

## Zuordnungsspiel Gemüse Anleitung

Das Montessori-Material rund um heimisches Gemüse ist für verschiedene Anwendungs-Varianten geeignet. Jede Variante ist durch die verwendete Anzahl an Bildkarten variierbar. Je mehr Bildkarten verwendet werden, umso höher ist der Schwierigkeitsgrad. Beim Erklären der unterschiedlichen Anwendungsvarianten empfiehlt es sich, die als Beispiel verwendeten Gemüsesorten durchzuwechseln und deutlich zu benennen. So werden auch gleich die Gemüsebezeichnungen geübt.

### 1. Halbes Gemüse zuordnen

Auf der Arbeitsunterlage liegen Karten mit den Fotos der Gemüsesorten ausgebreitet. Um Struktur in die Arbeit zu bringen, bietet es sich an, die Karten untereinander zu legen. Auf einem Kartenstapel daneben befinden sich die Bilder der aufgeschnittenen Gemüsesorten. Aufgabe ist es, die halbierten Gemüse dem jeweiligen Ausgangsprodukt zuzuordnen. Als Selbstkontrolle dient der Übersichtsbogen mit den Gemüse-Bildern.

### 2. Ganzes Gemüse zuordnen

Untereinander ausgelegt sind die aufgeschnittenen Gemüse. Auf einem bereitgelegten Stapel befinden sich die Bilder der zugehörigen, ungeöffneten Gemüse. Aufgabe ist es, die korrekten Paare zu bilden. Kontrolliert wird mit dem Übersichtsbogen der Bildpaare.

### 3. Gemüse Memo

Die Bildkarten werden verdeckt ausgelegt. Aufgabe ist, die passenden Karten mit dem gleichen Gemüse zu finden. Dazu dreht der aktuelle Spieler 2 Karten um. Ist das gleiche Gemüse abgebildet, dürfen erneut 2 Karten umgedreht werden. Sind unterschiedliche Gemüse abgebildet, legt der Spieler die Karten verdeckt an ihren Platz zurück. Der nächste Spieler ist am Zug. Gewinner ist der Spieler mit den meisten Karten.

### 4. Gemüsesorten benennen

Die Karten liegen offen auf dem Arbeitsplatz. Aufgabenstellung ist es eine Karte zu nehmen und das Gemüse richtig zu bezeichnen. Eine Variante, die zur besseren Kontrolle in Gruppenarbeit angeboten wird.

### 5. Was wird aus welchem Gemüse gemacht

Um tiefer in den Bereich Ernährung und Verarbeitung von Lebensmitteln einzusteigen, bietet es sich an, „Küchengespräche“ zu führen. Was wird aus welchem Gemüse hergestellt? So sind Pommes, Herzoginkartoffeln, Klöße, Kroketten aus Kartoffeln. Kürbisse werden gerne als Suppe und Püree gegessen. Bohnen kennt man meist als Eintopf, Salat oder Gemüsebeilage.

### 6. Was ist in meinem Essen

Essen gibt es jeden Tag. Was liegt näher als das Essen auf dem Tisch „auseinanderzunehmen“. So kann die Aufgabe z.B. lauten: finde und bezeichne die Bestandteile des Salats. Da finden sich u.a. Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Radieschen und vielleicht Champignons.