

RIECHMEMORY (Vorbereitung)

(ab 1. Stufe mit Lehrerhilfe zum Lesen der Kärtchen)

Ziele:

- ? Der Geruchssinn wird sensibilisiert.
- ? Die Konzentration und Merkfähigkeit wird geschult.
- ? Die Feinmotorik wird geschult (Aufmachen und Verschließen verschiedener Gefäße).
- ? Sauber arbeiten können (Es sollen keine Gewürze verstreut werden).

Einsetzbar beim Stationsbetrieb für 1- 2 Schüler. Kann als Memory gespielt werden oder einfach nur zuordnen lassen. Der Informationstext liegt als Leseauftrag daneben. Als Zusatzaufgabe können die einzelnen Gewürze in Sachbüchern über Kräuter und Gewürze (Bsp.: Was blüht denn da?) nachgeschlagen werden. Wie sieht zum Beispiel Estragon aus.

Herstellung des Riechmemorys

Verschiedene typische Kräuter und Gewürze aus dem Mittelalter in Gläser mit Schraubverschluss füllen, verschließen und beschriften. Dieselben Kräuter und Gewürze in schwarze Filmdosen füllen. (Ich würde nicht mehr als 6 Paare bei einem Durchgang anbieten, da sich die Nase nach einiger Zeit nicht mehr genau auf neue Gerüche einstellen kann ! Außerdem kann es sein, dass die Kinder durch intensives Riechen Kopfschmerzen bekommen.)

Zuordnung durch Riechen.

Lösung: Eventuell gleichfarbige Klebepunkte auf dem Boden der Gläser und Döschen.

FOTO!

Informationstext Gewürze und Kräuter

Viele Gewürze und Kräuter waren so teuer, dass nur sehr reiche Leute sie kaufen konnten. Die beliebtesten Gewürze waren Muskat, Nelken und Zimt. In den Gärten baute man zumeist Petersilie, Dill und Kresse an.

Süßspeisen wurden mit Honig gewürzt. Zwei Stück Zucker kosteten umgerechnet 170 €

Typische Kräuter und Gewürze des Mittelalters (Auszug)

Pfeffer, Majoran, Thymian, Estragon, Rosmarin, Petersilie, Knoblauch, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, grobes (Meer-)salz, Zimtstangen, Nelken, Anis, Kümmel, Fenchelsaat, Mohn, Bohnenkraut, Bärlauch, Brennnessel, Löwenzahn, Kamille, Johanniskraut, Schnittlauch, Dill, Gänseblümchen, Koriander, Huflattich, Sauerampfer, Kresse, Hopfen, Malve, Lavendel, Melisse