

Materialsammlung für den Hauswirtschaftsunterricht an Förderschulen

1. Medien für den Hauswirtschaftsunterricht

1.1 Kriterien für die Auswahl von Medien

1. Personenkreis und seine anthropogenen Voraussetzungen (z.B. Alter, Grad der Behinderung, Vorerfahrungen)
2. Ziele und Funktionen des Medieneinsatzes (z.B. Steigerung der Motivation, Kontrolle, Steigerung der Selbständigkeit und Unabhängigkeit)
3. Gestaltung des Mediums (z.B. realer Gegenstand, dreidimensionales Modell, Film/Video, Farbfoto, abstrahierte Darstellung, Symbol, Schrift)
4. Wirtschaftlichkeit (Beschaffungskosten, Lagerung, Pflege, Haltbarkeit/ Nutzungsdauer)

1.2 Medienbeispiele

- Realgegenstände
- Filme
- Modelle
- Abbildungen (z.B. in Form von Bildkarten oder Fotos unterschiedlicher Qualität)
- Kochbücher
- Bilderbücher
- Texte

1.3 Verschiedene Arten der Rezeptdarstellung

1.3.1 Allgemein

Der Begriff "Rezept" wird von Fischer u.a. im hauswirtschaftlichen Sinn definiert:

"Unter einem Rezept versteht man eine Anweisung, anhand derer sich Nahrungsmittel zubereiten lassen. Es besteht aus einer Aufzählung von Zutaten und der Anleitung zur Zubereitung, d.h. der Arbeitsanleitung " (Fischer u.a. 1979, 209).

Bei der Darstellung von Rezepten lassen sich folgende Arten unterscheiden:



Im Folgenden werden Bildrezeptformen genauer betrachtet.

1.3.2 Verschiedene Arten von Rezeptdarstellungen

Bei der Untersuchung verschiedener Kochbücher für den Personenkreis der geistig behinderten Menschen stellt man fest, dass es sehr viele verschiedene Formen der Bildrezeptdarstellung gibt. Beispielhaft sollen an dieser Stelle drei deutlich unterscheidbare Arten dargestellt werden.

"Zentrisches Bildrezepte"

Bei dieser Bildrezeptform steht ein Gerät (z.B. Schüssel, Topf) im Zentrum des Bildes. Die Zutaten sowie ggf. weitere benötigte Geräte werden rundherum angeordnet. Häufig findet sich diese Form bei Fertig- oder vorbereiteten Gerichten (z.B. Pudding).

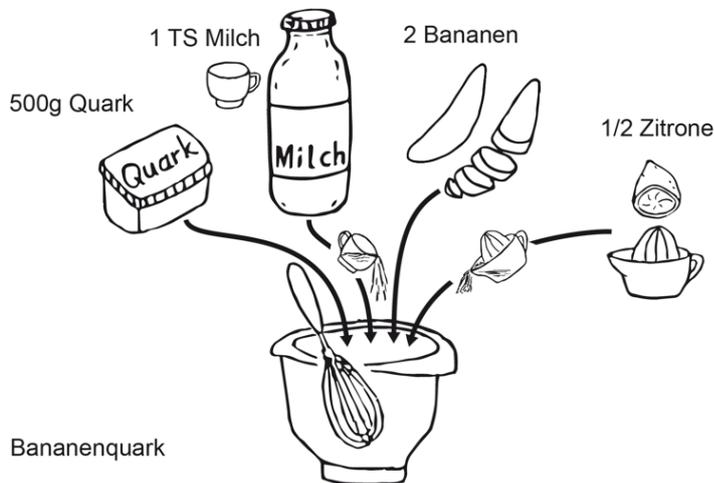


Abb. 1: " Zentrisches Rezept „Bananenquark“ (Darstellung der Verfasserin, o. J.)

"Blockrezept"

Hierbei werden Zutaten, Geräte und Handlungsschritte optisch deutlich getrennt, jeweils in eigenen "Blöcken" angeordnet. Es lassen sich verschiedene Darstellungsformen finden. So gibt es Blockrezepte, bei denen der Handlungsablauf in mehreren Bildern und/oder untereinander im Zentrum des Rezeptes angeordnet und Zutaten sowie Geräte in "Leisten" jeweils daneben oder darunter platziert sind. Eine weitere Möglichkeit bietet nach dem gleichen Prinzip der folgende Aufbau: Zutaten auf einer Seite, Geräte auf der anderen Seite und Handlungsablauf unterhalb von Zutaten und Geräten.

