Der Pilz – kein Tier und keine Pflanze

Jahrgangsstufen 1+2

Doris Höller

Kompetenzen und Inhalte

Sachkompetenz:
- den Wald als Lebensraum für viele Lebewesen und Pflanzen wahrnehmen
- erfahren, was ein Pilz ist
- verschiedene Arten von Pilzen kennenlernen

Methodenkompetenz:
- optische Merkmale zuordnen
- Standorte erkennen
- die Bedeutung von Aussehen und Eigenschaften erfahren

Sozialkompetenz:
- die Natur bewusst wahrnehmen

personale Kompetenz:
- die Artenvielfalt erkennen
- anhand von Beobachtungen eine Vorstellung entwickeln und Zusammenhänge herstellen

Hinführung

- Geschichte vom Räuber Hotzenplotz

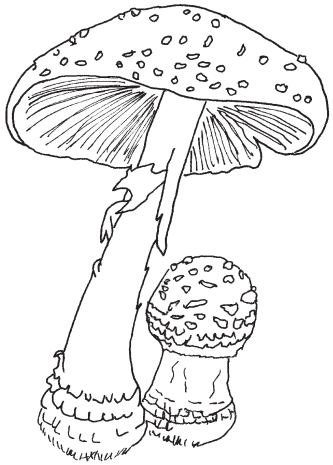
Erarbeitung

- Die Teile des Pilzes
- Merkmale und Unterschiede von Pilzen
- Speisepilze – Pfifferling und Steinpilz
- Achtung giftig! – Der Fliegenpilz
- Zuordnungsübungen rund um Pilze
- Lustige Pilznamen

Fächerverbindende Materialien

- Rezept zur Schwammerlsuppe
- Brückenwörter zum Thema „Pilz“
- Rechnen mit dem Trüffelschwein
- Pilz-Sudoku
- Bastelvorlagen

OnlinePLUS: Bonusmaterialien
- Pilz-Sudoku – leichte Version
- Informationen rund um Pilze für die Lehrkraft



mit Farbfolie!

VORSCHAU

(c) OLZOG Verlag Gm
zur Vollversion

I. Hinführung

Die Lehrkraft organisiert über eine Pilzberatungsstelle oder das Forstamt eine geführte Pilzwanderung.

Alternativ kann ein Auszug aus dem Buch „Neues vom Räuber Hotzenplotz“ vorgelesen werden, in dem es um eine Schwammerlsuppe geht. Die Schüler erhalten dann den Auftrag, die Geschichte zu Ende zu schreiben. **→ M1.1 bis 1.4**

Differenzierung: Schnelle, leistungsstarke Schüler können im Anschluss noch das Rezept zu Großmutters Schwammerlsuppe von M9 in die richtige Reihenfolge bringen. **→ M9**

II. Erarbeitung

Bei den folgenden Materialien gibt es leichtere und anspruchsvollere Arbeitsblätter, die je nach Leistungsniveau der Schüler eingesetzt werden können. Auch die Bearbeitung in Partner- oder Gruppenarbeit ist möglich. Zudem bietet es sich an, eine Projektwoche zum Thema zu gestalten.

Tipp: Weitere umfangreiche Informationen rund um Pilze sind im Bonusmaterial zu finden. **→ *M14.1 bis 14.3**

Aussehen und Merkmale:

Die Schüler erfahren, was genau ein Pilz ist, und beschriften die Abbildung. **→ M2**

Dann lernen sie weitere (Unterscheidungs-)Merkmale von Pilzen kennen und ordnen die Begriffe den passenden Bildern zu. **→ M3.1 und 3.2**

Speise- und Giftpilze:

Bei Pilzen muss man v.a. zwischen Speisepilzen und Giftpilzen unterschieden. Die Schüler lernen mit Steinpilz und Pfifferling zwei Vertreter von Speisepilzen kennen. Die kurzen Steckbriefe enthalten interessante Informationen; die dazugehörigen Abbildungen müssen die Schüler erst zusammenpuzzeln. **→ M4**

Einer der bekanntesten Giftpilze ist der Fliegenpilz. Sicher kennen ihn auch die Schüler und wissen vielleicht sogar, wie er aussieht. Die wesentlichen Merkmale sind auf dem Arbeitsblatt in Text und Bild nochmals festgehalten. Die Schüler malen abschließend die Zeichnung richtig aus. **→ M5**

