Du bist, was du isst! – gesunde Ernährung für Jugendliche

Ein Beitrag von Sabine Nelke, Haltern am See

Zum Thema "Ernährung" bietet es sich an, möglichst häufig Speisen mit den Schülern zuzubereiten. In einem persönlichen Ernährungs-Check setzen sich die Schüler mit ihrer eigenen Ernährungsweise auseinander und betrachten sie kritisch. Danach lernen sie verschiedene Ernährungsformen kennen und sammeln Rezepte aus unterschiedlichen Ländern.

Beim Erstellen von Nährstoff-Steckbriefen und der Erarbeitung des Ernährungskreises, wird den Schülern bewusst, dass es wichtig ist, die unterschiedlichen Lebensmittel im richtigen Verhältnis zu verzehren, damit eine ausgewogene Nährstoffzufuhr gewährleistet ist. Mithilfe des Fettflecktests wird den Schülern der in unterschiedlichen Lebensmitteln variierende Fettanteil deutlich. Nachdem die Schüler auf Fast-Food-Angebote ihrer Umgebung unter die Lupe genommen haben, bereiten sie gesundes Fast Food und internationale für ein Klassen-Büfett zu.



"E st Food" muss nick sesund sein.

Desire brigste auf einen Blick

Klasse: 5-8

Dauer: 1 , Stun.

Komp tenzen: Die Süler ...

- best eiben Eigens haften unterschiedicher brstoffe
- w isen fettre und -arme Lebensmittel mit lem Fettfleckversuch nach
 - wend in den Ernährungskreis an
- nempollwertige Pausensnacks
- machen Vorschläge zur sinnvollen Ergänzung der eigenen Ernährung und ergänzen Fast-Food-Gerichte sinnvoll und bereiten diese zu

Aus dem Inhalt:

- Ernährungsquiz mit Frühstück
- Nährstoff-Steckbriefe
- Fettfleckversuch
- Ernährungskreis
- Pausensnack-Büfett
- Ernährungsprotokoll
- Markterkundung
- Gesundes Fast Food
- Test

VOI

Eier, Wasser: © Colourbox.com

Н

Ε

U

U

Ernährungs-Quiz – Bist du ein Ernährungsexperte? M 1

"Du bist, was du isst!" Dieser Ausspruch über Ernährung weist darauf hin, dass die Art ur Weise, wie du dich ernährst, einen gewissen Einfluss auf dein Wohlbefinden hat. Um ab aber gesund ernähren zu können, musst du dich mit dem Wissen rund um das Them Ernährung gut auskennen. Überprüfe, ob du ein "Ernährungsexperte" bist:

1: Gesundes r Verze^t Essen ist mehr isca wirkt 2: Der Verzehr von iv auf Menschen wichtig Fleisch hat keinen sich ne als leckeres Essen. die Gesur. negativen Einfluss auf die Umwelt. aus. G Ζ 4: Mehr als 40 5: Bei 10 % der λ ein wich-% der Deut-Deutschen ersetzt tiger Bestandteil schen kaufen Bioeine Tüte Chips einer gesunden Produkte, wenn es auch mal das Ernährung. Abendbrot. möglich ist. Ν 9: Je jünger eine Person ist, umso 8: Nur 20 % dei seltener isst sie 7: "Unser täg-Fisch. häu. Obst und lich Brot" ist das Gen 'se. unbeliebteste Lebensmittel der Deutschen. С 14: Fleisch, Fast Food und Fertigprodukte st 2 / % au bilden für die Mehren teilen Deut. 10: Wurst wird von heit der Deutschen n ihrem Fotos jüngeren Menschen die Basis ihrer Ernäh-√eb. Essen 1 häufiger gegessen As rung. von älteren R 13: "Lecker vor ge-12: Die Deutschen sund" gilt eher für essen sehr häufig junge Menschen. Brot.

Aufgab

Markiel die richtigen Aussagen. Bringe die die angegebenen Buchstaben in die richtige Reihenfol e und bilde so ein zum Thema passendes Lösungswort. Trage es unten ein!

Lösu

2. Korrigiere die falschen Aussagen.



Deutschland. Quellen Fotos: Käse, Kartoffeln: ©Thinkstock/iStock; Milch, Fisch, Nach den Ergebnissen derTK-Studie zur Ernährung 2017 "Iss was, Deutschland. Quellen For Top Photo Corporation/Top Photo Group; Obst: olehkalina/iStock; Brot: merznatalia/iStock.

M 4

Fette in Lebensmitteln nachweisen

In unterschiedlichen Lebensmitteln befinden sich unterschiedliche Nährstoffe. Um her szufinden, welche Nährstoffe sich in einem bestimmten Lebensmittel befinden, gibt es verschiedene Nachweismethoden für die Nährstoffe. Fett kannst du beispielsweise mit dem Fett eckversuch nachweisen.

