Lernziele

Kompetenz aus dem LP21 WAH

4.4c Schülerinnen und Schüler können Eigenschaften von Nahrungsmitteln bei der Verarbeitung und Zubereitung berücksichtigen. ≡ Nahrungsmittelgerechte Zubereitung

Lernziele zur Unterrichteinheit: Eigenschaften von Stärke in der Nahrungszubereitung

Schüler:innen kennen die Eigenschaften von Stärke (z.B. Mehl, Maizena) und anderen Bindemitteln (z.B. Eier, Agar Agar, Gelatine) und können diese bei der Zubereitung fachgerecht verwenden.

- Sie können beobachten, wie sich Kartoffelstärke beim Stampfen oder Pürieren verhält.
- Sie können erklären, wie sich Maizena oder Mehl in Wasser und Öl verhalten und bei der Zubereitung berücksichtigen.
- Sie können beschreiben, warum Rührei bei Hitze stockt (fest wird).
- Sie können bestimmen, welche Nahrungsmittel bei einer gekochten Creme zur «cremartigen» Konsistenz (Festigkeit) führen und diese zubereiten.

Überfachliche Kompetenzen

- Sie können Experimente durchführen und auswerten.
- Sie können sich in Gruppen über die Resultate der Experimente austauschen.
- Sie können im Team, die Nahrungszubereitung planen und durchführen.
- Sie können über das Gelernte nachdenken.
- Sie können die Eigenschaften von Stärke und anderen Bindemitteln bei weiteren Zubereitungen berücksichtigen und fachgerecht verwenden.