Tipp: Farbige Abbildungen von Steinpilz, Pfifferling und Fliegenpilz bietet die Farbfolie im Anhang. **→ Farbfolie**

Pilze, Pilze, Pilze:

Die drei folgenden Materialien enthalten spielerische Übungen rund um Pilze. So werden den Schülern die Merkmale und Formen vertrauter und gleichzeitig lernen sie noch weitere Pilzsorten kennen. **→ M6** **→ M7** **→ M8**

VORSCHAU

netzwerk lernen

(c) OLZOG Verlag Gm

zur Vollversion

III. Fächerverbindende Umsetzung

- Großmutters Schwammerlsuppe – Rezept ordnen → **M9**
- Brückenwörter zum Thema „Pilz“ → **M10**

- Rechnen mit dem Trüffelschwein → **M11**
- Pilz-Sudoku – mit leichterer Version im Bonusmaterial → **M12.1** → **+M12.2**

Bastelvorlagen für Fensterbild oder Windlicht → **M13**

Weiterführende Vorschläge:

- Waldbesuch und Standortbestimmung
- Steckbriefe von Pilzen anlegen
- Pilzrezepte sammeln und Gerichte zubereiten

Internettipps:

- www.123pilze.de: Pilzgalerie Bayerischer Wald mit vielen Bildern und Pilzsuchmaschine
- www.pilzfinder.de: Pilze von A bis Z, Bildsuche, Notrufnummern, Rezepte u.v.m.
- www.pilzfinder-solling.de: Pilze nach Monaten sortiert, Giftpilze, Tipps usw.

☞ Die digitale Version zum Beitrag inklusive Bonusmaterial finden Sie auf www.eDidact.de unter Grundschule → Sachkunde → Natur: Pflanzenwelt. Der Download ist für Abonnenten kostenlos.

VORSCHAU

(c) OLZOG Verlag Gm

netzwerk lernen

zur Vollversion

Neues vom Räuber Hotzenplotz

Der Räuber Hotzenplotz hatte die Großmutter von Kasperl und Seppel entführt, um Lösegeld zu erpressen. Er brachte sie in seine Räuberhöhle. Dort musste sie ihm den Haushalt machen. Bei der Lösegeldübergabe wurden auch Kasperl und Seppel vom Räuber gefangen und in seine Höhle gebracht. Als Großmutter eine Schwammerlsuppe für den Räuber kochen sollte, heckten die drei einen Plan aus.

~ Schwammerlsuppe ~

Kasperl und Seppel rutschten auf den Knien durch die Räuberhöhle und schrubbten den Fußboden. Während Hotzenplotz Wasser und Seife geholt hatte, hatten sie Großmutter schleunigst in den Geheimplan eingeweiht. Hotzenplotz saß gemütlich im Armstuhl. Er spielte an seiner Pfefferpistole herum und ahnte nicht, was die drei miteinander besprochen hatten.

„Sind das auch ganz bestimmt lauter echte Rotkappen?", fragte ihn die Großmutter überm Schwammerlputzen. „Sie wissen ja, ich bin kurzsichtig und muss jede Verantwortung ablehnen." „Unsinn!", erwiderte Hotzenplotz. „Wenn *ich* Ihnen sage, dass diese Pilze in Ordnung sind, sind sie in Ordnung." „Aber es könnte vielleicht ein Knallpilz darunter sein. Knallpilze sind bekanntlich sehr giftig, man kann sie mit Rotkappen leicht verwechseln ..." „Ach, hören Sie auf damit! Das ist alles Blödsinn mit Ihren alten Knallpilzen! Nie gehört davon. Dies hier sind Rotkappen, dafür lege ich meine Hand ins Feuer, da können Sie ganz beruhigt sein."

Großmutter trat an den Herd. Wenig später erfüllte ein köstlicher Duft die Räuberhöhle. Hotzenplotz sog ihn gierig ein. „Ist die Schwammerlsuppe bald fertig?" „Gleich", sagte Großmutter. „Nur noch Pfeffer und Salz dran – und einen Schuss Essig ... So, bitte sehr!" Sie rückte den Topf vom Feuer und stellte ihn auf den Tisch. „Wenn Sie kosten möchten?" Hotzeplotz legte die Pfefferpistole weg. „Aufhören!", rief er Kasperl und Seppel zu. „Während ich esse, dürft ihr euch in die Ecke verkriechen und Pause machen." Er setzte sich an den Tisch, er schnupperte an der Suppe, er wollte den ersten Löffel zum Mund führen, um zu kosten – da hörte er Seppel halblaut zu Kasperl sagen: „Wie kann man bloß so verrückt sein auf Schwammerlsuppe? Mich könntest du zu den Hottentotten jagen damit!"

