

DOWNLOAD



Katja Allani

Alltagskompetenzen: Zeitungsartikel verstehen

Schreiben, Lesen, Reden – den Alltag meistern

Downloadauszug aus
dem Originaltitel:



1 Lies den Zeitungsartikel aufmerksam durch.
Finde eine passende Überschrift und schreibe sie über den Artikel.

(1) Wer hart gekochte Eier aufbewahrt und verzehrt, sollte einige Hygieneregeln beachten, um Lebensmittelinfektionen zu vermeiden.

(2) Hart gekochte Eier halten sich bei Zimmertemperatur etwa zwei Wochen. Man sollte jedoch darauf achten, dass diese beim Kochen nicht angeknackst sind. Denn ist die Schale beschädigt, können Keime eindringen und die Eier verderben schneller. Sie sollten dann in den Kühlschrank gelegt und möglichst innerhalb weniger Tage gegessen werden. Werden hart gekochte unbeschädigte Eier gleich in den Kühlschrank gelegt, so halten die Eier sogar bis maximal vier Wochen.

(3) Kinder sollten grundsätzlich mit rohen Eiern nicht in Kontakt kommen und auch keine Eier mit dem Mund auspusten, weil auf der Eierschale Salmonellen und andere Keime sitzen können. Alternativ könnten die Eier mit einem dünnen Strohhalm ausgeblasen werden.

(4) Wer schon beim Einkauf Wert auf die Herkunft der Eier legt, dem hilft der Erzeugercode weiter. Die erste Ziffer auf dem Stempel steht für die Haltungsform. Die Ziffer 0 steht für die ökologische Haltungsart, die Ziffer 1 für Freilandhaltung und die Ziffer 2 für Bodenhaltung, bei der die Hühner in einem Stall mit Auslauf sind. Die 3 steht für Eier aus Käfighaltung.

Quelle: Westfälische Rundschau: Hartgekochte Eier halten sich im Kühlschrank bis zu vier Wochen. 11.04.2009

2 Markiere die Textstellen, die über Folgendes informieren. Schreibe in die Klammern, in welchem Textabschnitt die Informationen zu finden sind.

- a) Haltbarkeitsdauer unbeschädigter hart gekochter Eier ()
- b) Herkunft der Eier ()
- c) Grund für Einhaltung von Hygieneregeln ()
- d) Kinder und rohe Eier ()
- e) Tipp für das Ausblasen von Eiern ()
- f) Was tun mit beschädigten hart gekochten Eiern? ()

3 Fasse den Zeitungsartikel in Stichpunkten zusammen.
Der Platz auf diesem Blatt muss dabei ausreichen.



Gruppe A

ESP in Neuwagen wird zur Pflicht

Beschluss: Für Neuwagen sollen ab dem Jahr 2011 spritsparende Reifen zur Pflicht werden. Das entschied das Europaparlament in Straßburg im März. Außerdem ist geplant, dass alle Neuwagen in der EU ab 2011 mit dem Elektronischen Stabilitätsprogramm ESP und mit Reifendruckkontrollsystemen ausgerüstet werden. Niedriger Reifendruck ist gefährlich und erhöht auch den Sprit-

verbrauch. Die neuen Bestimmungen treten voraussichtlich am 1. November 2011 in Kraft. Allerdings sind Übergangszeiten bis 2018 vorgesehen, damit die europäische Automobilindustrie ausreichend Zeit hat, ihre Modelle den Anforderungen anzupassen. In Mittelklassewagen von deutschen Autoherstellern sind derartige Sicherheits- und Umweltsysteme bereits häufig serienmäßig.

Quelle: ADAC motorwelt, 4/2009, S. 15



Gruppe B

Sind Bananen in Wirklichkeit blau?

Mit unseren Augen gesehen ist die Banane natürlich intensiv gelb. Unter Schwarzlicht jedoch wird aus der gelben Banane eine leuchtend blaue Frucht – überraschenderweise: „Diese blaue Lumineszenz* wurde bisher anscheinend gänzlich übersehen“, so der Chemiker Bernhard Kräuter, der das geheimnisvolle Leuchten gemeinsam mit seinem Team an der Universität Innsbruck untersucht hat. Das Phänomen erscheint, sobald das grüne Chlorophyll der unreifen Banane abgebaut wird. Dass beim Chlorophyll-Abbau fluoreszierende** Stoffe anfallen können, ist schon seit Längerem bekannt, allerdings sind diese normalerweise zu kurzlebig, um ihre Leucht-

kraft voll zu entfalten. Doch offensichtlich verfügt die Frucht über eine Art Leuchtmittel-Stabilisator, möglicherweise eine neu entdeckte chemische Verbindung. So kommt es, dass die Frucht genau dann am intensivsten leuchtet, wenn sie am leckersten schmeckt. Hat sie ihren geschmacklichen Höhepunkt überschritten, nimmt auch das blaue Leuchten wieder ab. Teamleiter Bernhard Kräuter: „Anders als wir Menschen können viele Tiere, die Bananen fressen, auch Licht im UV-Bereich sehen“ – für sie könnte das Leuchtsignal hilfreich sein, wenn sie im undurchdringlichen Blätterdickicht auf Nahrungssuche gehen.

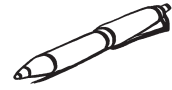
Quelle: P.M. Welt des Wissens, 04/2009, S. 58 (leicht geändert/gekürzt)

*Lumineszenz: das Leuchten eines Stoffes ohne gleichzeitige Temperaturerhöhung

**fluoreszierend: leuchtet bei Bestrahlung mit Licht auf

1 Lies den Zeitschriftenartikel aufmerksam durch. Unterstreiche die Textstellen und Wörter, die unklar sind. Arbeite dann weiter.

2 Vervollständige den Satz:



Der Zeitschriftenartikel „ _____ “ aus
der Zeitschrift _____, Ausgabe _____, berichtet über _____

3 Markiere alle wichtigen Informationen farbig.

4 Schreibe die wichtigen Informationen dann in Stichpunkten auf.

5 Bildet nun Zweier- bis Vierergruppen. Alle Mitglieder deiner Gruppe müssen den gleichen Zeitungsartikel bearbeitet haben. Vergleiche eure Ergebnisse und kläre die Wörter und Textstellen, die noch unklar sind. Vervollständige oder berichte gegebenenfalls deine Stichpunkte.

6 Bildet nun Zweiergruppen. Dein Partner muss den jeweils anderen Artikel bearbeitet haben. Stelle euch gegenseitig den Inhalt eurer Zeitungsartikel vor. Lies zuerst den vollständigen Einleitungssatz aus Aufgabe 2 vor und teile dann mit Hilfe deiner Stichpunkte die wichtigsten Informationen mit.

Aha! – Einen Zeitungsartikel verstehen

Lösung Aufgabe 2

- a) (2) d) (3)
b) (4) e) (3)
c) (1) f) (2)

Mögliche Schülerlösung Aufgabe 3

- Hygieneregeln beachten, sonst Gefahr von Lebensmittelinfektionen
- Hart gekochte Eier bei Zimmertemperatur ca. zwei Wochen haltbar, im Kühlschrank bis zu vier Wochen
- Eier dürfen nicht beschädigt sein, wenn ja, in den Kühlschrank legen und bald essen
- Kinder dürfen rohe Eier nicht mit Mund auspusten: Salmonellen- und Keimgefahr
- Auspusten mit Strohhalm gut
- Erzeugercode auf Eiern, Herkunft: 0 = ökologisch, 1 = Freiland, 2 = Bodenhaltung, 3 = Käfighaltung

Download
zur Ansicht