

Projektvorschlag für die fächerverbindende Projektarbeit in der Qualifikationsphase vom 27. – 31. August 2018

Vorläufiger Projekttitle: Nutzpflanzen auf unserem Speiseplan

Beteiligte Fächer: Biologie und Kochen geplante
Exkursion:
Beteiligte Lehrkräfte: Kalbhenn, Renneberg Zeitraum der Exkursion: ---

Teilnehmerzahl: 20 Unterbringung: ---

Geplante Kosten: ca. 20,00 €

Kurze Projektbeschreibung:

Unsere Ernährung ist in aller Munde: Vegan, vegetarisch, eiweißhaltig, Burger und Co, zuckerfrei oder nicht, und, und, und. Was wir wann in welchen Mengen zu welchen Zeiten essen oder nicht essen sollen: Ratgeber und Medien sind voll von gut gemeinten Ratschlägen denen es jedoch zu oft an wissenschaftlich basierten Erkenntnissen fehlt.

- **Was braucht unser Körper wirklich? Und wie verarbeite ich die gesunden Gemüse und Früchte auf gesunde Weise?**
- **Welche sekundären Inhaltsstoffe, welche Nährstoffe stecken in unseren Nutzpflanzen und welche Bedeutung haben diese für unseren Körper und unsere Denkleistung?**
- **Wie kann ich „lecker“, „gesund“ und „schnell“ beim Kochen verbinden?**
- **Wie koche ich damit Vitamine, Mineralstoffe und andere Nährstoffe erhalten bleiben?**

Diese und ähnliche Problemstellungen wirft das Projekt auf und Lösungen könnt Ihr in den Präsentationen vorstellen.

Wir sind täglich in der Lehrküche und in den Bioräumen unterwegs, auch mal auf dem Feld, im Kräutergarten oder auf dem Markt.

Das Projekt richtet sich an Schülerinnen und Schüler die sich für Ernährungsfragen interessieren, die gerne wissenschaftlich-biologisch arbeiten aber auch genauso gerne selbst kochen wollen. Von den 20,00 € werden die Gemüse und Obsteinkäufe und unsere Exkursionen finanziert.