



Sinn- und KüchenExperimente überzeugen: Methodenvielfalt kommt bei den SchmExperten an

Sinn- und KüchenExperimente überzeugen: Methodenvielfalt kommt bei den SchmExperten an (aid) - Schmecken und Experimentieren wird bei den SchmExperten groß geschrieben - das zeigt sich schon im Namen der aid-Unterrichtsreihe. Sinn- und KüchenExperimente wecken Neugier und ermöglichen forschend-entdeckendes Lernen. So stärken die angehenden SchmExperten bei der Essenszubereitung viele weitere Kompetenzen. Handlungs- und schülerorientierte Methoden ermöglichen abwechslungsreiches und kooperatives Lernen, das weit über das Kochen hinausgeht. Rund um die Speisenzubereitung gilt es zum Beispiel Arbeitsgeräte und Küchenkniffe zu erkunden. Wie kommt der Geschmack in den Tee? Warum werden Kartoffeln gestampft und nicht püriert? Mit KüchenExperimenten zu jedem Thema erarbeiten sich die Schülerinnen und Schüler den sicheren und sinnvollen Umgang mit den entsprechenden Geräten und Lebensmitteln. Auch die Vielfalt von Lebensmitteln wird in der Unterrichtsreihe erkundet. Über SinnExperimente werden die Jugendlichen zu Forschern und vergleichen beispielsweise Fertigprodukte mit ihren selbst zubereiteten Speisen. Das bringt nicht nur so manchen Aha-Effekt, sondern fördert auch die Übertragung des Gelernten in den Alltag. Das Unterrichtsmaterial enthält viele Ideen und Anregungen für interessante Sinn- und KüchenExperimente. Dabei übernehmen Schülerinnen und Schüler eine Forscherrolle, die nicht nur neugierig macht, sondern sie probieren auch Lebensmittel, die sie sonst vielleicht kaum beachten. Melanie Braukmann, Annika Rehm, www.aid.de
Weitere Informationen zu den SchmExperten unter: www.aid.de/lernen/schmexperten.php
SchmExperten in der Lernküche - Ernährungsbildung in den Klassen 6 bis 8, Unterrichtsmaterial - Medienpaket (inkl. "Die Küchenkartei"), Bestell-Nr. 61-3980, Preis: 55,00 Euro
Die Küchenkartei
Ringordner mit 47 Fotokarten, Bestell-Nr. 61-3462, Preis: 15,00 Euro
http://www.aid-medienshop.de
aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.
Heilsbachstr. 16
53123 Bonn
Deutschland
Telefon: 02 28/ 84 99-0
Telefax: 02 28/ 84 99-177
Mail: aid@aid.de
URL: http://www.aid.de
img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=528823" width="1" height="1">

Pressekontakt

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.

53123 Bonn

aid.de
aid@aid.de

Firmenkontakt

aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e. V.

53123 Bonn

aid.de
aid@aid.de

aid ? drei Buchstaben stehen für: Wissenschaftlich abgesicherte Informationen Fach- und Medienkompetenz Und ein kreatives Informationsangebot in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" sowie "Landwirtschaft und Umwelt". Wer informieren will, muss besser informiert sein. Die Vielzahl von Informationen, die täglich auf jeden von uns einströmt, ist kaum noch zu überblicken. Oft widersprechen sich die Aussagen und verwirren mehr als sie nützen. Gefragt sind Ratschläge, die wissenschaftlich abgesichert sind und sachlich informieren. Der aid hat sich genau das zur Aufgabe gemacht und bietet wissenschaftlich abgesicherte Informationen in den Bereichen "Verbraucher und Ernährung" und "Landwirtschaft und Umwelt". Unsere Aussagen sind unabhängig und orientieren sich an den gesicherten Erkenntnissen der Wissenschaft. In Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern und Praktikern sammeln wir Fakten und Hintergrundinformationen, werten sie aus und bereiten sie zielgruppengerecht auf. Unsere Publikationen wenden sich an Verbraucher, Landwirte und Multiplikatoren wie Lehrer, Berater und Journalisten. Der aid ist ein gemeinnütziger Verein und wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Sein Auftrag, sachlich und interessenunabhängig zu informieren, ist in der Satzung festgelegt. Beim aid arbeiten namhafte Experten, Praktiker und Medienfachleute zusammen. Informationsmedien, die der aid herausgibt, entsprechen dem aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse und vermitteln Wissen zielgruppengerecht und praxisorientiert.