

NMG – Lerneinheit mit allen Sinnen

Entdeckungsreise mit der Aprikose

96% der Schweizer Aprikosen werden im Wallis angebaut. In dieser Lerneinheit setzen sich die Kinder mit der Frucht, dessen Anbau, Inhalt und Verwendungsmöglichkeiten auseinander, untersuchen die Produktion, den Konsum, die Preise und vergleichen die Aprikose mit Früchten aus dem In- und Ausland. Nach einer gemeinsamen Einführung erarbeiten die Kinder durch entdeckendes Lernen Verschiedenes zur Aprikose und präsentieren ihr Wissen jeweils in der Forscherrunde.

Margot Eggel



«Ämrich isch Walliserdiitsch und heissut Aprikosa.»

In dieser Lernreihe haben die Schüler und Schülerinnen die Möglichkeit...

- ... alle Sinne zu aktivieren
- ... die einheimische Frucht mit weiteren Früchten zu vergleichen
- ... einen Aprikosenbaum über eine längere Zeitspanne zu beobachten und zu protokollieren
- ... sich über das Konsumverhalten zu informieren
- ... ein Interview durchzuführen
- ... nach Informationen im Internet zu recherchieren
- ... ein Aprikosengericht selbständig zuzubereiten und zu essen
- ... eine Präsentation zu gestalten

Wie kann man vorgehen?

Die Aufgaben werden als Auftragskarten angeboten und im Sinne einer Werkstatt erarbeitet. Es kann in einem bestehenden Forscherheft oder auf Blankoblättern gearbeitet werden. Die Lehrperson entscheidet im Sinne der Differenzierung, welche Posten zu erarbeiten sind.

Einmal pro Woche trifft sich die Klasse zu einer Gesprächs- und Forscherrunde. Die SuS haben die Möglichkeit Fragen zu stellen, Ergebnisse zu vergleichen oder zu präsentieren.

Die Lehrperson vermittelt während der Lektionsreihe Fachwissen, beispielsweise zu Beginn einer neuen NMG-Lektion. Bei den wöchentlichen Treffen (Gesprächs- und Forscherrunde) ist die Lehrperson die Fachperson, welche falsche Aussagen korrigiert, Fragen beantwortet oder Themen vertieft. Die «Informationen rund um die Aprikosen» liefern einiges an Hintergrundwissen.

→ Lehrplan-LINK

LP21: NMG

Die SuS ...

- ... können die Herkunft von ausgewählten Lebensmitteln untersuchen und über den Umgang nachdenken (z.B. lokale, saisonale Produkte)
- ... können Merkmale zum sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln beschreiben (z.B. Hygiene, Haltbarkeit, Lagerung, Konservierung).
- ... können Beobachtungen über längere Zeit vornehmen, Ergebnisse festhalten und darstellen.
- ... können an alltäglichen Beispielen untersuchen, wie sich Preise bilden und verändern (z.B. grosses Angebot-tiefer Preis, kleines Angebot-hoher Preis).



Hinweise zu den Aprikosen – Auftragskarten A1– A17

A1 Die Aprikosen mit allen Sinnen wahrnehmen (1) Material: Pro Kind mindestens eine Aprikose, Küchenwaage

A2 Die Aprikose mit allen Sinnen wahrnehmen (2) Material: Aprikosen und diverse andere Früchte zum Probieren; Aprikosenkerne für A3 aufbewahren

A3 Der Aprikosenkern Material: Aprikosenkerne von A2, Nussknacker, Informationstext A3: wird im Anschluss des selbstentdeckenden Lernens als Wissensvermittlung erarbeitet

A4 Obstsorten sortieren Material: Verschiedene Obstsorten oder Bilder; es darf auch in Büchern und im Internet recherchiert werden; Lösungsvorschlag A4

A5 Mit dem Aprikosenbaum durchs Jahr Ob ein Aprikosenbaum im Jahresverlauf protokolliert werden kann, hängt davon ab, ob es einen Baum in der Umgebung des Schulhauses gibt oder ob die SuS im eigenen Garten einen Baum beobachten können. Pro Monat wird eine NMG-Lektion zum Thema Aprikose eingeplant, um die Beobachtungen auszuführen und zu protokollieren.

