

Projektthema Ernährung



Gemeinsames Mittagessen der 2./3. Klasse

Seit den Herbstferien dreht sich in der zweiten und dritten Klasse alles ums Thema Ernährung. So wurde nicht nur die Nahrungsmittelpyramide unter die Lupe genommen, sondern es wurde auch Vieles mit den Sinnen erlebt. Welche Nahrungsmittel ertaste ich in einem Sack? Wie riecht das frisch gebackene Brot? Und wie schmeckt ein Granatapfel? Die Schüler haben herausgefunden, was ihr Körper braucht und welche Nahrungsmittel lediglich dem Genuss dienen. Sie haben neue Lebensmittel kennengelernt und erfahren, für was unser Körper die unterschiedlichen Nährstoffe braucht.

Als Höhepunkt setzten wir das Gelernte beim gemeinsamen Kochen um. Die Schülerinnen und Schüler machten verschiedene Menuvorschläge. Die Palette war sehr breit: von Fondue Chinoise über Pizza und Pasta bis hin zu Fetzelschnitte. Am Ende sah das Menu so aus: grüner Salat mit Karotten, Pasta mit Bolognese- oder Tomatensauce und zum Dessert Schokoladencreme, Fruchtspießchen und Guetzli. Die Schüler kochten in Gruppen, schälten Karotten, weinten beim Zwiebelschneiden, lernten, dass „al dente“ nicht nur eine Fernsehsendung ist, stachen Guetzli aus und spießten Früchte auf. Die Lehrerin musste währenddessen das eine oder andere Pflaster verteilen... ;-) Am Ende gab es aber ein Happy End, die Finger blieben dran, das Menu schmeckte, und alle waren zufrieden.

Autorin: Nina Scheidegger