles was nochmals gebraucht werden kann ist kein Abfall. Kunststoff/Alu/Blech/Schnittreste sind daher wertvolle Rohstoffe und kein Müll. |
| Ort: Schulzimmer, Schulküche | |
| Sozialform: Plenum und Gruppenarbeit | |
| Material: <ul style="list-style-type: none"> • GORILLA Kochbüchlein • Evtl. Smartphone von SuS oder Tablet • GORILLA Excel-Kalkulationstabelle/Einkaufsliste • Recycling App „<u>Recycling Map</u>“ von Igora | |
| Lernziele: Die SuS ... <ul style="list-style-type: none"> ... setzen sich mit der Recycling Map von Igora auseinander. ... entwickeln konkrete Ideen, wie beim Lebensmitteleinkauf Kunststoff und Aluminium gespart werden kann. ... entwickeln ein Bewusstsein dafür, dass Entsorgen genauso zum Kochen gehört wie das Abwaschen. ... sind motiviert evtl. mit Hilfe der Recycling Map anfallende „Abfälle“ (inkl. biogene Abfälle) künftig nach Möglichkeit korrekt zu entsorgen, um Kreisläufe zu schliessen. | |

VORBEREITUNG

| Lehrperson (LP) | Schüler*innen (SuS) |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf der Lebensmittel (siehe GORILLA-Excel-Kalkulationstabelle/Einkaufsliste) • GORILLA Kochbüchlein für jeden SuS oder S.23 und 34 aus dem GORILLA Kochbüchlein kopieren. • evtl. Repetition der Inhalte zu Recycling, Kunststoff und Alu | <ul style="list-style-type: none"> • Das App „<u>Recycling Map</u>“ von Igora aufs Smartphone laden. • Mit Hilfe der App die nächste Entsorgungsstelle für Glas, Alu und biogene Abfälle (Rüst- und Speiseabfälle aus der Küche) ausfindig machen. |



PHASEN

| Zeit | Aktivitäten | Medien/Material |
|------|---|---|
| 30' | <p>Einführung/Diskussion LP geht auf das Thema „Recycling beim Kochen“ ein und stellt eine Verknüpfung zum Theorieblock <i>Recycling</i> her. Zeigt evtl. S. 40/41 im GORILLA Kochbüchlein. LP stellt z.B. folgende Fragen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bei wem wird zuhause recycelt? Was sind Gründe dafür? • Wer war (evtl. mit den Eltern) bereits auf einem Recycling-Hof? Was ist beim Recyceln von versch. Rohstoffen zu beachten? • Wie kann beim Einkauf z.B. Kunststoff gespart werden, sodass erst gar kein Müll anfällt (Ideen sammeln z.B. an der Wandtafel)? • Habt ihr für alle Güter (inkl. biogene Abfälle) Entsorgungsstellen in eurer Nähe gefunden? (Bezug Vorbereitungsauftrag) • Wie könnten Bio-Abfälle recycelt werden, wenn in der Nähe kein Entsorgungsstelle für biogene Abfälle zu finden ist? | Smartphone mit Recycling Map von Igora |
| 10' | <p>Auftragserteilung: Mind. zwei 4er Gruppen (je nach Klassengrösse)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gruppe 1 bereitet Tortillas gemäss Original-Rezept zu (mit Fleisch). • Gruppe 2 bereitet die vegetarische Version mit Räuchertofu zu. <p>⇒ Beide Gruppen machen zum Dessert das „Sommertraum-Gebäck“ mit saisonal angepassten Früchten.</p> <p>Alle Gruppen sammeln sämtlichen Abfall, der entsteht (Kunststoff, Alu/Blech, Rüstabfälle).</p> | GORILLA Kochbüchlein S. 23 |
| 45' | <p>Umsetzung pro 4er Gruppe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 SuS bereiten die Tortillas gemäss GORILLA Kochbüchlein S. 23 oder Lernvideo zu • 2 SuS bereiten das Dessert zu (Früchte saisonal angepasst) | GORILLA Menü S. 23 Evtl. Smartphone/Tablet für Lernvideo Tortillas GORILLA Menü S. 34 |
| 35' | <p>Tisch decken und gemeinsames Essen Geschmacklicher Vergleich der beiden Menü-Varianten. Was war schwierig und was war einfach bei der Zubereitung?</p> | |
| 25' | Aufräumen | |
| 30' | <p>Recycling gehört zum Kochen LP stellt Reflexionsfragen. SuS präsentieren den entstandenen Abfall. LP gibt Auftrag, den Abfall zu sortieren SuS nehmen den Abfall mit und entsorgen ihn an der entsprechenden Stelle (werden dafür evtl. früher aus dem Unterricht entlassen).</p> | Reflexionsfragen |



**Hinweis oder Zu beachten:**

- Hier werden Hinweise und Varianten direkt zur Lektion gegeben.
- Evtl. auch, wo man spezifisches Material kaufen kann oder was als Lektionserweiterung gemacht werden kann.

**Weitere Ideen und Quellen:**

- Gibt es einen Kompost auf dem Schulareal? Falls nicht, könnten SuS im Unterricht Technisches Gestalten einen „Wurmkomposter“ bauen, welcher künftig für Schnittabfälle aus der Schulküche genutzt werden kann. Das Thema Kreislauf erleben SuS so direkt, da aus den Lebensmittelresten wieder nährstoffreiche Erde wird, welche sie z.B. für die Bepflanzung eines Kräutergartens nutzen können.

**Verknüpfungsmöglichkeit:**

- GORILLA WAH und RZG-Lektion Kunststoffe
- GORILLA WAH und RZG-Lektion Aluminium
- GORILLA TTG-Lektion *Technisches Gestalten: Wurmkomposter bauen*

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