Die SuS formulieren zunächst, was sie genau beobachten wollen. Wahrgenommene Veränderungen werden nach dem Lehrausgang schriftlich festgehalten.

Möglicher Auftrag: Die SuS markieren mit einem farbigen Wollfaden eine Knospe und beobachten was in den nächsten Monaten daraus wird. Rinde, Äste, Knospen, Blüten und Früchte werden abgezeichnet oder auch fotografiert.

A6 Aprikosen sind gesund Material: Informationstext A6

A7 Aprikosenprodukte Diese Aufgabe kann auch als Hausaufgabe ergänzt werden. Die SuS haben so die Möglichkeit Bilder zu sammeln und einzukleben.

A8 Aprikosensorten Die SuS recherchieren im Internet.

A9 Aprikosen sind saisonale Produkte Es gibt verschiedene Tabellen im Internet z.B. www.swissfruit.ch

A10 Aprikosenrezepte Als Klassenprojekt wird eine Sammlung mit Aprikosenrezepten erstellt. Eventuell wird in der Klasse gemeinsam gekocht.

A11 Pausenkiosk Ob man einen Pausenkiosk organisieren darf/will, muss zunächst geklärt werden. Ob die Gerichte in der Schule zubereitet werden können, hängt von der Infrastruktur ab.

A12 Aprikosen lagern Durch das Nachfragen bei Eltern und Grosseltern kann auch verglichen werden, ob heute in den Haushaltungen noch Obst und Gemüse konserviert werden. Lösungsvorschlag A12

A13 Aprikosen verkaufen Hier wenden die SuS ihr Wissen an und lassen die erlernten Informationen einfließen.

A14 Aprikoseninterview Die Fragen können in der Schule zusammengestellt werden. Mögliche Fragen: Wie oft essen Sie Aprikosen? Essen Sie die Früchte frisch? Wie verarbeiten Sie die Aprikosen? Wie viele Kilos Früchte kaufen Sie pro Saison? Wie viel Franken sind Sie bereit für ein Kilo Aprikosen zu bezahlen? Essen Sie nur Walliser-Aprikosen? Achten Sie darauf, woher die Früchte kommen? → Das Interview wird als HA durchgeführt und in der Schule präsentiert.

A15 Wie viel kostet ein Kilo Aprikosen? Diese Aufgabe wird über zwei Wochen verteilt als HA gelöst. Darauf sollte schon zu Beginn der Lernreihe hingewiesen werden.

A16 Vom Baum ins Glas Vielleicht kann im Unterricht Konfitüre hergestellt werden.

A17 Der Weg der Aprikose Material: Informationstext A17, eine Weltkarte

Möglichkeiten zur Differenzierung

- Durch eine Vorgabe der Aufträge und einer festgelegten Reihenfolge bei den Forscheraufträgen können schwächer Lernende unterstützt werden.
- Es werden Lernpartnerschaften gebildet.
- Aufträge können mündlich gelöst werden. Die Lehrperson, ein Mitschüler oder eine Mitschülerin schreibt die Ergebnisse für das Kind auf.
- Stärkere SuS erarbeiten Zusatzaufträge. Sie führen ausführlichere Recherchen durch. Die Lehrperson erteilt die erforderlichen Hinweise.
- SuS können zusätzliche Forscherfragen stellen, recherchieren und beantworten.

Informationen rund um die Aprikosen

In der Schweiz werden die Aprikosen nach Äpfeln und Birnen am dritthäufigsten angebaut. Die Walliser Aprikose steht für eine innovative Agrarpolitik des Kantons; nicht zuletzt durch die Umstrukturierung der Walliser Obstgärten und die im letzten Jahr neu eingeführte Qualitätspolitik. Die Aprikose ist ein Symbolbild des Wallis und hat dort das ideale Land gefunden. Der «Prinz des Walliser Obstgartens», dessen Saison von Juli bis Ende August dauert, ist mit seinen 35 verschiedenen Sorten zu einer wahren Referenz geworden und repräsentiert heute 96% der Schweizer Produktion.