„He?", fragte Hotzenplotz prompt. „Was muss ich da hören, Seppel? Du magst keine Schwammerlsuppe?" „Brrr!", machte Seppel und hielt sich die Nase zu. „Der Geruch allein reicht mir schon!" Hotzenplotz musterte ihn aus den Augenwinkeln. „Und wenn man dich zwingen würde?" „Wozu?" „Dass du davon isst ..." „Bitte

VORSCHAU

netzwerk lernen

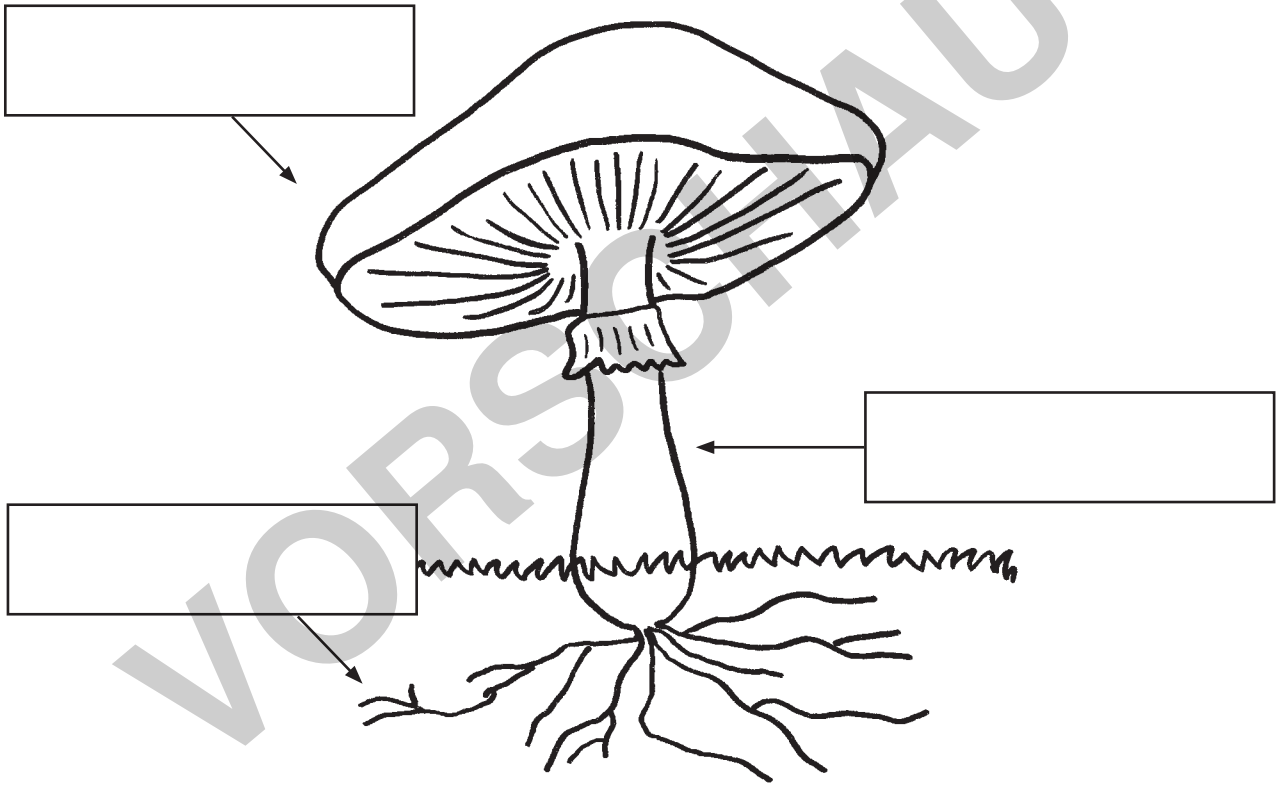
(c) OLZOG Verlag Gm

zur Vollversion

Aus welchen Teilen besteht ein Pilz?