Salami	(Bitte hier reiben)	
Gurke	(Bitte hier reiben)	*
Käse	(Bitte hier reib n)	3
Leberwurst	(Bitte hier roven)	***
ÖI	(Bitte hier Niben)	***
Erdnussflips	(fitte hier reiben)	***
Apfel	(Bitte hier reiben)	***************************************
Brot	(Bitte hier reiben)	***

lmages Plus; Öl: © cris180/iStock; Erdnussflips: © Handmade Pictures/iStock/Getty Images Plus; Brot: © merznata Salami, Apfel: © Colourbox.com; Gurke: SednevaAnna/iStock; Käse: © Thinkstock/iStock; Leberwurst: © milanfot dane_mark/DigitalVision Vectors.

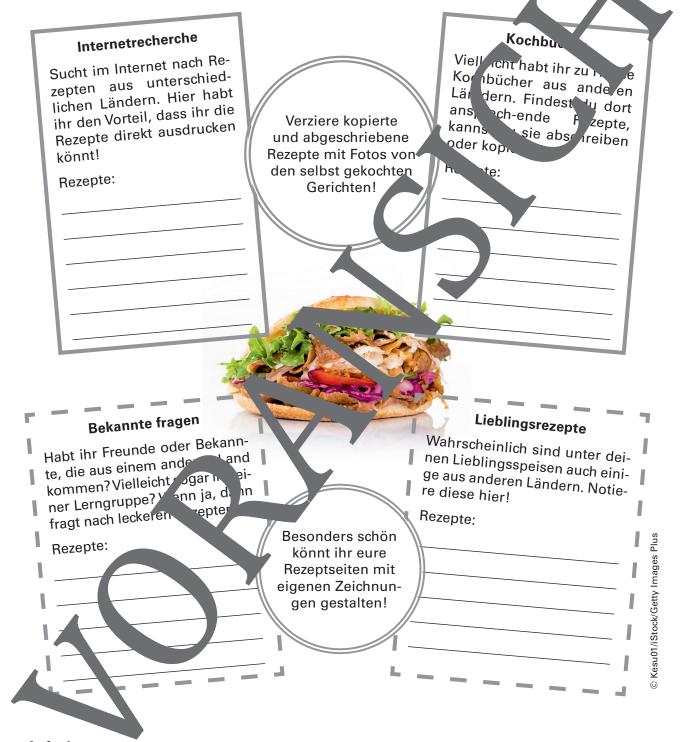
ben

- 1. Stene et viel Fett unterschiedliche Lebensmittel enthalten. Reibe dazu die angegebenen Lebensmittel an der vorgesehenen Stelle vorsichtig auf dem Papier.
- 2. Betrachte die Ergebnisse. Dazu hältst du dieses Blatt am besten gegen Licht. Stelle dann in der Ampel neben den einzelnen Lebensmitteln dar, welche der Lebensmittel viel, mittelviel oder wenig bzw. kein Fett enthalten. Male dazu einen der Kreise der Ampel entweder rot (oben, viel Fett), gelb (Mitte, mittelviel Fett) oder grün (unten, wenig oder kein Fett) aus.

M 9

Rezeptsammlung "Around the World"

Der Möglichkeiten, sich abwechslungsreich zu ernähren sind eigentlich keine Grenzer gesetz Wege Lebensmittel in geschmackvolle Gerichte zu verwandeln, gibt es viele. Besonder wenn man über seinen eigenen Tellerrand hinausblickt um zu sehen, wie Menschen sich in anderen Ländern und Kulturkreisen ernähren, gibt es eine unerschöpfliche Auswahl an so. Erckhaften Gerichten.



Aufgabe

Sammelt Rezepte aus unterschiedlichen Ländern und Kulturkreisen, um daraus eine "Multi-Kulti-Rezeptsammlung zusammen zu stellen. Nutzt dazu die Anregungen auf dieser Seite.

Erläuterung (M 9)

Die einzelnen Rezepte der Rezeptsammlung sollten auf DIN-A-4-Blättern stehen. Die können it Fotos von selbst gekochten Speisen und Abbildungen aus Werbeprospekten ob aus der Internet verziert werden. Die Rezepttexte können getippt oder mit der Hand geschrieben werden. Die fertige Rezeptsammlung kann in Schreibwarengeschäften günstig geden werden oder in einen Schnellhefter geheftet werden. Gemeinsam können die Schüler einenssendes Cover, beispielsweise mit den Flaggen der verschiedenen Länder, aus denen die Staten der Rezeptsammlung stammen, entwerfen.

Lösung (M 9)

Internetrecherche:

Pide (Türkei), Falafel (Israel), Fish and Chips (England), Chili con Ca (Südameri I), WanTang-Suppe (China)

Kochbücher:

Pastitio (Griechenland), Saté (Thailand), Köfte (Türken, Hühnchen "G-sauer (China), Kichererbsensuppe (Ägypten)

Lieblingsrezepte:

Pizza Margaritha (Italien), Döner (Türkei), Gyns (Griechenland), Saghetti bolognese (Italien), Köttbullar (Schweden)

Bekannte fragen:

Sparerips (Amerika), Tortillas mit Sale swezme, it Pflaumen (Iran), Couscous-Salat (Tunesien)



Der RAABE Webshop: Schnell, übersichtlich, sicher!



Wir bieten Ihnen:



Schnelle und intuitive Produktsuche



Übersichtliches Kundenkonto



Komfortable Nutzung über Computer, Tablet und Smartphone



Höhere Sicherheit durch SSL-Verschlüsselung