Geschichte

In China (Mongolei) werden Aprikosen seit 4000 v. Chr. kultiviert. Die Frucht gelangte über die Seidenstrasse nach Persien und in die Türkei. Die alten Römer brachten sie aus ihren östlichen Kolonien in ihr Stammgebiet. Um 50 v. Chr. gelangte sie mit den Römern auch über die Alpen, geriet aber wieder in Vergessenheit. Die alten Römer nannten die Aprikose «malus praecox», die Frühreife. Im 10. Jh. tauchten sie in Frankreich auf. Bis ins 16. Jh. dachte man, die Aprikose sei eine Frühform der Pfirsich. Erst ab dem 18. Jh. fand die Frucht wieder eine weitere Verbreitung. Im Jahr 1838 wurden im Wallis erstmals Aprikosenbäume durch den Bauern Gabriel Luizet angebaut. Der Name des Pioniers ist in der Sorte «Luizet» verewigt, die bis 1990 ausschliesslich angebaut wurde. Anfang der 1990-Jahre experimentierten Walliser Aprikosenproduzenten mit neuen Sorten. In Zusammenarbeit mit dem Kanton Wallis und eidgenössischen Stellen wurden Anbauversuche im Wallis durchgeführt und der Anbau von neuen Sorten gefördert. Das Ziel dabei war, die Erntespitze von Luizet zu brechen, die Angebotsspanne der Aprikosen zu verbreitern und eine bessere Qualität zu erreichen. Das ist auch geglückt. Man spricht sogar von der «orangen Revolution».

Wissenschaftlicher Name

Prunus armeniaca / Die Aprikose gehört zur Familie der Rosaceae, der Rosengewächse.

Sorten

Luizet: bekannteste und aromatischste Aprikosensorte im Wallis; leider ist sie sehr schlecht transportfähig. Weitere Sorten: Ambrosia, Paviot, Ungarische Beste, Mombacher Frühe, Bergeron, Königsaprikose

Anbaugebiet

Das Schweizer Anbaugebiet liegt im Unterwallis, an der linken Seite des Rhoneufers. Auf 680 ha werden Aprikosenbäume angepflanzt. (Zum Vergleich: Auf 1200 ha werden Apfelbäume, auf 450 ha Birnbäume und auf 370 ha Gemüse angebaut.) Heisse, trockene Sommer und kalte Winter sind ideal. Der warme, sandige, etwas kalkartige Lehmboden des Rhonetals und das reine Gletscherwasser zur Bewässerung bieten das ideale Mikroklima um die Frucht wachsen zu lassen. Der Boden darf nicht schwere, tonige Erde haben. Er soll gut durchlässig und luftig sein und darf nicht zu kalt und nass sein.

Anbau

Die Aprikosenbäume sind Vorboden des Frühlings, sie blühen als erste, vor den Kirsch-, Apfel und Birnbäumen. Die Blütezeit ist ab Ende März und im April mit einer duftenden Blüte in blassrosa bis weiss. Während der Zeit der Blüte und Fruchtbildung brauchen die Wurzeln genügend Feuchtigkeit. Der Spätfrost ist ein grosses Risiko. Der Baum wächst bis 6 Meter hoch.

Ernte

Es ist typisch für den Aprikosenbaum, dass die Früchte nicht alle gleichzeitig reif für die Ernte sind. Daher wird der Baum alle paar Tage kontrolliert und abgeerntet, denn faulende Früchte sind eine Gefahr für die Gesundheit der Pflanze.

Da die zahlreichen Sorten zudem unterschiedliche Reifezeitpunkte aufweisen, sind Walliser Aprikosen den ganzen Sommer über erhältlich! Ende Juli bis August können 20 bis 200kg pro Baum geerntet werden; 10000 Tonnen pro Jahr. Die Marke Wallis garantiert eine Mindestfruchtgrösse und einen Mindestzuckergehalt sowie die Einhaltung strikter Sozial- und Umweltnormen.

Aussehen

Baum: glänzende, rötliche-braune Rinde. Frucht: samtige Haut, rund bis eiförmig, von gelborange über orange bis rötlich gelborange Farbe. Vom Stiel bis zum Stempelansatzpunkt verläuft die charakteristische Naht, welche die Frucht in zwei Fruchthälften teilt. In der Mitte liegt ein Stein, der im Innern wiederum einen Kern einschliesst.