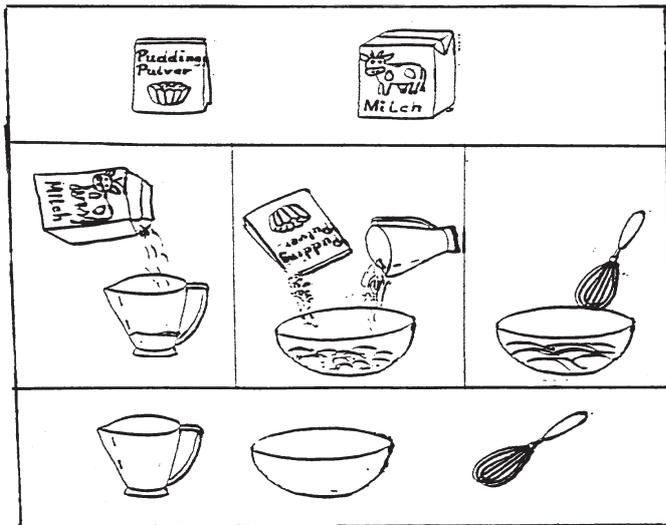


Abb. 2: Blockrezept Pudding, Quelle: Breucker

"Sequentielles Rezept"

Das gesamte Rezept wird schrittweise in systematischer Aufeinanderfolge (Sequenz) aufgebaut. Die Zutaten, die zur Zubereitung benötigten Geräte sowie die Zubereitungsweise können entweder nebeneinander oder untereinander angeordnet werden.

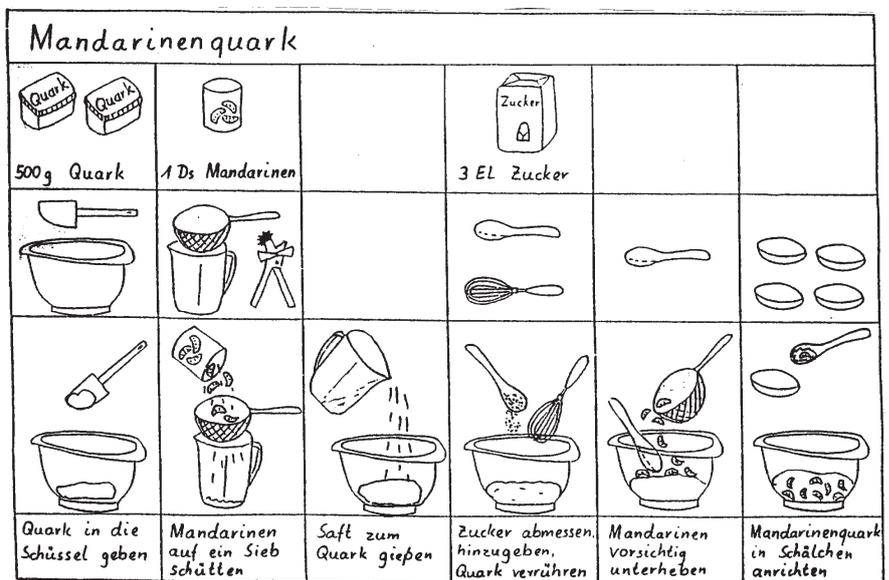


Abb. 3: Sequentielles Rezept "Mandarinenquark", Quelle: Oberwieser Kochbuch, Hrsg. Schule Oberwiese, Recklinghäuser Str. 201, 45731 Waltrop

1.4 Medien für den Hauswirtschaftsunterricht an der Schule für geistig behinderte Menschen

1.4.1 Kochbücher

Breuel-Steffens, M.; Wagener-Drecoll, M. (1990). Tausendmal gerührt....Stuttgart: Klett. (Inhalt: Zahlreiche Rezepte für Brote, Hauptgerichte, Süßes in Textform und Umrisszeichnungen)

Evangelische Stiftung Alsterdorf (1989). Mein Kochbuch. Abteilung Öffentlichkeitsarbeit, Alsterdorfer Straße 440, 22297 Hamburg 60: Eigenverlag. (Inhalt: 22 Rezepte für Getränke, Salate, Süßspeisen, Kuchen, Zwischendurch Mahlzeiten und komplette Gerichte, Aufkleber für Vorratsdosen, "Lesezeichen", Gebrauchsanweisung in Textform und farbigen Bildern)

Fischer, D; Mehl, M.; Schebler, R.; Vollmuth, I. (1987 a). Mein Küchenbuch, Bd. 1. Bonn-Bad Godesberg: Verlag Dürrsche Buchhandlung. (Inhalt: Darstellung von "Grundfertigkeiten" im Rahmen der Nahrungszubereitung anhand von Umrisszeichnungen)

