

SÜSSE SELEKTION

Zeitbedarf: 1,5 h

Lernziel	Thema / Inhalt	Methode / Durchführung	Material / Medien
<p>Sensibilisierung für Geschmacksunterschiede, Vertrauen in die eigene Wahrnehmung stärken und die geschmackliche Vielfalt von Süßungsmitteln (hier: weißer und brauner Zucker sowie Honig) kennen lernen.</p>	<p>Kinder und Jugendliche sind immer häufiger nicht mehr in der Lage Geschmacksunterschiede ähnlicher Produkte wahrzunehmen, da die Sensibilität ihrer Sinneszellen durch den vermehrten Verzehr von stark gesüßten und überaromatisierten Lebensmitteln abnimmt. Nach regelmäßiger Aufnahme von stark gesüßten Lebensmitteln gewöhnen sie sich schnell an einen extremen Süßgeschmack. Wenig oder weniger gesüßte Produkte werden in der Folge dann abgelehnt. Verschiedene Zuckerarten sowie Honig schmecken sehr unterschiedlich, süß ist nicht gleich süß. Sie differieren sowohl im Süßegrad (Honig hat eine Süßkraft von 120 %, während die von Haushaltszucker nur 100 %</p>	<p><u>Geschmackstest:</u> Zunächst erhält jeder Schüler das Arbeitsblatt „Alles gleich süß? – Schmeckst Du den Unterschied“. Anschließend probieren die Schüler schweigend drei mit unterschiedlichen Süßungsmitteln (weißer und brauner Zucker sowie Honig) zubereitete Kekssorten*. In allen drei Fällen wurde die gleiche Menge Süßungsmittel eingesetzt. Auf dem Arbeitsblatt sollen sie dann den Süßgeschmack der einzelnen Proben näher beschreiben. Sie schätzen, welches der Süßungsmittel in welcher Kekssorte verwendet wurde und wählen den persönlichen Testsieger. Der Lehrer macht zu den einzelnen Fragestellungen jeweils eine Meinungsabfrage in der Klasse. Entsprechen die Ergebnisse der Schüler bezüglich der Beschreibung des Süßgeschmacks und der Zuordnung der Kekssorten zu den Süßungsmitteln den erwarteten Ergebnissen (s. Thema / Inhalt)? <u>Variante:</u> Der Geschmackstest kann statt mit Keksen auch mit einer selbst hergestellten Quarkspeise etc. durchgeführt werden. <u>Erweiterung:</u></p>	<p>1 Arbeitsblatt „Alles gleich süß?“ (Anlage 1) pro Schüler 1 Rezeptvorlage „Dinkelkekse und Quarkspeise“ (Anlage 2) für den Lehrer als Anregung für die Zubereitung der „Verkostungsmaterialien“ 3 Sorten Dinkelkekse, 3 Teller oder Schälchen, 3 beschriftete Schilder oder Aufkleber (1 - 2 - 3) zur Kennzeichnung der Keksproben <u>Variante: „Quark“</u> 1 Arbeitsblatt „Alles gleich süß?“ (Anlage 3) pro Schüler 3 Sorten Quark (Rezept s. Anlage 2), 3 größere Schälchen (oder für drei Probierstationen 9), 3 (bzw. 9) beschriftete Schilder oder Aufkleber (1 - 2 - 3) zur Kennzeichnung der Quarkproben, 1 Probierlöffel pro Schüler</p>

	<p>beträgt) als auch in der Ausprägung bestimmter Aromen. Bei Honig ist dies sortenabhängig und bei Kristallzucker bedingt durch das Vorhandensein restlicher Mengen an Melasse (Bsp.: Die karamellartige Note von braunem Zucker). Durch die höhere Süßkraft und den Eigengeschmack hat Honig den Vorteil, dass er bei der Zubereitung von Speisen niedriger dosiert werden kann. Gesünder als Zucker ist er aber dennoch nicht, so dass Süßungsmittel insgesamt sparsam verwendet werden sollten.</p>	<p>Nach dem eigentlichen Geschmackstest probieren die Schüler die drei Süßungsmittel noch einmal im „unverarbeiteten Zustand“ und versuchen nun genauer die Geschmacksunterschiede zu beschreiben. Dies dürfte den Schülern erheblich leichter fallen, so dass klare Aussagen diesbezüglich möglich sein sollten. Der Lehrer notiert diese an der Tafel.</p> <p>*Die Kekse (bzw. Quarkspeise) werden im Vorfeld der Unterrichtsstunde vorbereitet (Rezept s. Material / Medien).</p>	
<p>Über die Herkunft und Gewinnung von Zucker und Honig Bescheid wissen.</p>	<p>Durch die Zunahme an hoch verarbeiteten und verpackten Lebensmitteln verlieren Kinder immer mehr den Bezug zur Herkunft dieser Produkte. Als Folge werden Lebensmittel weniger wert geschätzt, da die vielen Arbeitsschritte und die viele Zeit, die in der Gewinnung von Lebensmitteln steckt, unsichtbar bleibt. Wird jedoch der Weg vom „Acker bis zum Teller“ trans-</p>	<p>Der Lehrer teilt die Klasse. Die eine Hälfte der Schüler erarbeitet in Partnerarbeit Aufgabe a) während die andere Hälfte Aufgabe b) in Partnerarbeit absolviert.</p> <p>a) <u>Richtige Reihenfolge von Textbausteinen zum Thema Zucker finden:</u> Die Kleingruppen erhalten jeweils 1 Arbeitsblatt „Wie entsteht Zucker“, 1 Plakatvorlage „Wie kommt der Zucker in die Tüte“ sowie 2 Scheren und 1 Klebestift. Sie gehen nach den Arbeitsanweisungen auf dem Arbeitsblatt vor und bringen die Textbausteine in die richtige Reihenfolge. Zusätzlich fertigen sie eine Liste</p>	<p>Für Aufgabe a)</p> <p>1 Arbeitsblatt „Wie entsteht Zucker“ (Anlage 4) pro Schüler</p> <p>1 Plakatvorlage „Wie kommt der Zucker in die Tüte“ (Anlage 5) pro Gruppe</p> <p>2 Scheren und 1 Klebestift pro Gruppe</p> <p>1 Blanko DIN A3-Bogen, 1</p>