Aufbewahrungsdauer und -bedingungen:

Grundsätzlich sollten sie kühl und ohne Druck aufbewahrt werden. Sie reifen bei der Lagerung nicht nach. Vorzugsweise sollten sie am gleichen Tag verbraucht werden. Jedoch können sie auch während 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Aprikosen eignen sich zum Tiefkühlen, Trocknen, Sterilisieren oder sie können in Alkohol eingelegt werden.

Krankheiten und Schädlinge

Blattläuse, rote Spinne. Monilia: Die Blüten verfärben sich braun und vertrocknen, auf den Früchten hat es braune Flecken und eine Puderschicht, Früchte vertrocknen, ein krebstartiges Geschwür tritt aus den Ästen.. Schrotschusskrankheit: Es kommt zum vorzeitigen Fruchtfall und Aufspringen der reifenden Früchte, (Borrmangel, Schorf). Befall mit der Kirschessigfliege (2016: 20% der Luizet-Ernte befallen!)

Zusammensetzung

100g Aprikose enthalten: Wasser (86g), Eiweiss (0,9g), Fett (0,1g), Kohlenhydrate (12,3g) und weitere Bestandteile wie Eisen, Kalzium, Phosphor, Magnesium, Natrium und verschiedene Vitamine, insbesondere das Beta-Carotin.

Gesundheitsfördernd

Die Aprikose ist eine der kaliumreichsten Früchte. Die enthaltenen Antioxydanten schützt die Haut vor Umwelteinflüssen und Sonne und stärkt die natürlichen Abwehrkräfte des Körpers.

Aprikosen beugen Krebsleiden vor / vitalisieren bei Müdigkeit / fördern die Konzentrationsfähigkeit / fördern die Zellerneuerung / verhelfen zu glatter Haut und kräftigem Haar / lindern Asthmasbeschwerden / kräftigen die Schleimhäute / schützen vor UV-Strahlung.

Verwendung:

Am besten frisch vom Baum als Tafelfrucht
Konfitüre, Gelee
Backwaren
Edelbrand (Abricotine AOC)

Quellenangaben

Sorten- und Unterlagenwahl im Aprikosen-, Nektarinen und Pfirsichanbau, Ausgabe 2006, Fachkommission für Obstsortenprüfung, Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement

TABULA Nr. 2 / Juni 2010 www.suissefruit.ch / www.ifelv.ch / www.valais-community.ch
www.walliser-aprikosen.ch

Lösungen

Lösungsvorschlag zu A4: Obstsorten sortieren

Kernobst	Steinobst	Beerenobst	Schalenobst	Südfrüchte
Apfel	Aprikose	Erdbeere	Erdnuss	Banane
Birne	Zwetschge	Himbeere	Kokosnuss	Orange
Hagebutte	Pflaume	Heidelbeere	Mandel	Ananas
Quitte	Pfirsiche	Brombeere	Haselnuss	Mandarine
	Nektarine	Stachelbeere	Baumnuss	Grapefruit
		Weintraube	Kastanie	Zitrone

Lösungsblatt zu A12: Aprikosen lagern

FrISCHE Aprikosen:

Im Kühlschrank halten sie ca. 3 bis 4 Tage. 1 bis 2 Stunden vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie das volle Aroma entfalten. Früchte auf eine flache Schale legen. Immer erst kurz vor dem Essen waschen.

Konservieren: (für eine längere Zeit haltbar machen)

zu Konfitüre verarbeiten / halbieren, entsteinen und einfrieren / trocknen / sterilisieren (heiss abfüllen) / Aprikosenkompott in Gläser abfüllen

Informationstexte zu den Auftragskarten

Information zu A3: Der Aprikosenkern

Es gibt süsse und bittere Aprikosenkerne. Die süssen Kerne stammen aus den Sorten, welche du im Geschäft kaufen kannst. Sie haben eine längliche Form. In der Industrie verarbeitet man sie zu einer marzipanähnlichen Masse. Kocht man ein paar aufgekackte Aprikosenkerne in der Konfitüre mit, bekommt die Konfitüre einen besonderen Geschmack. Die bitteren Aprikosenkerne sind aus den kleinen, säuerlichen Wildaprikosen. Sie haben eine rundlichere Form. Der bittere Aprikosenkern enthält giftige Stoffe. Du solltest ihn nicht essen. Das ausgepresste Öl der Kerne wird auch in Kosmetikprodukten verarbeitet. Es gibt Seifen, Cremes und Shampoos, welche Aprikosenkernöl enthalten. Davon wird deine Haut glatter und deine Haare werden kräftiger.