Fischer, D.; Mehl, M.; Schebler, R.; Vollmuth, I. (1987 b). Mein Küchenbuch, Bd. 2. Bonn-Bad Godesberg: Verlag Dürrsche Buchhandlung. (Inhalt: "Rezepte und Situationen", praktische Beispiele für die Anwendung der dargestellten Grundfertigkeiten)

Grenert, B. (1985 a). Wir kochen. Hamburg: Carlsen Verlag. (Inhalt: 27 Kochrezepte zeichnerisch dargestellt, Zutaten-, Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben in Textform ergänzt)

Grenert, B. (1985 b). Wir backen. Hamburg: Carlsen Verlag. (Inhalt: 16 Backrezepte zeichnerisch dargestellt, Zutaten-, Mengen-, Zeit- und Temperaturangaben in Textform ergänzt)

Haupt, J. (1970). Heute kochen wir. Bonn-Bad Godesberg: Verlag Dürrsche Buchhandlung. (Inhalt: 31 Rezepte in Textform und Umrisszeichnungen mit Details in Farbe)

Hirt, U. (1999). Einfache Kochrezepte in Bildern. Horneburg/Niederelbe: Persen. (Inhalt: 25 Rezepte für Suppen, Soßen, Salate, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln, Reis, Eier, Fleisch, Fisch, Süßspeisen, Getränke in Bildform, Zutaten und Geräte mit Text ergänzt)

Hirt, U. (1999). Einfache Backrezepte in Bildern. Horneburg/Niederelbe: Persen. (Inhalt: 24 Rezepte für Backwaren in Bildform, Zutaten und Geräte mit Text)

Hundertpfund, S. (1991). Rezepte in Bildern. Tübingen: Narr. (Inhalt: 38 Rezepte für Suppen, Fisch, Salate, Gemüse, Fleischgerichte, Gerichte ohne Fleisch, Süßspeisen, Backwaren in Textform und Bildform)

Jarolimeck, U. (1998). Rezepte sehen & kochen. Dortmund: verlag modernes lernen. (Inhalt: 19 Rezepte für warme Gerichte, Salate, Nachspeisen in Bild- und Textform)

Klack, A. (1997). Nach Bildern kochen. Rheda-Wiedenbrück: Werkstatt für Behinderte. (Inhalt: 60 Rezepte für Suppen, Salate, Beilagen, Fleisch, Fisch, Aufläufe, Pizza, Nachspeisen in Bildform mit Text)

Klös, E.; Krenzer, R. (1976 a). Arbeitsheft Kochen und Backen 1. Krenzer, R. (Hrsg.), Arbeitshefte für den Anfang. Frankfurt a.M.: Hirschgraben. (Inhalt: 14 Rezepte für Süß- und

Fachtagung „Vielfalt erleben – Vielfalt gestalten“ Konsum, Ernährung und Hauswirtschaft
Eierspeisen sowie Suppen in Textform, durch Umrisszeichnungen von Zutaten und Geräten ergänzt)

Klös, E.; Krenzer, R. (1976 b). Arbeitsheft: Kochen und Backen 2. Krenzer, R. (Hrsg.), Arbeitshefte für den Anfang. Frankfurt a.M.: Hirschgraben. (Inhalt: 15 Rezepte für Salate, Kartoffel- und Fleischgerichte, Art der Darstellungsweise s. Arbeitsheft 1)

Klös, E.; Krenzer, R. (1981). Arbeitsheft: Kochen und Backen 3. Krenzer, R. (Hrsg.), Arbeitshefte für den Anfang. Frankfurt a.M.: Hirschgraben. (Inhalt: 14 Backrezepte, Art der Darstellungsweise s. Arbeitsheft 1)

Kühl, H. Gerstenberg, C. (2007): Rezepte aus aller Welt – kinderleicht zubereitet. Buxtehude: Persen. (Inhalt:13 Rezepte aus aller Welt in Bild- und Textform, Arbeitsblätter zum Ausdruck und zur individuellen Bearbeitung auf DVD-ROM)

Longravia, K.; Mair, R. & Jamnik, R. (2005). Kochen nach Bildern. Raetia: Bozen. (Inhalt: 22 einfache Rezepte mit Fotos und Symbolen).

