

Lösung zum Arbeitsblatt: Winterliche Ernährung

1. Zuordnungsaufgabe: Winter oder Nicht-Winter?

„Passt zum Winter“:

- Karotte
- Apfel
- Kartoffel
- Kürbis
- Rosenkohl

„Passt nicht zum Winter“:

- Erdbeere
- Salatgurke

2. Welche Lebensmittel gibt es bei uns im Winter frisch aus der Region?

Frisch oder gut gelagert aus der Region gibt es im Winter:

- Feldsalat
- Chicorée
- Kartoffeln
- Wirsing
- Zwiebeln

Nicht regional im Winter:

- Kiwi
- Paprika
- Orangen

3. Kreativ-Aufgabe:

Individuelle Lösungen

4. Sortiere nach „Lagergemüse/Lagerobst“ und „Frisches Wintergemüse“.

Lagergemüse/Lagerobst:

Karotte, Apfel, Kürbis, Birne

Frisches Wintergemüse aus geschütztem Anbau:

Lauch, Chicorée, Rosenkohl

5. Schreibe einen kurzen Text: „Warum ist Winteressen gut für die Umwelt?“

Beispiellösung:

Winteressen ist gut für die Umwelt, weil das Essen aus der Region kommt und nur kurze Wege braucht. Saisonales Gemüse wächst ohne viel zusätzliche Energie. Dadurch wird weniger Strom und Wärme verbraucht. So können wir die Umwelt besser schützen und trotzdem frische Lebensmittel essen.

6. Zusatzaufgabe: „Winter-Suppe planen“

Beispiellösung:

Gemüse:

Karotten

Kartoffeln

Lauch

Sellerie

Pastinaken

Petersilie

Welche Gemüse davon sind regional?

Alle genannten Gemüse sind regional: Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie, Pastinaken und Petersilie.

Welche Gemüse sind gut lagerfähig?

Gut lagerfähig sind: Karotten, Kartoffeln, Sellerie und Pastinaken.

Nicht lagerfähig, aber im Winter aus geschütztem Anbau erhältlich: Lauch und Petersilie.