Information zu A17: Der Weg der Aprikose

In China wurden die ersten Aprikosen schon vor 4000 Jahren angebaut. Händler transportierten die Früchte über einen langen Weg von Asien bis nach Europa.

Den alten Römern schmeckten die orangen Früchte auch gut. Sie brachten die Aprikosen vor 2000 Jahren in unsere Alpenregion.

Die Aprikosen wurden bei uns jedoch fast vergessen. Vor 500 Jahren brachte der italienische König die Früchte nach Frankreich. Dort wurden viele Aprikosenbäume angepflanzt.

Gabriel Luizet pflanzte 1838 als erster Bauer im Wallis Aprikosenbäume. Die erste Sorte wurde deshalb «Luizet» genannt. Bis 1990 war sie die einzige Aprikosensorte im Wallis. Inzwischen wurden weitere Sorten gezüchtet.

Heute können im Wallis über 100 verschiedene Aprikosensorten geerntet werden. Da die Sorten nicht alle zur gleichen Zeit reif sind, kann man den ganzen Sommer über frische Aprikosen geniessen.

Information zu A6: Aprikosen sind gesund

Die Aprikose ist eine sehr gesunde Frucht, weil sie viele Inhaltsstoffe enthält, welche wichtig für unseren Körper sind.

Die Schale enthält viel Betacarotin. Dein Körper verwandelt diesen Stoff in Vitamin A.

Die Aprikose liefert sehr viel Kalium. Sportler essen deshalb gerne frische Aprikosen. Fast keine andere Frucht enthält so viel Kalium.

Die Pektine arbeiten in deinem Darm. Das heisst Aprikosen sind leicht verdaulich. Dein Körper braucht Stärke. Die Inhaltsstoffe Eiweiss, Fett, Kohlenhydrate, Eisen, Kalzium, Phosphor, Magnesium, und Natrium helfen dir gesund zu bleiben. 86% der Aprikose besteht aus Wasser. Somit macht die Frucht nicht dick.

Aprikosen...

- ... beugen Krebsleiden vor.
- ... machen dich fit, wenn du müde bist.
- ... helfen dir, dich zu konzentrieren.
- ... erneuern die Zellen in deinem Körper.
- ... verhelfen zu glatter Haut und kräftigem Haar.
- ... lindern Asthmabeschwerden.
- ... kräftigen die Schleimhäute.
- ... schützen vor UV-Strahlung.



Auf Entdeckungsreise mit der Aprikose



Die Aprikose mit allen Sinnen wahrnehmen



A1

Zeichne eine Aprikose wie sie deiner Vorstellung entspricht. Beschreibe das Aussehen, die Grösse, den Geschmack, den Geruch und das Gewicht.

Nun holst du dir eine Aprikose. Zeichne, messe und wäge die Aprikose. Schreibe den Steckbrief dazu.

Formuliere nun deine Erkenntnisse. Was hast du in deiner Wahrnehmung gleich gesehen? Wo hast du Unterschiede entdeckt?

Aprikose mit allen Sinnen wahrnehmen



A2

Wie sieht das Innenleben der Aprikose aus? Zeichne und schreibe deine Vermutung auf, bevor du die Aprikose isst.



Nun darfst du die Aprikose halbieren und essen. Wie schmeckt sie?

Um den Geschmack besser zu beschreiben, stehen dir weitere Früchte zur Verfügung.

Vergleiche und beschreibe den Geschmack und den Geruch deiner Auswahl an Früchten.

Der Aprikosenkern



A3

Schreibe und zeichne deine Vermutungen auf!

- Kann man den Aprikosenkern verwenden?
- Wozu?
- Wie sieht der Kern innen aus?
- Wie schmeckt er?

Knacke nun den Kern mit einem Nussknacker.

Vergleiche mit deinen Vermutungen.

Was hast du richtig vermutet?

