



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Küchenpraxis: 52 schultaugliche Backofenrezepte

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Vorwort	4	Fischauflauf mit Porree und Frischkäse	51
		Fladenbrot mit Fetacreme	53
		Fladenbrot mit Hackfleisch	55
1. Theoretisches Hintergrundwissen		Gebackene Kürbisspalten mit Pestoquark ...	57
<i>Unterrichtshinweise</i>		Gefüllte Paprikaschoten	59
1 Teiglockerung mit Backpulver	5	Gefüllte Zucchini	61
2 Teiglockerung mit Hefe	5	Gyrosauflauf	63
3 Physikalische Teiglockerung	6	Herzhafte Blätterteigstangen	65
4 Der Backofen	7	Kabanossi-Frischkäse-Taschen	67
5 Backen wie die Profis	7	Kartoffelgratin	69
6 Gruppenpuzzle: „Das Weizenkorn“	10	Kastenbrot	71
7 Getreidedomino	10	Käsekuchen	73
		Kirschtaschen und Apfeltaschen	75
<i>Schülermaterial</i>		Kokoskuchen	77
1 Teiglockerung mit Backpulver	11	La Flute	79
2 Teiglockerung mit Hefe	12	Muffins (Frischkäse-Himbeere/Banane-	
3 Physikalische Teiglockerung	15	Schokotropfen/Schokolade)	81
4 Der Backofen	16	Mürbeteig (Grundrezept/Vanillekipferl/	
5 Backen wie die Profis	18	Orangenplätzchen/Käsecracker)	83
6 Das Weizenkorn	19	Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch...	86
7 Getreidedomino	24	Nudelblech	88
		Nusskuchen	90
Lösungen zu den Arbeitsblättern	25	Quark-Öl-Teig, süß und herzhaft gefüllt	92
		Schlemmerfilet Bordelaise	94
2. Rezepte mit Unterrichtshinweisen		Schnelle Flammküchlein/	
Erläuterungen zum Rezeptteil	32	Thunfisch-Blätterteig-Küchlein	96
Amerikaner	33	Tortellinauflauf	98
Apfelkuchen vom Blech	35	Tortillapizza mit Gemüse/Enchiladas	100
Baguettes mit verschiedenen Belägen		Überbackene Spiegeleier	102
(Champignon/Salami/Hawaii)	37	Überbackener Tortillachips-Salat	104
Biskuitrolle/Süße Spiegeleier	40	Versunkener Schokoladenkuchen	106
Blechpizza mit schnellem Hefeteig	43	Wedges mit Sour Cream	108
Bratäpfel im Nussmantel mit selbst gemachter		Windbeutel	110
Vanillesoße	45	Zitronenrührkuchen	112
Brötchen aus Quark-Öl-Teig	47	Zwetschgenkuchen mit Streuseln	114
Erdnusscookies	49		

Im Zusatzmaterial befinden sich alle Rezepte noch einmal als editierbare Worddateien.

Vorwort

„Was kochen wir nachher mit Ihnen?“ – Eine Frage, die Schüler brennend interessiert.

Dieses Mal jedoch lautet die Antwort: „Nichts! Wir kochen heute nicht! Denn heute wird gebacken.“

Mit diesem Titel zur „Küchenpraxis“ möchte ich Ihr Repertoire an Rezepten für den Backofen erweitern. Während sich der Titel „Küchenpraxis: 42 schultaugliche Kochrezepte“ (Bestellnr. 23445) mit der Arbeit in Topf und Pfanne befasst, wird in diesem Band ausschließlich mit dem Backofen gearbeitet. Sie finden in gewohnter Weise komplett ausgearbeitete Arbeitsmaterialien mit starkem Praxisbezug und eine große Auswahl erprobter Rezepte mit ausführlichen Unterrichtshinweisen. Die Zubereitung von Gerichten wird harmonisch mit der Bearbeitung theoretischer Inhalte kombiniert. Sowohl Kollegen, die neu im Fach sind, als auch Kollegen, die bereits in Hauswirtschaft unterrichtet haben, werden sich über neue Anregungen zur Unterrichtsgestaltung und neue Rezepte freuen, denn: Praktischer Unterricht in der Küche ist ein Balanceakt aus Zeitmangel, Geldmangel, Lehrplan und Lust auf Genuss!

Die Kosten für frische Lebensmittel sind erheblich, und mit dem vorhandenen Budget muss planvoll umgegangen werden. Außerdem bleiben in den meisten Fällen nicht mehr als 90 Minuten Zeit, um den Schülern theoretische Inhalte zu vermitteln und die praktische Erfahrung in der Küche zu ermöglichen.

Glauben sie, dass es möglich ist, in dieser Zeit mit Kindern einen gelingsicheren Hefeteig herzustellen? Oder gar ein Brot zu backen?

Ja, ist es!

In diesem Band bekommen Sie Rezepte für den Backofen und Hinweise für deren Einsatz im Unterricht. Um die Arbeit am Backofen auf fachlich sicheres Niveau zu bringen, finden Sie Unterrichtsmaterialien für einen praxisnahen Theorieunterricht zu folgenden Themen:

- Der Backofen
- Teiglockerung mit Backpulver
- Teiglockerung mit Hefe
- Physikalische Teiglockerung
- Der Backofen
- Teigarten und Backutensilien
- Das Weizenkorn
- Getreide allgemein

und natürlich viele leckere Rezepte für die Arbeit mit dem Backofen.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Schülern viel Spaß in den gemeinsamen Stunden!

