

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

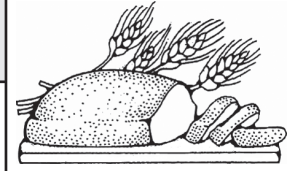
Auszug aus:

Lernwerkstatt: Vom Getreidekorn zum Brot

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

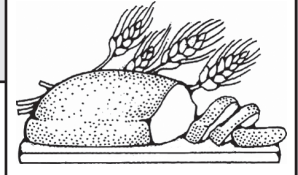




	<u>Seiten</u>
Einleitung	5
Arbeitspass	6
Kapitel I: Die Geschichte des Brotes	7 – 8
Kapitel II: Unser Frühstück	9
Kapitel III: Wichtigste Getreidearten – Kurzübersicht	10 – 16
Kapitel IV: Die sieben Getreidearten stellen sich vor	17 – 25
<ul style="list-style-type: none">- Der Weizen- Der Roggen- Der Hafer- Die Gerste- Der Reis- Der Mais- Die Hirse	
Kapitel V: Getreide in unserer Nahrung	26 – 27
<ul style="list-style-type: none">- Was unser Körper braucht	
Kapitel VI: Die Getreidepflanze	28 – 40
<ul style="list-style-type: none">- Halm und Blütenstand- Das Getreidekorn: Aufbau und Inhaltsstoffe- Betrachtung der Getreidehalme- Was man noch wissen sollte: Gluten und Mutterkorn- Getreide im Jahreslauf- So baute man früher Getreide an- Weizenanbau heute – die Arbeit der Bauern- Fragebogen zum Getreideanbau heute- Vergleich Getreideanbau früher und heute- Tiere und Pflanzen im Getreidefeld- Getreideschädlinge	
Kapitel VII: Das Mehl	41 – 43
<ul style="list-style-type: none">- Mehlsorten – was steht auf der Tüte?- Wir stellen Mehl her- Basteln mit Salz-Mehl-Teig	



Einleitung



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

„Unser täglich Brot“ haben wir – fast – alle. Doch wie entsteht dieses Brot?

Dieser Band begleitet das Getreidekorn auf seinem Weg vom Feld ins Brot, es berichtet über die Anfänge des Getreideanbaus, die ersten Backwerke, über die Arbeit von Bauern, Müllern und Bäckern.

Bei vielen Aufgaben, Rätseln und Spielen wird von den Schülern* sinnerfassendes Lesen, gutes Textverständnis und Nachdenken gefordert.

Praktische Arbeiten und Versuche (Mehl mahlen, Brot backen, Weizen züchten) und Bastelvorschläge vervollständigen das Angebot.

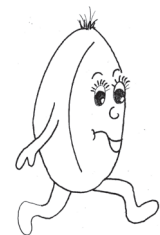
Diese Werkstatt bietet sich für folgende Einsatzmöglichkeiten an:

- als vielfältige Projektarbeit,
- für den Sachunterricht,
- zum Stationenlernen sowie
- als Freiarbeit oder
- für Vertretungsstunden.

Bei den verschiedenen Aktivitäten sind Material-Listen vorgegeben. Auf jeden Fall bietet es sich an, ausreichende Getreidehalme der verschiedenen Arten bereitzuhalten.

Fröhliches Lernen und viel Erfolg beim Einsatz dieser Lernwerkstatt wünschen Ihnen der Kohl-Verlag und

Gabriela Rosenwald



**Mit den Schülern bzw. Lehrern sind im ganzen Heft selbstverständlich auch die Schülerinnen und Lehrerinnen gemeint!*

Bedeutung der Symbole:



Einzelarbeit

EA



Partnerarbeit

PA



**Schreibe ins Heft/
in deinen Ordner**



**Arbeiten in
kleinen Gruppen**

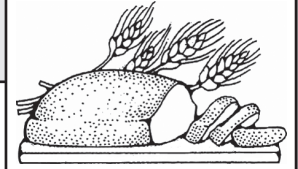
GA



**Arbeiten mit der
ganzen Gruppe**

GA

I. Die Geschichte des Brotes

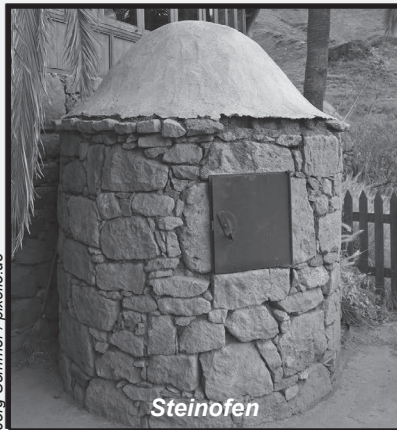


Vor über 10 000 Jahren entdeckten die Menschen, dass die Körner bestimmter Gräser gut schmecken und satt machen. Erst haben sie die Körner nur gesammelt. Später lernten sie, solche Gräser auszusäen und zu ernten. So entstanden unsere heutigen Getreidesorten.

Früher wurde das Getreide gemahlen und mit Wasser vermischt als Brei gegessen. Später wurde der Brei auf heißen Steinen oder in der Asche als Fladenbrot gebacken.



Zwei Erfindungen haben das Brot backen entscheidend verändert:



Jörg Sommer / pixelio.de

Steinofen

Die erste war der Bau von Backöfen. Auf den Steinen lassen sich nur flache Brote backen. Ein Brot braucht beim Backen Hitze von allen Seiten.

