



Integration von Schülerinnen und Schülern mit einer SehSchädigung an Regelschulen

Didaktikpool

Wir kochen ein Ei!

**Unterrichtsstunde aus dem Unterrichtsfach Hauswirtschaft, Klasse 8 einer Hauptschule mit
einem blinden Schüler in der Klasse**

Maria Meyer, 2013

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

Unterrichtsfach: Hauswirtschaft
Bereich: Haushalt und Ernährung, Problemfeld: Verwendung von Lebensmitteln

Hauptschule, Klasse: 8, ein blinder Schüler in der Klasse

Notwendige Voraussetzungen des blinden Schülers: Er hat genügend Zeit erhalten, gemeinsam mit seinem GU-Lehrer und der Integrationshelferin den Raum und den Aufbau der Schränke und Schubladen kennen zu lernen.

Thema: „Wir kochen ein Ei!“

Einstieg:

Die Schüler wissen bereits, dass sie heute Eier kochen werden, denn sie möchten ein Frühstück zubereiten. Zunächst tauschen sie sich über Eier aus und aktivieren ihre **Vorkenntnisse**. Wir besprechen, wo die Eier herkommen, wie sie aufgebaut sind, wie zerbrechlich sie in frischem Zustand sind und welche Rezepte die Schüler kennen, in denen Eier vorkommen. Vorsichtig wird ein Ei herumgegeben und ertastet.

Hinführung:

Die Schüler lesen das **Rezept**. Da es ein sehr kurzes Rezept ist, erhält es der blinde Schüler auch erst heute. Komplexere Rezepte erhält er einige Tage im Voraus, damit er sie sich in Ruhe **erarbeiten** und eventuell auswendig lernen kann. Wir klären auftretende **Verständnisfragen**. Bei Bedarf wird der Unterschied zwischen einem Teelöffel und einem Esslöffel erklärt und durch den blinden Schüler ertastet. Der Gebrauch einer Eieruhr wird kurz erklärt. Die Lehrerin gibt Instruktionen, wie der blinde Schüler seine Hände benutzen sollte. Der Schüler sollte den Gebrauch der Eieruhr bei Bedarf ausprobieren dürfen. Die Zutaten sind im Rezept so aufgeführt, wie sie nacheinander gebraucht werden.

Die **Arbeitsmaterialien** liegen stets an der gleichen Stelle in der Klasse auf einem Tisch. Alle Schüler arbeiten in Einzelarbeit, um jeden **Handlungsschritt selbstständig** vollziehen zu können. Der blinde Schüler arbeitet bei Bedarf mit seiner Integrationshelferin. Er überlegt sich, wie er die Zutaten des Rezepts und die benötigten Materialien auf seinem Arbeitstisch in der Kochkoje **sortiert**, damit er sie der Reihe nach wiederfindet.

Durchführung:

Die Lehrerin beauftragt die Schüler, selbstständig nach Rezept ein Ei zu kochen.

Vorbereiten des Kochens:

Jeder Schüler holt sich nach dem Händewaschen und Umlegen der Schürze die benötigten Zutaten und Materialien und sortiert diese. Der leichteren **Handhabung** wegen liegen die einzelnen Eier in kleinen Schälchen, die man gut transportieren und ergreifen kann. Voraussetzung für eine eigenständige Durchführung des Rezepts ist, dass der blinde Schüler sich **tastend** einen Überblick über die Zutaten und

Materialien verschafft und den Umgang mit Küchenwerkzeugen und Materialien beherrscht. Ansonsten erhält er, falls er den Bedarf einfordert, **Hilfestellungen** durch die Integrationshelferin. Die Hilfe kann hier zum Beispiel darin bestehen, bei Unsicherheiten des Schülers bezüglich des Gebrauchs der Küchengeräte die Funktion und Handhabung noch einmal zu erklären. Wichtig ist, so viele Hilfestellungen wie dringend nötig und so wenige wie möglich zu geben. Prinzipiell soll dem Schüler im Notfall mit Verbalisieren geholfen werden, die Aufträge selbstständig zu erledigen. Ein sachgerechter Umgang mit Material ist nur dann möglich, wenn dem Erkunden, Ertasten und Kennenlernen des Materials und dem Wissen um Sicherheit genügend **Zeit** gegeben wurde.

Kochen:

Zunächst wird das Ei in den Topf gegeben. Der Topf wird nun so lange mit Wasser gefüllt, bis das Ei bedeckt ist. Das kann der blinde Schüler fühlen. Das Ei wird aus dem Topf entfernt und wieder in das Schälchen gegeben.

Der Schüler überprüft mit Hilfe eines Kochlöffels, den er am äußeren Rand des Topfes entlang führt, ob der Topf mittig auf der Herdplatte steht. Erst dann wird der Herd eingeschaltet. Das kann der blinde Schüler auch alleine, da die **Schalter** am Herd mit **tastbaren Markierungen** versehen wurden. Für den Anfang wurde mit Markierungen für „heiß“ und „halbheiß“ gearbeitet. Bis das Wasser kocht, wird auf „heiß“ geschaltet, dann auf „halbheiß“ heruntergedreht. **Das Kochen** des Wassers kann der blinde Schüler **hören**, weil es deutlich blubbert und Dampf hochsteigt. Wenn ein sogenannter **Milchwächter** vorhanden ist, kann man diesen mit in das Wasser geben. Er klappert laut, wenn das Wasser kocht.

