



Lebensmittel richtig lagern



Diese Anleitung ist für dich als Seminarleitung.

Die Anleitung hilft dir beim Üben und Vorbereiten.

Die Anleitung bitte nicht im Seminar vorlesen oder austeilten.

Material:

- Großes Plakat mit Kühlschrank und Küche
- Kühlschrank-Karten mit Erklärung
- Merkblatt „Lebensmittel richtig lagern“ (zum Mitnehmen für alle Teilnehmenden)

Vorbereitung:

Lege das Küchen-Plakat auf einen Tisch. Lege die Kühlschrank-Karten für das Spiel auf einen Stapel daneben.

Lege alle weiteren Materialien bereit.

Aufgaben

Erkläre den Teilnehmenden als erstes, worum es jetzt geht.

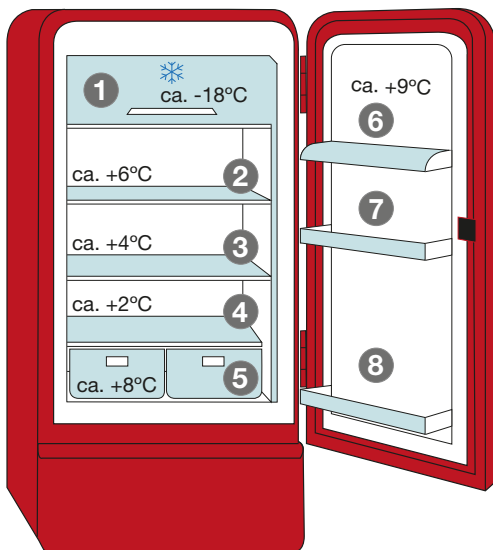
Sage zum Beispiel: „**Jetzt geht es darum, wie man Lebensmittel richtig lagert. Das ist wichtig, wenn man selber kocht und verschiedene Lebensmittel zu Hause hat. Alles soll möglichst lange halten, denn wir wollen kein Essen verschwenden!**“

1. Kühlschrank-Spiel

Erkläre zuerst, was auf dem Küchen-Plakat alles zu sehen ist:

- Es gibt einen Herd mit Backofen und Topf zum Essen kochen.
- Es gibt einen Eimer für Müll.
- Es gibt einen Küchen-Schrank, um dort Lebensmittel zu lagern.
- Es gibt eine Schale für Obst.
- Es gibt einen Kühlschrank mit verschiedenen Fächern.

Erkläre die verschiedenen Fächer im Kühlschrank. Sage, wo es am kältesten und wo es am wärmsten ist:



Im Tiefkühl-Fach ist es am kältesten (Nummer 1 auf dem Bild).

In der Kühlschrank-Tür (6,7,8) und unten im Gemüse-Fach (5) ist es am wärmsten.

Über dem Gemüse-Fach ist sehr kalt (4).

Dann wird es nach oben hin immer wärmer (3, 2).

Sage den Teilnehmenden dann: „**Jeder von euch kann nacheinander eine Karte ziehen. Bitte überlegt, wo ihr das Lebensmittel zu Hause hinlegen würdet. Schaut noch nicht auf die Rückseite. Überlegt gemeinsam und ordnet ein Bild nach dem anderen zu.**“

Setze dich mit an den Tisch und moderiere das Spiel. Bitte die Teilnehmenden einzeln der Reihe nach laut zu sagen, was auf ihrer Karte ist und wo sie es hinlegen. Sage nicht: Das ist richtig oder das ist falsch. Die Teilnehmenden sollen erst mal alleine überlegen.

Wenn die Teilnehmenden alle Lebensmittel-Karten auf dem Plakat sortiert haben, sage ihnen: **„Jetzt dürft ihr auf die Rückseite der Karte schauen. Dort steht die Lösung. Geht die Karten nacheinander reihum durch. Lest die Lösung laut vor und prüft, ob alle Karten richtig liegen.“**

Jede vorgelesene Karte kommt an die Seite. Achte wieder darauf, dass immer nur eine Karte besprochen wird und jeder mal an die Reihe kommt. Frage nach jeder Karte: **„Lag die Karte richtig? Wo kommt das Lebensmittel hin?“** Wenn jemand nicht so gut lesen kann, kannst du für die Person laut vorlesen.

Wenn die Teilnehmenden schnell fertig sind, können sie die Karten noch mal richtig auf das Küchen-Plakat legen.

Frage die Teilnehmenden am Ende: **„Gab es etwas, dass euch überrascht hat? Etwas, dass ihr noch nicht wusstet?“**

2. Merkblatt lesen

Teile das Merkblatt „Lebensmittel richtig lagern“ aus.

Frage die Teilnehmenden: „**Wer möchte einen Teil von dem Merkblatt vorlesen? Wir können uns nach ein paar Sätzen abwechseln. So kann jeder, der möchte, ein paar Sätze vorlesen.**“

3. Merk-Satz

Sage den Teilnehmenden am Ende den Merk-Satz für diese Lernstation:

Lagere dein Essen gut, dann bleibt es länger haltbar!