Was ist anders?

Berichte.

Nimm den Informationstext und übermale die wichtigsten Wörter.

Hast du Fragen zum Text?

Stelle sie in der nächsten Forscherrunde deinen Mitschülern und Mitschülerinnen.



Obstsorten sortieren



A4

Früchte werden in Gruppen (= Sorten) eingeteilt.

Versuche das Obst zu sortieren. Welche Kriterien kannst du anwenden?

Die Früchte, welche die Lehrperson zur Verfügung stellt, helfen dir dabei.

Begründe deine Einteilung.



Vergleiche mit dem Lösungsblatt.

Ergänze die Liste und korrigiere deine Einteilung falls notwendig.

Mit dem Aprikosenbaum durchs Jahr



A5




Gestalte ein «Monats-Tagebuch» für deinen Aprikosenbaum.

Halte deine Entdeckungen darin fest. Zeichne, schreibe, fotografiere und klebe ein.

Beobachte je nach Jahreszeit den Baumstamm, die Äste, die Knospen, die Blüten oder die Früchte.

Welche Arbeiten muss der Obstbauer in welchem Monat erledigen?

Diese Angaben sollten enthalten sein:

Monat:	Datum:
Meine Beobachtungen:	  

In der Forscherrunde vergleicht ihr eure Beobachtungen.

Aprikosen sind gesund



A6

Kannst du dir vorstellen, weshalb Aprikosen gesund sind?

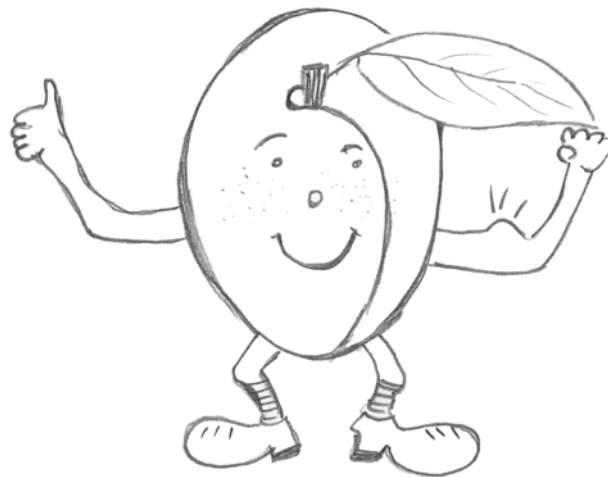
Schreibe deine Vermutungen auf.

Nun liest du einen Informationstext, welchen du von deiner Lehrperson erhältst.

Übermale die wichtigsten Stichwörter im Text.

Hast du Fragen zum Text? Schreibe sie auf.

Stelle die Fragen in der nächsten Forscherrunde.



Aprikosenprodukte



A7

Schreibe alle Produkte aus Aprikosen auf, die du schon probiert hast oder kennst.

Du kannst sie auch zeichnen oder Bilder dazu einkleben.



Aprikosensorten



A8

Recherchiere im Internet welche Aprikosensorten im Wallis angepflanzt werden.

Schreibe die unterschiedlichen Namen der Aprikosensorten auf.

Schreibe von einer Sorte einen Steckbrief.

Erstellt in der Klasse eine Plakatwand mit den unterschiedlichen Steckbriefen.



Aprikosen sind saisonale Früchte



A9

Schau den Titel dieser Aufgabe genau an. Was heisst das?

Schreibe deine Vermutung auf.

Vergleiche deine Definition mit derjenigen einer Mitschülerin oder eines Mitschülers.

Ergänze oder korrigiere deine Beschreibung falls notwendig.

Welche anderen saisonalen Produkte kennst du?

Vergleiche diese Liste ebenfalls mit jener einer Mitschülerin oder eines Mitschülers.

Ergänze oder korrigiere falls notwendig.

Anschliessend vergleicht ihr eure Vermutungen mit dem Lösungsblatt und ergänzt eure Notizen gegebenenfalls.

Aprikosenrezepte



A10

Suche Aprikosenrezepte.

An der Pinnwand entsteht eine Sammlung von gefundenen Rezepten aller Mitschüler und Mitschülerinnen.

Wir organisieren einen Pausenkiosk mit Aprikosengerichten.