Die zweite wichtige Entdeckung war die Wirkung von Hefe. Wenn man den Brotteig stehen lässt, sorgen Hefen aus der Luft für eine Gärung. Aus dem einfachen Teig wird ein Hefeteig. Daraus lässt sich ein leckeres und lockeres Brot backen.

Da es viele verschiedene Hefepilze gibt, wurden die Brote nicht immer gleich gut.

Der Mensch lernte im Laufe der Zeit, von dem gut gelungenen Teig eine kleine Menge vor dem Backen beiseitezustellen. Diese Menge wurde dem nächsten Teig wieder zugesetzt. So macht man es heute noch bei den Sauerteigbrot.

Von Ägypten aus gelangten die Kenntnisse des Brotbackens nach Europa. Die Römer bauten die ersten großen Mühlen und konnten schon sehr feines Mehl herstellen. So wurde in ganz Europa bis ins 19. Jahrhundert hinein Brot gebacken. In vielen Dörfern gab es Gemeinschaftsofen oder Backhäuser, in denen einmal in der Woche jeder sein Brot backen konnte.



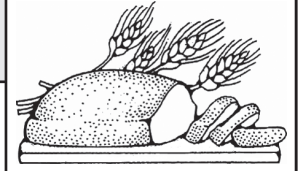
EA

Aufgabe 1: Beantworte die folgenden Fragen in ganzen Sätzen.

a) Wie wurde früher Getreide verzehrt?



II. Unser Frühstück



Aufgabe 1: Setze folgende Wörter in den Lückentext ein:

Reis – Brötchen – Kartoffeln – Nudeln – Brot



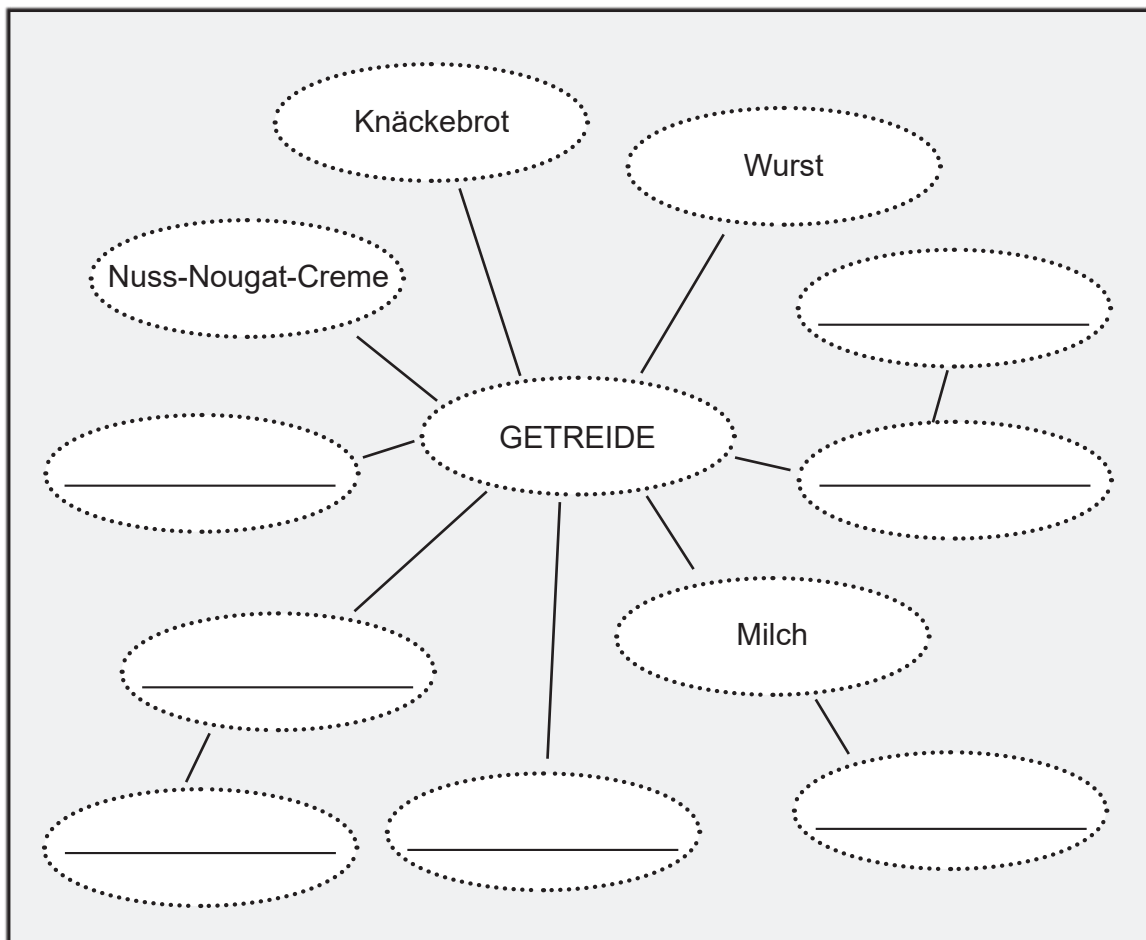
Brot gehört zu den „Grundnahrungsmitteln“. Weitere Grundnahrungsmittel sind

_____ , _____ und _____ .

Zum Frühstück essen wir _____ , _____ ,
Müsli oder Cornflakes.



Aufgabe 2: Wie sieht dein Frühstück aus? Schreibe die Sachen, die zu deinem Frühstück gehören, in das Cluster.



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lernwerkstatt: Vom Getreidekorn zum Brot

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

