



Integration von Schülerinnen und Schülern mit einer Sehschädigung an Regelschulen

Didaktikpool

Die Stärke und ihre Eigenschaften als Bestandteil in unserer Nahrung

Christa König

2008

Technische Universität Dortmund
Fakultät Rehabilitationswissenschaften
Rehabilitation und Pädagogik bei Blindheit und Sehbehinderung
Projekt ISaR
44221 Dortmund

Tel.: 0231 / 755 5874

Fax: 0231 / 755 6219

E-mail: isar@tu-dortmund.de

Internet: <http://www.isar-projekt.de>

tu technische universität
dortmund

Koedukativer Unterricht (blind/sehend) im Fach Hauswirtschaft

von Christa König

Sehbehinderten- und Blindenzentrum Südbayern
Raiffeisenstr. 25
85716 Unterschleißheim
Tel.: 089 – 3100010

Thema der Stunde: **Die Stärke und ihre Eigenschaften als Bestandteil in unserer Nahrung**

In dieser 7. Jahrgangsstufe unserer Hauptschule werden im Fach Hauswirtschaft 8 sehbehinderte Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit einem blinden Mädchen unterrichtet.

Die Bekanntgabe, dass heute Pudding und Rote Grütze als Nachspeisen durchgenommen und gekocht werden, motiviert alle Süßschnäbel der Klasse.

Lässt sich herausfinden, welche Inhaltsstoffe im Pudding und in der Grütze enthalten sind?



Auf beiden Packungen steht als Bestandteil: „Stärke“!

Aber Fertiggerichte sind teuer und schmecken meist nicht so gut wie die selbst gemachten.



Diese Zutaten brauchen wir für eine gute Rote Grütze.

Aber woher bekommen wir die Stärke?

Kartoffeln enthalten Stärke, das ist ein Hinweis der Lehrkraft. Mit dem richtigen Schäler ist es für die Schüler kein Problem, 4 - 5 mehligere Kartoffeln zu schälen und in Stücke zu schneiden.



Aber wo ist die Stärke? Dazu müssen die Kartoffeln gerieben und entsaftet werden. Am einfachsten geschieht dies mit einer Küchenmaschine.





Links kommt eine trübe Flüssigkeit heraus, die sich nach 5 Minuten in drei Schichten ablagert.

Rechts erhalten wir die Fasern, genannt Ballaststoffe

Der Schaum enthält – ähnlich wie beim Bier – Eiweißstoffe. In der braunen Flüssigkeit sind die Vitamine gelöst, die sich mit Luft sehr schnell dunkel verfärben – wie die Schnittfläche bei einem Apfel. Die untere weiße Schicht ist reine Stärke!

Wenn wir die oberen Schichten abgießen, dann können wir die Kartoffelstärke herauslöfeln und in eine Schüssel mit rotem Fruchtsaft einrühren.



Jetzt muss noch einmal fest verquirlt werden. Dann die Mischung in der Mikrowelle erhitzen!



Die Mikrowelle auf 3 Minuten stellen, danach öffnen und gut umrühren. Das ganze wiederholen bis der Nektar aufkocht. Vorsicht, mit Schutzhandschuhen arbeiten!

Beim wiederholten Umrühren erfährt auch der nicht sehende Schüler, dass die Zähflüssigkeit der Mischung zunimmt. Aha, die Stärke bindet und dickt den Fruchtsaft und auch andere Flüssigkeiten wie Pudding und Saucen an!

Nach dem letzten Durchgang werden die Schattenmorellen und die frischen Erdbeeren untergemischt. Das Öffnen des Kirschglases geht mit diesem praktischen Hilfsmittel ganz einfach.



Anschließend muss unsere Grütze erst gut gekühlt werden.

In der Zwischenzeit kochen die sehenden Schüler Schokoladenpudding und Vanillepudding. Wegen des Kontrastes aber in einem hellen und in einem dunklen Topf!



Der „Pot-Watcher“ verhindert dabei das Überkochen der Milch.

Jetzt schütteln wir noch eine Portion
Schlagsahne

Beim Schütteln spürt jeder, wie sich die
Flüssigkeit verändert. Aber Vorsicht, nicht
zu lange schütteln –
sonst haben wir am Ende Butter!



Und beim Endergebnis läuft jedem das Wasser im Mund zusammen.
Guten Appetit mit unserer selbst gemachten roten Grütze!

