

Zuordnungen – Indische Gewürze

Anleitung:

- 6 Gläser/Behälter für Gewürze bereitstellen
- Gewürze hineinfüllen
- Gläser mit Nummern bekleben
- Kärtchen mit Bezeichnungen ausdrucken, laminieren und ausschneiden (für jeden S 6 Kärtchen)
- Die SuS versuchen die 6 Kärtchen zum richtigen Behälter zuzuordnen. Auflösung folgt im Plenum.

1	2	3
4	5	6

Kreuzkümmel	Koriander	Fenchelsamen
Kurkuma	Ingwer	Chili

Kreuzkümmel	Koriander	Fenchelsamen
Kurkuma	Ingwer	Chili
Kreuzkümmel	Koriander	Fenchelsamen
Kurkuma	Ingwer	Chili

Kreuzkümmel	Koriander	Fenchelsamen
Kurkuma	Ingwer	Chili
Kreuzkümmel	Koriander	Fenchelsamen
Kurkuma	Ingwer	Chili

Kreuzkümmel	Koriander	Fenchelsamen
Kurkuma	Ingwer	Chili
Kreuzkümmel	Koriander	Fenchelsamen
Kurkuma	Ingwer	Chili

Kreuzkümmel	Koriander	Fenchelsamen
Kurkuma	Ingwer	Chili
Kreuzkümmel	Koriander	Fenchelsamen
Kurkuma	Ingwer	Chili