

4.A.4

Lebensmittel und Getränke

Essen und Trinken im Wandel der Zeit

Sandra Meyer

Illustrationen von Julia Lenzmann



© RAABE 2023

© master1305/istock/Getty Images Plus

In dieser Unterrichtseinheit wird das Thema „Ernährung“ historisch und gesellschaftlich betrachtet. Gemeinsam mit Ihren Lernenden machen Sie eine Reise in die Küchen des Mittelalters, begegnen den Armen und Reichen und entdecken ein in Geheimschrift abgefasstes Rezept. Sie folgen dem Hexenkraut „Kartoffel“ im 16. Jahrhundert auf ihrem Weg von Südamerika über den Ozean bis in die preußischen Gärten. Zurück in der Gegenwart dreht sich dann alles um das aktuell wachsende Gesundheits- und Umweltbewusstsein in Fragen zur Ernährung. Es geht um saisonales Essen, um Transportwege unserer Lebensmittel und um moderne Foodtrends.

KOMPETENZPROFIL

Niveau: Grundstufe

Wortschatz: Lebensmittel und Getränke: heute/früher, arm/reich, Obst, Gemüse, ein Rezept, Herkunft der Kartoffel, Saisonkalender, Produktions- und Transportwege der Lebensmittel, Foodtrends

Zusatzmaterialien: *LearningApps*, Saisonkalender

 LearningApps -
interaktive Lernbausteine

Auf einen Blick

1 Wortschatz aktivieren

- M 01** Lebensmittel und Getränke **W** Lebensmittel und Getränke
- M 02** Bier, Brei und Brot – Essen im Mittelalter **W** Lebensmittel, MA 
- M 03** Obst und Gemüse **W** Obstsorten, Gemüsesorten 

2 Wortschatz üben und anwenden

- M 04** Unterschiede – Wer aß was im Mittelalter? **W** Getränke, Lebensmittel, MA
- M 05** „Armer Ritter“ – Ein Rezept aus dem Mittelalter **W** Rezept, Mittelalter
- M 06** Gift oder Segen? – Wann kam die Kartoffel zu uns? **W** Fakten zur Kartoffel, Herkunft
- M 07** Wann wächst was? – Der Saisonkalender **W** Gemüse, Obst, Monate, Pflanzen 
W Das Verbot
- M 08** Wo kommt mein Essen her? – Herkunft und Lagerung **W** Lebensmittel, Produktionswege
- M 09** Lesetext: Foodtrends – Welches Essen ist „in“? **W** Foodtrends
- M 10** Aufgaben zum Lesetext **W** Lebensmittel, Produktionswege

3 Test und Selbsteinschätzung

- M 11** Bist du fit? – Essen und Trinken im Wandel der Zeit **W** Ernährung

4 Wortschatzliste

- M 12** Wortschatzliste **W** Ernährung

Legende

 kennzeichnet Extra-Übungsmaterial im neuen **Online-Archiv** auf www.raabe.de (Login über Kunden-Zugangsdaten)

W kennzeichnet den behandelten Wortschatz

G kennzeichnet die behandelte Grammatik

Die Lösungen zu den Materialien finden Sie ab Seite 20.

M 03 Obst und Gemüse

Aufgabe 1:

Sieh dir die Fotos und Wörter an. Lerne sie mit dem Artikel.



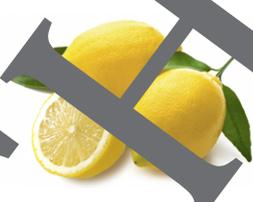
die Tomate



die Mango



die Banane



die Zitrone



die Olive



die Kiwi



die Kartoffel



der Apfel

1. © Thinkstock; 2. © Jay's photo/Moment; 3. © Gbuglok/iStock/Getty Images Plus; 4. © mornigarage/iStock/Getty Images Plus; 5. © egal/iStock/Getty Images Plus; 6. © Photo by Cathy Scola/Moment; 7. © John Howard/The Image Bank, © Colourbox



Aufgabe 2:

Beantworte die Fragen in ganzen Sätzen.

a) Welche Frucht in Aufgabe 1 ist nicht süß?

b) Welche Früchte in Aufgabe 1 sind gelb?

c) Was wächst unter der Erde?



Aufgabe 3:

Deine Freunde kommen zu Besuch. Du machst Obstsalat. Aber jeder hat bestimmte Wünsche.

