

Thema: _____

Pflichtstationen

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Wahlstationen

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Stationenschilder

Schilder zur besseren Orientierung auf buntes Tonpapier kopieren.
Stationenschilder in der Mitte falten. Nummerierung ergänzen.

Station	Station
Station	Wahlstation

VORSCHAU

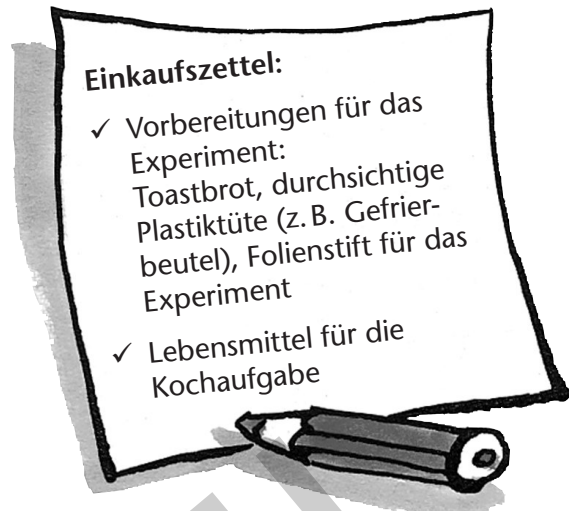
Lebensmittelverderb: Schimmel

Übersicht:

- **Station: „Experiment: Schimmel“**
Medien: Toastbrot, durchsichtige Plastiktüte, Gummiring
- **Station „Schimmel – was ist das eigentlich?“**
Medien: Text, Arbeitsblatt (S. 55), Kontrollkarte
- **Station „Welche Lebensmittel sind besonders betroffen?“**
Medien: Arbeitsblatt (S. 55), Ankreuzkarte, feuchter Lappen, Foliestift, Kontrollkarte
- **Station: „Schimmel – was nun?“**
Medien: Text, Arbeitsblatt (S. 55), Kontrollkarte
- **Station: „Tipps zur Vermeidung von Schimmelpilzen“**
Medien: Text, Arbeitsblatt (S. 55)
- **Station: „Schimmel ist nicht gleich Schimmel“**
Medien: Text, Wortkarten

Kompetenzen:

- Schimmelpilze erkennen und im Alltag durch bewusstes Verbraucherverhalten vermeiden.
 - Den Unterschied von gutem und schlechtem Schimmel kennen und im Alltag bewusst damit umgehen.
- Die Lehrkraft sollte wenn möglich ein Stück verschimmeltes Stück Brot o. Ä als Anschauungsobjekt haben.
Andere Möglichkeit:
Die Lehrkraft bereitet in einer der vorhergegangenen Unterrichtseinheiten die Station „Experiment“ vor: Die Schüler können so für die Unterrichtseinheit Schimmel vorarbeiten.



Organisatorische Hinweise:

Station

Experiment: Schimmel

Was passiert!

Aufgaben:

1. **Nimm** eine Toastbrot, lege sie in eine durchsichtige Tüte.
2. **Verschließe** die Tüte mit einem Gummiring und beschrifte sie mit deinem Namen. **Lege** sie an einen warmen Ort in der Küche.
3. **Überlege**, was bis zum nächsten Unterricht passiert.
4. **Notiere** deine Vermutung.
5. **Beobachte** deine Toastbrot in einer Woche/zwei Wochen.
6. **Notiere** deine Beobachtungen.

Name:
Vermutung:
Beobachtung nach einer Woche:
Beobachtung nach zwei Wochen:

Station

Schimmel – was ist das eigentlich?

Aufgaben:

1. Lies den Text durch.
2. Ergänze das Arbeitsblatt (Nummer 1).

Schimmel

Schimmel ist der umgangssprachliche Begriff für Schimmelpilze.

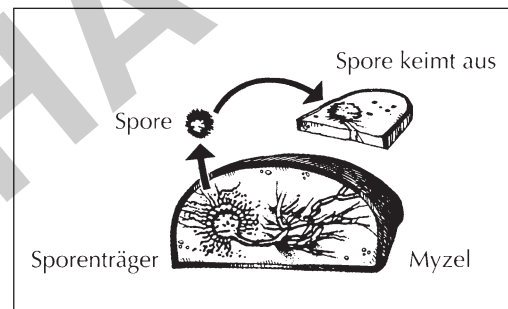
Diese Pilze vermehren sich durch Sporen über die Luft. Treffen die Sporen auf ein Lebensmittel, keimen sie aus und bilden Zellfäden (= Fadengeflecht).

Diese Zellfäden können das ganze Lebensmittel durchziehen, ohne dass wir es mit dem Auge sehen können.

Das gesamte Gebilde nennt man Myzel.

Sichtbar ist nur der Schimmelrasen auf der Oberfläche des Lebensmittels, welcher aber oft nur ein kleiner Teil des ganzen Schimmelpilzes ist.