Nicht, A.; Westerhoff, B. (o.J.). Das Helferkochbuch. Brakel: Rekon-Druck. (Inhalt: Zahlreiche Rezepte für Frühstücksgeschichte, Eiergerichte, Pizzen, Pfannengerichte, Suppen, Eintöpfe, Aufläufe, Kurzgebratenes, Beilagen, Salate, Kleine Gerichte, Nachspeisen in computergraphischer Darstellung)

Prisse-Zindel, Beatrice (1983).Luege choche ässe. Sabe: Zürich.
(Inhalt: 27 einfache Rezepte in Bildern)

Saier, Angela; Schmidt, Verena (2002). Kopiervorlagen. Textrezepte & Bildrezepte. Hamburg: Dr. Felix Büchner/ Handwerk und Technik. (54 Rezepte, Mengen-, Zutaten-, Zeit- und Temperaturangaben in Textform ergänzt)

Siegler, A.; Siegler, D. (o.J.): Mach mit - wir kochen selbst. Bochum-München: Stockmann-Verlag. (27 Bildrezepte, Mengen-, Zutaten-, Zeit- und Temperaturangaben in Textform)

Schule Oberwiese (1987). Oberwieser Kochbuch. Recklinghäuser Str. 201, 45731 Waltrop. (Inhalt: 47 Rezepte für Suppen, Eintopfgerichte, Überbackenes, Nudelgerichte, Kartoffelgerichte, Gemüse, Salate, Eiergerichte, Fleischgerichte, Süßspeisen, Müsli und Gebäck in Textform. Die Zutaten, Geräte und Arbeitsschritte sind als Umrisszeichnungen dargestellt.)

Schule am Schwalbenweg (o.J.). Schulkochbuch. Herne. (Inhalt: 37 Rezepte für Nachspeisen, Backwaren, Aufläufe, Eintöpfe in Bild – und Textform)

Thoma-Heizmann, D.; Strobel, F. (2003). Einfaches Kochen nach Fotos. Hornburg/Niederelbe: Persen. (Inhalt: 44 Rezepte für Vorspeisen, Salate, Gemüse, Back-

ofengerichte, Fertiggerichte, Fleisch, Kartoffelgerichte, Reis, Teigwaren, Eierspeisen, Desserts, Kuchen und Süßspeisen in Fotos mit Text ergänzt)

Wessels, Annegret (2004). Kochen nach Bildern. Hamburg: Dr. Felix Büchner/ Handwerk und Technik. (Inhalt: 79 Rezepte für Suppen, Eintopfgerichte, Beilagen, Aufläufe, Gemüse, Salate, Soßen, Fleischgerichte, Nachspeisen und Gebäck in Bildform)

1.4.2 Arbeitsblätter

Choinski, S.; Krümmel, G. & Luttert, D. (2006). Gesunde Ernährung – fitte Kinder. Eine Werkstatt. Mühlheim an der Ruhr: Verlag an der Ruhr.

Fachtagung „Vielfalt erleben – Vielfalt gestalten“ Konsum, Ernährung und Hauswirtschaft
Goldau, G. (1983). Üben und Können - In der Küche. Bonn-Bad Godesberg: Verlag Dürr-
sche Buchhandlung.
Kamber, A.-K. & Trunz, W. (2007). Der Haushaltsführerschein. Buxtehude: Persen Verlag.
Schreiber, Ch. (1996). Hauswirtschaft 7.- 9. Schuljahr. Bergedorfer Kopiervorlagen 152.
Schreiber, Ch. (2000). Praktische Haushaltsführung. Bergedorfer Kopiervorlagen 284.
Schreiber, Ch. (2007). Hauswirtschaft - Sozialbereich. Bergedorfer Kopiervorlagen 382.

1.4.3. Spiele

Geißelbrecht-Taferner, L. (2007). Die Gemüse-Detektive. Münster: Ökotoxia.
(Inhalt: Experimente, Spielideen, Bastelangebote, Geschichten und Rezepte)
Troll, Christa; Günther, Evi (2001). Kopiervorlagen für Spiele und Lernzirkel. Donauwörth:
Auer.

1.4.4. CD's

Bielefeld, B.; Perck, Wolfgang (2002). Simbolo. Symbol gestütztes Notationssystem Bereich
Hauswirtschaft.
Fachbereich Hauswirtschaft (o.J.) Piktogramme Ernährung. Universität Dortmund.

Rehabilitationshilfen

MEYRA GmbH
Rollstühle und Rehabilitationshilfen
Meyra-Ring 2
32689 Kalletal-Kalldorf

Thomas Hilfen für Körperbehinderte GmbH & Co. Medico KG
Walkmühlenstraße 1
27432 Bremervörde (Germany)