



Am Lagerfeuer

Thema: Wie entsteht ein Feuer und was muss ich im Umgang mit dem Feuer beachten? Wie nutzen Menschen Feuer – Gemeinsam kochen und essen am wärmenden Feuer unter dem Jurtendach. Die Kinder lernen Feuer als Kochfeuer zu nutzen und die Temperatur des Kochgerätes zu regulieren und bereiten gemeinsam Speisen selbst zu. Während ein Teil der Klasse ein angemessenes Feuer aufbaut, bereitet die andere Hälfte selbst geerntete Kartoffeln (mit Quark) für das Kochen im Kessel vor, oder lernt vor dem Waffeln backen oder Popcorn zubereiten verschiedene Getreidesorten kennen und kostet sie oder mahlt einen Teil des Mehls für den Teig selbst.

Themenfelder im Rahmenlehrplan:

- Nawi 5/6: 3.2 Stoffe im Alltag
- Gewi 5/6: 3.1 Ernährung
- SU 1-4: 3.1 Erde, 3.2 Kind, 3.3 Markt

Kompetenzen: (Auswahl, je nach Absprache, verschiedene Niveaustufen)

- sicher ein Lagerfeuer entfachen
- einen Arbeitsauftrag erfüllen und Materialien aufgabenbezogen nutzen
- Getreidearten miteinander vergleichen und unterscheiden
- die Verwendung unterschiedlicher Getreidearten benennen
- Fachbegriffe beim Getreide zuordnen und anwenden
- Fachbegriffe bei der Kartoffel zuordnen und nutzen
- die Verarbeitung von Getreide vom Korn zum Mehl oder Popcorn
- einen Arbeitsauftrag erfüllen und Materialien und Geräte aufgabenbezogen nutzen

Klassenstufe: 1 – 6; Absprache verfügbarer Zutaten und des Themenschwerpunktes



Dauer: 90 – 180 Minuten

Zeit: Oktober bis Dezember

Termine und Projektdauer nach Absprache



Ansprechpartnerin:

Nadine Weiß oder Hiltrud Steffen

Kontakt:

Telefon: 01 511 62 53 611

E-Mail: garschurei@gmail.com

Ort:

Gartenarbeitsschule Reinickendorf
Billerbecker Weg 123a, 13507 Berlin

Anfahrt:

Bus X33 bis Kamener Weg, dann 4 min zu Fuß

Bus 133 bis Neheimer Straße, dann 2 min zu Fuß

Gartenarbeitsschule Reinickendorf
Billerbecker Weg 123a
13507 Berlin
Telefon: 015 11 625 36 11
E-Mail: gartenarbeitsschule@reinickendorf.berlin.de