Das Ei wird auf einen Esslöffel gesetzt und langsam am inneren Topfrand bis auf den Topfboden gelassen. Dabei muss mit der anderen Hand der Griff des Topfes ruhig festgehalten werden. Zur **Sicherheit** sollte der blinde Schüler bei diesem Vorgang nicht alleine arbeiten, sondern bei Bedarf sofort Hilfestellungen erhalten.

Um die Zeit des Eierkochens abzumessen, stehen einige Alternativen zur Verfügung. Man kann eine **Eieruhr** mit einem **Klebpunkt** markieren, damit der blinde Schüler sie bis zu diesem Punkt zurück drehen kann. Es gibt jedoch auch tastbare und **sprechende Kurzzeitmesser**, die von allen Schülern bedient werden können. Auch gibt es einen Härtegradtester, der die verschiedenen Härtegrade des gekochten Eies durch verschiedene Melodien angibt.

Wenn der Kurzzeitwecker klingelt, wird der Herd abgeschaltet. Während eine Hand einen Topfgriff festhält, führt die andere Hand des Schülers den Esslöffel in das heiße Wasser. Dabei muss vorher ertastet werden, in welche Richtung man die Kuhle des Löffels hält. Das Ei wird vom Topfboden vorsichtig zum Rand des Topfes geschoben. Dann wird es langsam am inneren Topfrand aus dem heißen Wasser gehoben. Zum Abschrecken wird es in eine mit kaltem Wasser gefüllte Tasse gelegt. Damit nach dem Pellen des Eies die Schalen wiedergefunden werden können, benutzt jeder Schüler eine kleine **Müllschüssel**, die er selbst später über dem Mülleimer entleeren kann. Um sicherzugehen, dass alle Schalen entfernt wurden, kann das Ei schließlich kurz unter fließendes Wasser gehalten werden.

Tisch decken:

Wenn der blinde Schüler den Tisch deckt, ist es sinnvoll zu Beginn der Durchführungsphase darauf zu achten, dass alle SuS ihre Stühle an den Tisch

heranschieben. Entweder weiß der blinde Schüler, welchen Inhalt der jeweilige Schrank hat, oder man **beschriftet die Schranktüren** an der unteren Kante mit selbstklebender Punktschriftfolie. Zum Transport des Geschirrs kann ein **Servierwagen** eine gute Hilfestellung sein. Als Impuls für die Anordnung des Geschirrs und Besteckes dient bei Bedarf ein **tastbares Tischset**. Eine Orientierung für die Platzierung der Teller sind die angeschobenen Stühle.

Gemeinsames Essen:

Brötchen werden aufgeschnitten, indem der „**Tunnelgriff**“ verwendet wird. Dabei hält eine Hand das Brötchen fest. Die andere Hand schneidet das Brötchen sicher von oben nach unten durch.

Das gekochte Ei kann in den **Eierschneider** gelegt und so in gleichmäßige Scheiben geschnitten werden.

Auf die Brötchenhälften wird mit einem Teelöffel weiche Butter gegeben. Bei Bedarf hilft die Integrationshelferin mit **Erklärungen**. Der blinde Schüler wird darum gebeten, die Butter auf die von ihm abgelegene runde Seite des Brötchens zu geben und mit dem Messer zu sich hin verstreichen. So hat er mit einem Messerstrich die Butter auf dem Brötchen verteilt.

Aufräumen und Spülen:

Tisch und Arbeitsflächen werden auch von dem blinden Schüler gereinigt. Er arbeitet sich **schrittweise** über die verschmutzte Fläche, indem er **Bahnen** von links nach rechts, von der oberen Tischkante zur unteren Tischkante, abwischt. An der unteren Tischkante können die Krümel in die aufgehaltene Hand gegeben werden.

Beim Spülen wird das **Spülmittel dosiert**, indem es sich der Schüler zunächst in die Hand gibt. So kann er die Menge einschätzen.

Literatur:

Bund zur Förderung Sehbehinderter e.V.: Lebens Praktische Fertigkeiten. Ein Ratgeber nicht nur für sehbehinderte Menschen. Tipps und Tricks für den Alltag,

Kultusminister des Landes NRW: Richtlinien Hauswirtschaft, Hauptschule. Frechen 1989

Kernlehrplan für die Hauptschule in NRW: Arbeitslehre (Hauswirtschaft, Technik, Wirtschaft). Entwurf Verbändebeteiligung vom 01.06.2012

ISaR-Projekt: Alle hier verwendeten Materialien:

http://www.isar-projekt.de/material/material_suche.php

Thema: „Wir kochen ein Ei!“

	Unterrichtsaktivitäten	Kommentar
Einstieg	Thema „Eier“: Gespräch	Vorkenntnisse aktivieren
Hinführung	Rezepte lesen, Verständnisfragen klären, Gebrauch der Eieruhr klären, Materialübersicht	Rezept in Punkschrift, Eieruhr: Funktion noch einmal demonstrieren und verbalisieren, ausprobieren durch den blinden Schüler, Strategie überlegen
Durchführung	Ei kochen, Ei pellen, Tisch decken Brötchen schneiden und buttern, Ei schneiden	Übersicht verschaffen, klare Strukturen, vorher Vorgehensweise überlegen (siehe Beispiel), tastbare Markierungen an der Eieruhr und am Herd, bei Bedarf: tastbares Tischset als Impuls Tunnelgriff beim Schneiden, Eierschneider
Abschluss	Aufräumen und spülen	Arbeitsflächen und Tisch in Bahnen wischen, Spülmittel in Hand dosieren