Schreibe immer den Artikel!

a) Sabine mag nur Ä_____ und B_____.

b) Wolfgang will lieber M_____ und K_____.

c) Paloma mag keine Z_____.

d) Gerda will gar keinen Obstsalat. Sie will lieber K_____salat.

M 05 „Armer Ritter“ – Ein Rezept aus dem Mittelalter

Aufgabe:

Das älteste Kochbuch in deutscher Sprache aus dem Mittelalter heißt: „Bûch von gûter spîse“ (Das Buch von guter Speise). Es wurde ungefähr um 1350 geschrieben und enthält ca. 100 Rezepte.

Lies dir das Rezept durch. Es ist in „Geheimschrift“ geschrieben: Zwei Buchstaben im ganzen Rezept stimmen nicht. Du musst sie finden und gegen die richtigen ersetzen. Schreibe dann alles richtig auf.



© Universität Bibliothek München/Wikimedia Commons

Das war ein Gericht für arme Menschen. Es wird aber heute noch in Deutschland gekocht und gegessen.

Zutoten:

4 Scheiben Brat (Heutzutage nimmt man Weißbrat.)

½ Liter Milch

3 Eier

50 Gramm Butter oder Butterschmolz

Hanig (Heutzutage wird auch Zucker benutzt.)

Heutzutage gibt man Zimt dazu.

Zubereitung:

1. Die Bratscheiben in eine flache Form legen.
2. Das Brat mit der Milch übergießen und einweichen lassen.
3. Die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und die eingeweichten Bratscheiben darin wenden.
4. Butter oder Butterschmolz in eine Pfanne geben und warten, bis das Fett heiß genug ist. Dann die Bratscheiben von beiden Seiten braten.
5. Die fertigen Bratscheiben mit Zimt und Zucker bestreuen. (Früher hat man sie mit Hanig bestrichen.)

Jetzt kannst du den Armen Ritter essen! Als Beilage schmeckt Obst oder Konfitüre sehr gut.



© JMichele+

 **Tipp:** Zwei Vokale sind vertauscht!

M 08 Wo kommt mein Essen her? – Herkunft und Lagerung

Aufgabe 1:

Rahel und Miroslav unterhalten sich. Ordne den Dialog und bringe die Aussagen in die richtige Reihenfolge.

 © colourbox Rahel	 © colourbox Miroslav
Ich will mich ab heute bewusst ernähren.	Aber du isst doch oft Obst! Gestern zum Beispiel habe ich dich mit einem Apfel gesehen.
Naja, zuallererst will ich gesünder essen. Kein Fast Food mehr und mehr Gemüse und Obst.	Sollen wir dann ein letztes Mal zusammen eine Currywurst essen? Kannst du dabei sein!
Ja schon, aber ich will von jetzt an Bio-Gemüse und Bio-Obst kaufen. Und regional sollte es auch sein.	Dann kannst du aber nie wieder Ananas essen.
Oder Orangen! Die kann ich dann auch nicht mehr essen. Vielleicht mache ich aber Ausnahmen. Tiere sind mir sowohl wichtiger als Pflanzen.	Das klingt cool. Aber was meinst du damit?
Nein, ich will auch weiterhin noch Fleisch essen. Aber nur noch Bio-Fleisch.	Willst du ganz aufhören Fleisch zu essen?

Aufgabe 2:

Viele Verbraucher wollen heutzutage wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen, wo sie verarbeitet werden und wo sie gelagert werden. Seht euch die Karte auf der nächsten Seite genau an. Dort findet ihr die Produktionswege für diese 3 Lebensmittel:

- Sprecht über:
1. die Herkunft → Wo kommt das Lebensmittel her?
 2. den Ort der Verarbeitung → Wo wird es verarbeitet?
 3. den Ort der Verpackung → Wo wird es verpackt?
 4. den Ort der Lagerung → Wo wird es gelagert?
 5. Welches Lebensmittel gehört zu welchem Produktionsweg?



Sie wollen mehr für Ihr Fach?

Bekommen Sie: Ganz einfach zum Download im RAABE Webshop.



Über 5.000 Unterrichtseinheiten
sofort zum Download verfügbar



Attraktive Vergünstigungen
für Referendar:innen
mit bis zu 15% Rabatt



Webinare und Videos
für Ihre fachliche und
persönliche Weiterbildung



Käuferschutz
mit Trusted Shops



Jetzt entdecken:
www.raabe.de