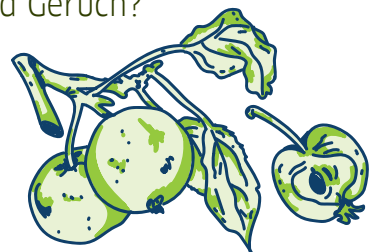


Nudeln sind aus:



2. Vertrau deinem Mundgefühl!

Zum Beispiel ein Apfel ist knackig, süßlich, säuerlich, fest ...



KNACKIG GLITSCHIG
BUTTERWEICH WEICH
FLÜSSIG ZÄH
FEST STEINHART
SCHARF ERDIG ÖLIG

Kennst du andere Wörter?

3. Wann haben wir genug?

Was ist der Unterschied zwischen „satt“ und „nicht hungrig“?

Was sagt man auf Deutsch, wenn man ausreichend getrunken hat?

Wie merkst du, dass du genug gegessen hast?

Was ist für dich die ideale Größe einer Portion?

4. Ist das noch gut oder muss das weg?

Was hast du gestern alles in den Mülleimer geworfen? Erinnerst du dich?
Nenne 3 Dinge!



5. Aus alt mach neu!

In Deutschland trennt man Müll nach Materialien. Ist das sinnvoll?
Was macht man damit? Welche Begriffe kennst du?



Ordne sie zu.

- | | |
|---------------------|--|
| 1. Blauer Engel | A. Das meiste Altpapier |
| 2. Der grüne Punkt | B. Grünes, braunes und weißes Glas |
| 3. Die gelbe Tonne | C. Pflanzlicher und Küchenabfall |
| 4. Die blaue Tonne | D. Zeichen für umweltfreundliche Produkte |
| 5. Biomüll | E. Duales System Wiederverwertungssystem / Recycling |
| 6. Glascontainer | F. Alte, gebrauchte Kleidung, die gespendet wird |
| 7. Kleidercontainer | G. Verpackungsmüll, nicht aus Papier und Glas |



Zwei Einkaufswagen voll: Man schätzt, dass so viele Lebensmittel in Deutschland in privaten Haushalten pro Jahr und pro Person zu Abfall werden.

6. Nimm mich mit!

Entwirf eine Mehrwegtasche mit einem Bild / Logo und einem Werbeslogan für gesunde und nachhaltige Ernährung!



7. Ab in die Küche! Nudelauflauf

Ein Auflauf aus mehreren Schichten und Zutaten nach Geschmack wird im Backofen zubereitet, oft mit Soße und Käse überbacken. Wie die bekannte italienische Lasagne. Das Gericht kann auch in einer großen Pfanne zubereitet werden und zum Schluss mit Käse bestreut werden.



ZUTATEN: Nudeln/ Zucchini / Karotten / passierte Tomaten / gehobelter oder geriebener Käse/ Salz / Pfeffer / Kräuter nach Geschmack



Wortschatz

• fein hacken • raspeln • hobeln • verfeinern • einfetten • bissfest
abschütten • bestreuen • die Reibe • die Auflaufform

Zubereitung:

Zuerst die Nudeln mit reichlich Salzwasser **bissfest** garen und anschließend das Wasser **abschütten**. Karotten waschen, schälen und **raspeln**. Die Zucchini waschen und raspeln.

Die Nudeln in einen großen Topf geben und mit Gemüsestreifen und den passierten Tomaten vermischen. Abschmecken und nach Geschmack mit Kräutern **verfeinern**.

Anschließend eine Auflaufform leicht **einfetten** und die Nudeln mit dem Gemüse einfüllen. Das Ganze mit dem Käse **bestreuen** und bei 200°C etwa 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