Schimmelpilze können äußerst giftige, teilweise sogar krebserregende Substanzen, sogenannte Mykotoxine bilden, welche bei Mensch und Tier zu Leberschäden und Leberkrebs führen können.



Kontrolle: Schimmel = Schimmelpilze!

Diese Pilze vermehren sich durch Sporen über die Luft.

Schimmelpilze bilden im Lebensmittel Fadengeflechte, welche für das menschliche Auge nicht sichtbar sind.

Sichtbar ist nur der Schimmelrasen auf der Oberfläche.

Schimmelpilze können äußerst giftige, teilweise sogar krebserregende Substanzen, sogenannte Mykotoxine bilden, welche bei Mensch und Tier zu Leberschäden

und Leberkrebs führen können.

Welche Lebensmittel sind besonders betroffen?

Achtung – prüfe genau!

Es gibt einige Lebensmittel, die häufig von Schimmel befallen werden, deshalb überprüfe sowohl frisch eingekaufte Lebensmittel als auch die Lebensmittel aus dem Vorratsschrank vor dem Verarbeiten.

Aufgaben:

1. **Kreuze** die Lebensmittel an, die häufig von Schimmel befallen werden.
Tipp: Wasserhaltige Lebensmittel werden oft und schneller von Schimmel befallen.
2. **Kontrolliere** mit der Kontrollkarte.
3. **Trage** auf deinem Arbeitsblatt acht Lebensmittel ein (Nummer 2).
4. **Wische** die Ankreuzkarte mit dem feuchten Lappen wieder ab.

Ankreuz- und Kontrollkarte (Vorlage kopieren und laminieren)

Lebensmittel, die häufig von Schimmel befallen werden

<input type="checkbox"/>	Brot	<input type="checkbox"/>	Gemüse	<input type="checkbox"/>	Zucker
<input type="checkbox"/>	Milch	<input type="checkbox"/>	Obst	<input type="checkbox"/>	Butter
<input type="checkbox"/>	Mineralwasser	<input type="checkbox"/>	Joghurt, Quark	<input type="checkbox"/>	Käse
<input type="checkbox"/>	Säfte	<input type="checkbox"/>	Nüsse, Mandeln	<input type="checkbox"/>	Kokosraspel
<input type="checkbox"/>	Wurst	<input type="checkbox"/>	Mehl	<input type="checkbox"/>	Gewürze

Lebensmittel, die häufig von Schimmel befallen werden

<input checked="" type="checkbox"/>	Brot	<input checked="" type="checkbox"/>	Gemüse	<input type="checkbox"/>	Zucker
<input checked="" type="checkbox"/>	Milch	<input checked="" type="checkbox"/>	Obst	<input type="checkbox"/>	Butter
<input type="checkbox"/>	Mineralwasser	<input checked="" type="checkbox"/>	Joghurt, Quark	<input checked="" type="checkbox"/>	Käse
<input checked="" type="checkbox"/>	Säfte	<input checked="" type="checkbox"/>	Nüsse, Mandeln	<input checked="" type="checkbox"/>	Kokosraspel
<input checked="" type="checkbox"/>	Wurst	<input type="checkbox"/>	Mehl	<input checked="" type="checkbox"/>	Gewürze

Station

Schimmel – was nun?

Wie gehe ich vor, wenn Lebensmittel von Schimmel befallen sind?

Aufgaben:

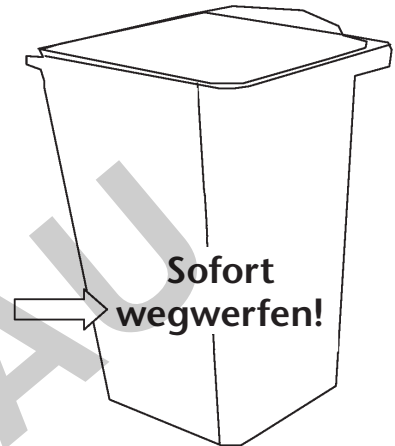
1. Lies den Text durch.
2. Ergänze das Arbeitsblatt (Nummer 2, Merke:).

Schimmel – was nun?

Da der Schimmelpilz oft mit bloßem Auge nicht zu sehen ist, ist es schwierig, zu erkennen, wie weit das Lebensmittel schon verdorben ist.

Deshalb müssen folgende Lebensmittel, wenn sie von Schimmel befallen sind, **sofort entsorgt** werden:

Schnittbrot, Milch- und Milchprodukte, Fleisch, Wurstwaren, Nüsse, Gewürze, Obst, Gemüse, Kompott, Obst- und Fruchtsäfte.



Kontrolle: Schimmel – was nun?

Merke: Befallene Lebensmittel sofort entsorgen, da man Schimmelpilze oft mit bloßem Auge nicht sehen kann!