Bildet Gruppen von 3 bis 4 Kindern.

Wählt ein Gericht/Rezept aus, welches ihr gerne zubereiten möchtet.

Was gibt es zu tun? Schreibt die weiteren Schritte auf, die es braucht um das Gericht zuzubereiten.

Pausenkiosk



A11

Wir organisieren einen Pausenkiosk mit Aprikosengerichten.

Bildet Gruppen von 3 bis 4 Kindern.

Wählt ein Gericht/Rezept aus, welches ihr gerne zubereiten möchtet.

Was gibt es zu tun? Schreibt die weiteren Schritte auf, die es braucht um das Gericht zuzubereiten.



Aprikosen lagern



A12

Frische Aprikosen haben nur eine kurze Haltbarkeitszeit.

Welche Möglichkeiten gibt es, sie zu konservieren und zu lagern?

Was denkst du? Schreibe deine Vermutungen auf.

Frische Nahrungsmittel kann man nicht lange aufbewahren.

Wie kann man sie länger haltbar machen, damit sie nicht verderben?

Schreibe Beispiele auf. Frage auch zu Hause bei deinen Eltern oder Grosseltern nach.

Vergleiche deine Angaben mit einem Mitschüler oder einer Mitschülerin.

Vergleiche deine Recherchen mit der Lösung und ergänze deine Liste.

Aprikosen verkaufen



A13

Jeden Sommer stehen an den Strassen im Wallis unzählige kleine Verkaufsstände.

Hier werden die Walliser Aprikosen zum Verkauf angeboten.

Stell dir vor, du könntest mit dem Verkauf dein Sackgeld aufbessern: je mehr Aprikosen du verkaufst, desto mehr verdienst du.

Die kleinen Stände sehen fast alle gleich aus und die Aprikosen kosten überall gleich viel.

Warum soll man genau bei deinem Stand anhalten und bei dir die Aprikosen kaufen?

Du musst auffallen, damit die Leute bei dir Aprikosen kaufen kommen.

Wie kannst du das erreichen?

Arbeite alleine oder in einer Gruppe. Wähle/t eine der folgenden Ideen:

- Erstellt ein farbiges Plakat mit allen wichtigen Informationen.
- Erfindet einen Werbespruch und gestaltet dazu ein Plakat.
- Erfinde ein Lied oder ein Gedicht zur Aprikose. Übe es zum Vortragen und/oder gestalte ein Plakat dazu.
- Skizziere deine Ideen, bevor du mit der Gestaltung deines Plakates beginnst.

Aprikoseninterview



A14

Suche dir eine Partnerin oder einen Partner.

Überlegt euch 4 bis 6 Fragen zum Thema Aprikose.
(z.B. über den Kaufkonsum, die Essgewohnheit ...)

Schreibt die Fragen hier auf und stellt sie
probehalber der Lehrperson.

Macht die Umfrage bei euren Eltern, Nachbarn ...



Nehmt das Interview wenn möglich mit einem
Gerät auf. Anschliessend schreibt ihr die Antwor-
ten sorgfältig auf. In der nächsten Forscherrunde
könnt ihr die Ergebnisse präsentieren.

Wie viel kostet ein Kilo Aprikosen



A15

Erstelle zunächst eine Vermutung und halte die in deinem Dossier fest:

Preis von Walliser Aprikosen:

Aprikosen aus dem Ausland:

Vergleiche in den nächsten 2 Wochen die Preise. Fülle die Tabelle.

Datum	Herkunft	Preis	Ort (Geschäft)

Welche Erkenntnisse gewinnst du daraus? Diskutiert in der Forscherrunde.

Vom Baum ins Glas



A16

Skizziere die Arbeitsabläufe, welche es braucht, bis du die Aprikosenkonfitüre kaufen und essen kannst.

Vergleiche deine Arbeitsschritte mit denjenigen von anderen Kindern.

Ergänze, falls du wichtige Schritte vergessen hast.



Der Weg der Aprikose



A17

Lies den Informationstext durch. Markiere die wichtigsten Stellen.

Schaue auf einer Weltkarte den Weg nach. Erzähle deiner Lehrerin/deinem Lehrer oder einer andern Person, was im Informationstext steht.