Pilze gehören nicht zu den Pflanzen und auch nicht zu den Tieren. Pilze sind eine eigene Gattung. Denn Pflanzen brauchen Licht zum Wachsen, Pilze können auch im Dunkeln gedeihen. Tiere können sich fortbewegen, Pilze können das nicht.

Was wir über der Erde sehen, ist eigentlich nur die Frucht des Pilzes. Der Pilz selber wächst unter der Erde. Er besteht aus vielen dünnen Fäden wie ein Spinnennetz. Diese nennt man Myzel. Ernten wir eine Pilzfrucht, also den oberen Teil, bleibt der Pilz selbst im Boden zurück. Trotzdem nennt man die Pilzfrüchte mit Hut und Stiel einfach nur Pilze.



VORSCHAU

✎ Beschrifte den Pilz mit den folgenden Wörtern: Myzel, Stiel, Hut.

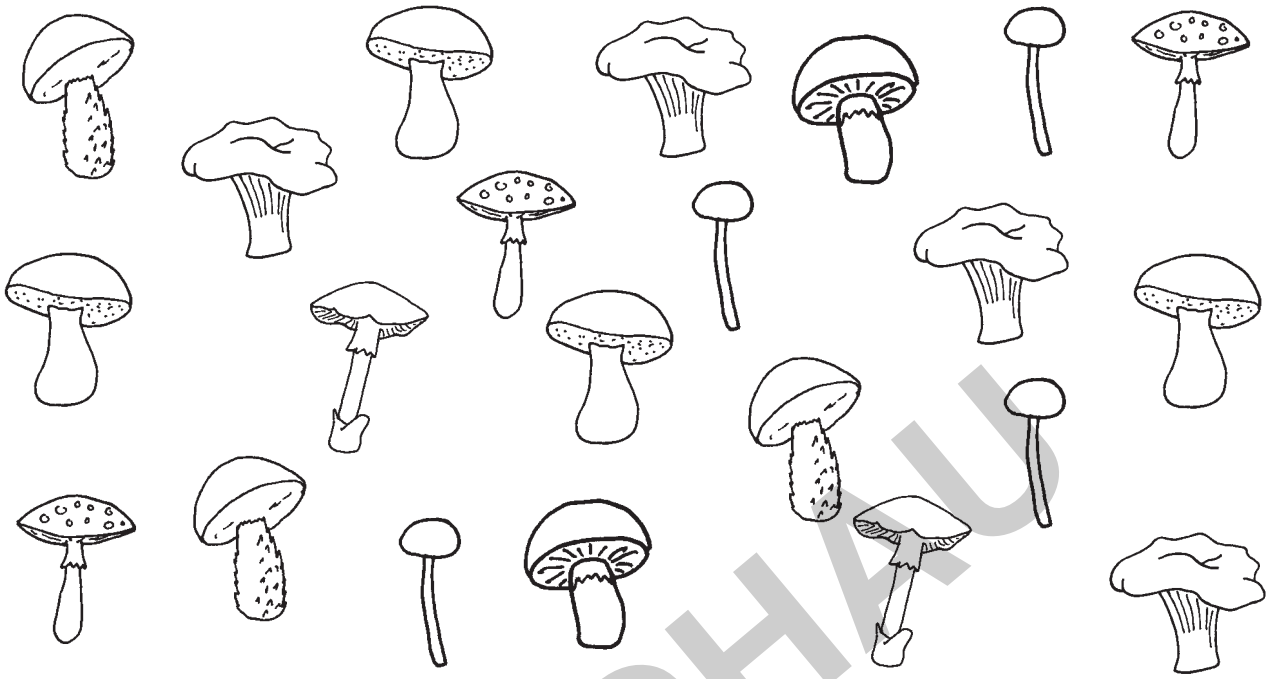
☞ Pilze kann man mit Eisbergen vergleichen. Man sieht nur einen kleinen Teil, den Fruchtkörper. Der eigentliche Pilz, das Myzel, breitet sich unter der Erde aus. Fast jede Baumwurzel ist von diesen weißlichen Fäden umgeben. Bäume und Pilze versorgen sich gegenseitig. Die Bäume geben Kohlenhydrate an die Pilze, die Pilze geben Wasser und Nährstoffe an die Baumwurzeln ab.

