

Anis bis Zimt

Die Botanik des Weihnachtsgebäcks „Mythen in Tüten“

03.12 – 21.12.2018



Zimt und Kardamom,
Kakao, Orangeat, Mandeln -
Vanillekipferl und Zimtsterne...

Weihnachtsgebäck wird in großen Mengen konsumiert und ist daher ein gutes Medium, um die SchülerInnen die darin "verbackenen" Themen entdecken zu lassen.

Zielgruppe: GS, Klasse 3 – 4

Unterrichtsfach: Sachunterricht

Jahreszeit: Vorweihnachtszeit



Kursinhalte:

- Von welchen Pflanzen stammen die Zutaten des Gebäcks, wo und wie wurden und werden sie produziert, wie kommen sie zu uns?
- Warum werden viele dieser Zutaten bei uns traditionell fast nur im Weihnachtsgebäck genutzt – und warum sieht dieses aus wie es aussieht?
- Gewürzgeschichten zwischen Antike und heute

Kompetenzen: SchülerInnen

- untersuchen, benennen, skizzieren und vergleichen Teile von Pflanzen
- lernen mit allen Sinnen.
- orientieren sich auf einer Weltkarte (eigener Wohnort, Transportwege der Gewürze).
- bewerten Konsumprodukte: Weihnachtskeks (Einfluss von Werbung und Jahreszeit).
- kennenlernen und beschreiben Gewürze im Wandel der Zeit.