	<p>parent gemacht, so dass z.B. auch das Wissen um die hochtechnisierten Verarbeitungsmethoden mancher Produkte vorhanden ist, ist zumindest die Voraussetzung dafür geschaffen, dass zukünftig der Lebensmitteleinkauf bewusster abläuft und die Bereitschaft steigt, „gerechtere“ Preise für Lebensmittel zu bezahlen.</p>	<p>mit Stichworten an, die die einzelnen Verarbeitungsschritte in der Zuckerfabrik benennt. Die Wörter sollten gut lesbar in großer Schrift auf ein DIN A3- Plakat untereinander geschrieben werden.</p> <p>b) <u>Lückentext</u> zum Thema Honig ausfüllen: Die Kleingruppen erhalten je 1 Arbeitsblatt „Wie entsteht Honig“. Anhand der Arbeitsanweisung füllen sie den Lückentext aus.</p> <p>Anschließend präsentieren die Arbeitsgruppen ihre Ergebnisse im Plenum:</p> <p>Aufgabe a) Die Gruppen lesen nacheinander jeweils ein Kästchen in der richtigen Reihenfolge auf dem Arbeitsblatt vor. Während der eine vorliest, zeigt der andere an der erstellten Liste, bei welchem Verarbeitungsschritt sie sich gerade befinden. Dies erfolgt solange im Wechsel bis die Texte einmal komplett in der korrekten Reihenfolge vorgetragen wurden. Bevor die Gruppen, die sich mit Aufgabe b) beschäftigt haben, ihre Ergebnisse vortragen, wird zunächst auf Fragen zu diesem Thema eingegangen.</p> <p>Aufgabe b) Auch hier wechseln sich die Gruppen im Vorlesen eines Satzes auf dem Arbeitsblatt ab. Innerhalb der Gruppen wird ebenfalls gewechselt. Bei Fehlern korrigiert die Gruppe, die als nächstes mit Vortragen dran ist. Auch werden zunächst Fragen zum Thema Honig erörtert.</p> <p>Anschließend erhalten alle Schüler das Arbeits-</p>	<p>Edding pro Gruppe</p> <p>1 Lösungsbogen „Wie entsteht Zucker“ (Anlage 6)</p> <p>Für Aufgabe b)</p> <p>1 Arbeitsblatt „Wie entsteht Honig“ (Anlage 7) pro Schüler</p> <p>1 Lösungsbogen „Wie entsteht Honig“ (Anlage 8)</p> <p>Für Abschlussfragen:</p> <p>1 Arbeitsblatt „Zwei Fragen zum Schluss“ pro Schüler (Anlage 9)</p>
--	--	--	--



		<p>blatt „Zwei Fragen zum Schluss“, auf dem sie mit den gerade erhaltenen Hintergrundinformationen beide „Produktionsweisen“ kurz vergleichen sollen und ein persönliches Statement abgeben, welches Süßungsmittel (Zucker oder Honig) sie verwenden würden.</p> <p><u>Erweiterung / Variante:</u> Exkursion zu einem Imker und / oder zur nächstgelegenen Zuckerfabrik</p>	
--	--	---	--

Anmerkungen / Ergänzungen:

Weitere Informationen zum Thema*:

- „Zucker, Sirupe, Honig, Zuckeraustauschstoffe, Süßstoffe“, aid-Infodienst (2004), Bestell-Nr.: 3-1157, 2,- €
- „Einfach goldig“ (Test Honig), Öko-Test 10/2005
- „Angeschmiert“, Test 4/2004, Stiftung Warentest

Varianten:

* Kleine Auswahl ohne Anspruch auf Vollständigkeit