netzwerk lernen

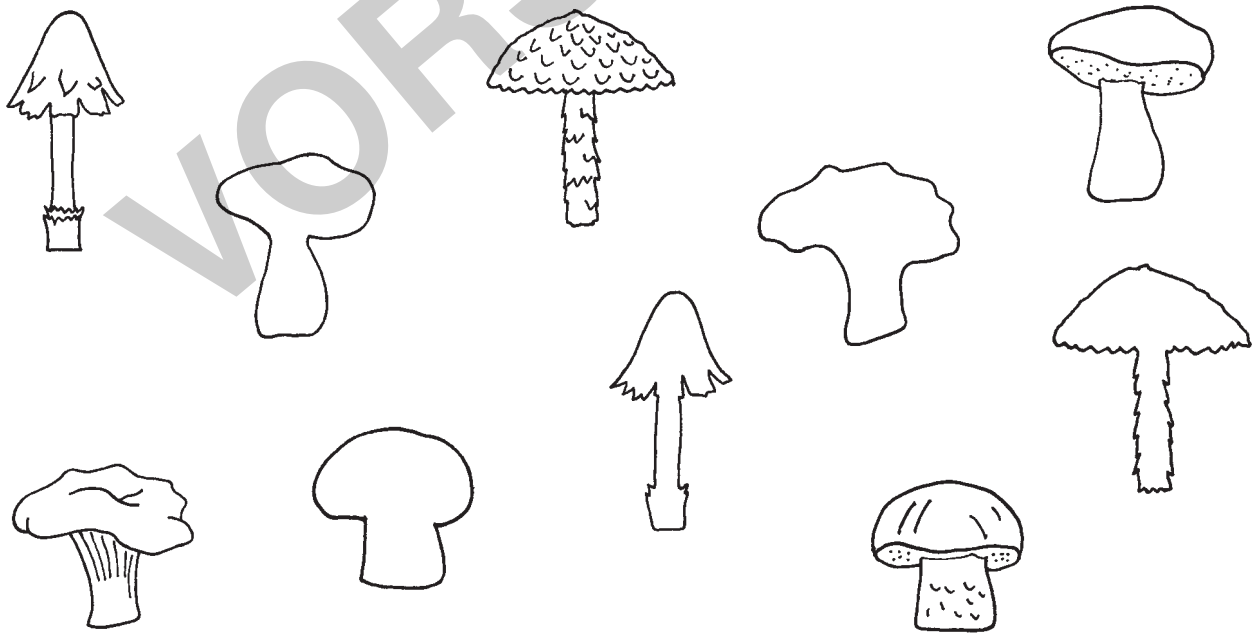
zur Vollversion

(c) OLZOG Verlag Gm

Pilze, Pilze, Pilze



✎ Kannst du herausfinden, wie viele Pilzsorten hier zu sehen sind?
✎ Kreise jede Sorte mit einer anderen Farbe ein.



✎ Finde zu jedem Umriss einen passenden Pilz und umkreise sie in der gleichen Farbe.

VORSCHAU

netzwerk lernen

zur Vollversion

(c) OLZOG Verlag Gm

Großmutters Schwammerlsuppe

Zutaten:

500 g Waldpilze oder Zuchtpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Butter
500 ml Rinderbrühe
1 Esslöffel Mehl
2 Esslöffel Wasser
250 g Sauerrahm
1 Bund Petersilie
3 bis 4 Eigelb
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

☐ 10 Minuten im geschlossenen Topf kochen lassen.

☐ Mehl mit dem Wasser verrühren und zu den gekochten Pilzen geben, kurz aufkochen lassen.

☐ Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

☐ Zum Schluss die gehackte Petersilie und den Sauerrahm in die Suppe geben und unterrühren. Eigelbe verquirlen und ebenfalls unter die nicht mehr kochende Suppe rühren.

☐ Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie klein hacken.

☐ Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

☐ Pilze zu den Zwiebeln geben, umrühren und die Rinderbrühe zugießen.

✎ Hoppla, bei der Zubereitung ist etwas durcheinandergeraten. Lies dir die Arbeitsschritte genau durch und schreibe die richtige Reihenfolge von 1 bis 7 in die Kästchen.

