



Kleines Messer A-B-C

Die Vielfalt an Messern und ihre jeweiligen Funktionen kennenlernen.

Kleines Messer A-B-C

In der Küche gibt es viele verschiedene Messer, die ganz unterschiedliche Dinge können. Du hast bereits einige Eigenschaften von den abgebildeten Messern kennengelernt.

Schreibe nun auf, welches Messer sich für welche Obst- und/oder Gemüsesorte eignet:



Schälmesser

.....

.....

.....

.....



Gemüsemesser

.....

.....

.....

.....



Tomatenmesser

.....

.....

.....

.....



Apfelentkerner

.....

.....

.....

.....



Sparschäler

.....

.....

.....

.....

Kleines Messer A-B-C

Die Schülerinnen und Schüler sollen die Vielfalt an Messern und ihre jeweiligen Funktionen kennen lernen. Damit die Funktionen für die Kinder nachvollziehbar sind, bietet sich das Prinzip „Learning by doing“ besonders an. Durch die eigenen Erfahrungen beim Schneiden und Schälen von Obst- und Gemüsestücken, können Eigenschaften, Vorteile und Nachteile von Messern ausgemacht werden, welche wiederum zur Charakterisierung der einzelnen Messermodelle dienen können.

Die Arbeitsanweisung für die Schülerinnen und Schüler könnte wie folgt lauten:

Finde mit Hilfe der Obst- und Gemüsestücke heraus, welches Messer sich gut zum Schälen, zum Schneiden oder zum Entkernen eignet.

Diese Arbeitsphase sollte ca. 10 – 15 Minuten dauern.

Nach der Ausprobierphase sollen die Kinder im Klassenverband von ihren Erfahrungen berichten. Eventuell können sie einige Messer bereits eigenständig namentlich benennen. Im nächsten Schritt ist es an der Lehrperson die verschiedenen Messermodelle vorzustellen, wenn nicht bereits von den Kindern selbständig getätigt. Hierfür können die DIN A4 Messer-Abbildungen verwendet werden. Da die Namen der Messer zum Teil schon etwas über ihren Anwendungsbereich aussagen, fällt es den Schülerinnen und Schülern nicht mehr schwer zu überlegen, welches Messer für welches Stück Obst oder Gemüse verwendet werden kann.

Diese Arbeitsphase sollte ca. 10 Minuten dauern.

Nach einer kurzen Erläuterung der besonderen Eigenschaften der verschiedenen Messermodelle, sollen die Kinder ihr Wissen anhand des Arbeitsblattes „Kleines Messer A-B-C“ anwenden. Wissen die Kinder nicht, wie Obst- oder Gemüsesorten ausgeschrieben werden, so sollen sie dies gegenüber der Lehrkraft artikulieren. Diese schreibt die Begriffe dann an die Tafel oder nutzt vorgefertigte Wortkarten.

Diese Arbeitsphase sollte ca. 7 Minuten dauern.

Um nun das neue Wissen anzuwenden, werden den Schülerinnen und Schülern erneut ein paar Stücke Obst und Gemüse ausgeteilt, die sie nun „fachmännisch“ zum Probieren zubereiten sollen. Als kleine Zusatzaufgabe kann der Auftrag formuliert werden, dass die Kinder versuchen sollen das Obst und Gemüse appetitlich und mundgerecht zu schneiden.

Auf einem Teller schön angerichtet dürfen die Mädchen und Jungen zum Schluss ausgiebig naschen und probieren.

Diese Arbeitsphase sollte ca. 15 Minuten dauern.

Kleines Messer A-B-C

Schälmesser



Kleines Messer A-B-C

Gemüsemesser



Kleines Messer A-B-C

Tomatenmesser



Kleines Messer A-B-C

Apfelentkerner



Sparschäler



Kleines Messer A-B-C

Impressum

© 2007

Titel: Auf die Plätze, fertig, los – Eine Anleitung zur praktischen Arbeit mit Lebensmitteln. Die Vielfalt an Messern und ihre jeweiligen Funktionen kennenlernen.

Autorin: Mareike Bendorf,
ausgebildete und in der Praxis erfahrene Fachlehrerin für die Fächer
Hauswirtschaft und Evangelische Religionslehre, Mitwirkende im
Forschungsprojekt REVIS

Kontakt: mareikebendorf@yahoo.de



Das dieser Veröffentlichung zugrunde liegende Projekt wurde mit Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) gefördert.