



<b>Schulstufe</b>	3. Zyklus/Sek I
<b>Fachbereich</b>	Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
<b>Kompetenzbereich</b>	WAH.4 Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln
<b>Kompetenzen</b>	<p>WAH.4.2.b SuS können Nahrungsmittel über die Sinne vergleichen, sensorische Eigenschaften beschreiben und Vermutungen formulieren, wie Unterschiede entstehen.</p> <p>WAH.4.3.a SuS können die Wahl von Nahrung aus gesundheitlichen Perspektiven beurteilen und Handlungsalternativen formulieren.</p> <p>WAH.4.4.b SuS können Gerichte mithilfe eines Rezeptes selbstständig zubereiten.</p> <p>BNE Wirtschaft und Konsum</p>
<b>Anzahl Lektionen</b>	4 Lektionen à 45 Minuten
<b>Ort</b>	Schulküche
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tiptopf, 21. Auflage, 2010</li><li>• Frische Gewürze und Kräuter</li><li>• GORILLA Lösungsblatt <i>Ernährung und Körper: Gewürze &amp; Kräuter</i></li></ul>
<b>Lernmedien</b>	Praktische Umsetzung in der Schulküche
<b>Unterrichtsthemen</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vertiefen des Wissens aus der Unterrichtseinheit zum Thema Gewürze &amp; Kräuter</li><li>2. Umgang mit Küchenkräutern und Gewürzen in der Küche üben</li><li>3. Verschiedene Varianten von Menus testen und vergleichen</li><li>4. Bei verpackten Gewürzen auf die Herkunft und Labels achten</li></ol>

Alle Unterrichtsmaterialien unterstehen der [Creative Commons Lizenz BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/): Sie dürfen die Unterlagen frei verwenden und abändern, sofern Sie die Unterlagen nur für nicht-kommerzielle Zwecke verwenden, diesen Hinweis sowie das GORILLA-Schulprogramm-Logo nicht entfernen und, falls Sie die Unterlagen weiterentwickeln, uns diese Weiterentwicklungen zustellen, damit wir Sie auch anderen zur Verfügung stellen können.