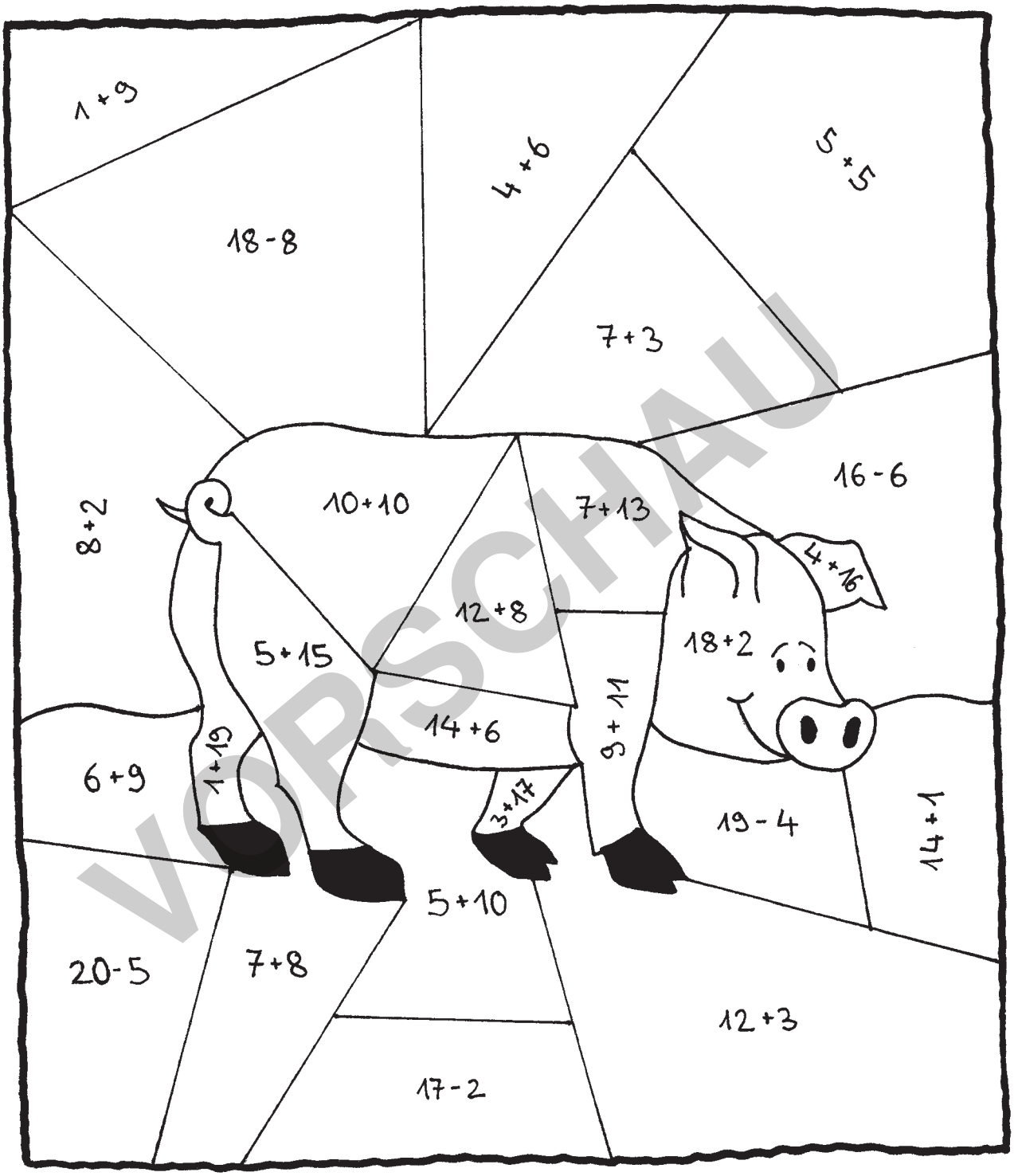
VORSCHAU

netzwerk lernen

zur Vollversion

(c) OLZOG Verlag Gm

Rechnen mit dem Trüffelschwein



VORSCHAU

✎ Rechne die Aufgaben und male alle Felder in der richtigen Farbe aus:

20 = rosa 15 = braun 10 = blau

✎ Male am Ende auch das Ringelschwänzchen und die Schnauze rosa an.

netzwerk lernen

(c) OLZOG Verlag Gm

zur Vollversion