Denise Reinholdt

1 Teiglockerung mit Backpulver

Inhalt:

- Arbeitsblatt
- Lösungsblatt

Vorbereitung:

Das Arbeitsblatt im Klassensatz kopieren. Wenn die Schüler selbst mit der Lösung vergleichen sollen, dann kann man diese vierfach kopiert bereitstellen.

Für den Versuch brauchen Sie für vier Schülergruppen neben heißem Leitungswasser folgende Materialien:

- 4 kleine PET-Flaschen
- 4 Beutel Backpulver
- 4 Luftballons (plus Reserve, falls einer reißt)

Durchführung:

Die Kinder/Jugendlichen bekommen das Arbeitsblatt „Backpulver – Das Wundermittel aus dem Labor“ und führen dann den Backpulver-Versuch selbstständig durch. Sie stehen helfend bereit, falls die Schüler Probleme beim Formulieren der Lösung haben. Zur Vermeidung von Kleckereien weisen Sie die Kinder darauf hin, dass der Versuch möglichst über dem Waschbecken durchgeführt wird und dass es sinnvoll ist, den Luftballon am Flaschenhals festzuhalten. Das Ergebnis kann in Selbstkontrolle mit dem Lösungsblatt verglichen oder in der Gruppe besprochen werden.

Der Luftballon bläht sich schöner und gleichmäßiger auf, wenn er vor dem Versuch schon einmal aufgeblasen wurde. Dabei besteht allerdings die Gefahr,

dass der Ballon platzt oder zu viel Feuchtigkeit durch Speichel hineingelangt – es funktioniert auch ohne. Wenn Sie den Schwierigkeitsgrad dieser Stunde reduzieren wollen, dann schneiden Sie die Kästchen mit der Versuchsanleitung aus und ermöglichen den Schülern zuerst, sich nur darauf zu konzentrieren. Die Erklärung sollte dann im Anschluss im Plenum stattfinden.

Es liegt nahe, in der dazugehörigen Praxisstunde einen Kuchen mit Backpulverteig zuzubereiten. Bei der Planung sollte überlegt werden, ob es eventuell sinnvoll ist, die Praxis vorzuziehen. Bei Amerikanern könnte man die angehängte Theoriestunde nutzen, um den Guss trocknen zu lassen. Auch andere Backwaren wie beispielsweise der Versunkene Schokoladenkuchen oder die Frischkäse-Himbeer-Muffins brauchen eine Abkühlphase, da sie direkt nach dem Backen noch sehr weich sind. Die superschnell zubereiteten Erdnusscookies sind jedoch unproblematisch erst nach der Theoriestunde zuzubereiten.

Sie finden im Rezeptteil bei den Unterrichtshinweisen zum Zubereiten des Zitronenrührkuchens einen weiteren Versuch zur Verwendung von Backpulver. Darum wäre es sinnvoll, diesen Kuchen in einer zweiten Unterrichtsstunde zum Backpulver zuzubereiten.

Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Amerikaner S. 34, Erdnusscookies S. 50, Frischkäse-Himbeer-Muffins S. 82, Versunkener Schokoladenkuchen S. 107, Zitronenrührkuchen S. 113.

2 Teiglockerung mit Hefe

Inhalt:

- Infoblatt
- Arbeitsblatt (2 Seiten)
- Lösungsblatt

Vorbereitung:

Das Infoblatt soll für jede Schülergruppe einmal bereitliegen. Da in der Stunde ein Hefeteig zubereitet wird, wäre es sinnvoll, das Infoblatt zu laminieren, um es vor Verschmutzung zu schützen. Das Arbeitsblatt „Hefe – Dein Freund und Helfer“ im Klassensatz

kopieren. Wenn die Schüler selbst mit der Lösung vergleichen sollen, dann kann man diese vierfach kopiert bereitstellen.

Für die Schokobrötchen brauchen Sie neben warmem Leitungswasser folgende Zutaten für vier Schülergruppen:

- 2 Würfel Hefe
- 1 kg Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Schokoraspel
- 100 g Butter

Durchführung:

Die Kinder/Jugendlichen finden in der Schulküche das Infoblatt und stellen selbstständig die Schokobrotchen her. Dabei lernen sie Hefe und ihre Ansprüche kennen. Während die fertig geformten Brotchen auf dem Backblech ruhen, haben die Schüler Zeit, alles abzuwaschen und aufzuräumen. Händigen Sie im Anschluss das Arbeitsblatt zum Thema Hefe aus. Hierauf können die Schüler auch das Rezept für die Schokobrotchen festhalten.

Bei Schülergruppen mit geringer Lesekompetenz sollte die Unterrichtsstunde anders gestaltet werden: Gehen Sie gemeinsam mit den Kindern die Schritte auf dem Weg zum Schokobrotchen durch und stel-

len Sie am Ende das fertig zusammengefasste Rezept zum Abschreiben zur Verfügung. Je nach Niveau Ihrer Schülergruppe kann das Ergebnis in Selbstkontrolle mit dem Lösungsblatt verglichen oder in der Gruppe besprochen werden.

In dem Material zu dieser Stunde ist bereits eine Praxisstunde integriert. In den folgenden Stunden sollten weitere Heferezepte folgen.

Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Apfelkuchen vom Blech S. 36, Blechpizza mit schnellem Hefeteig S. 44, Fladenbrot S. 54, Kastenbrot S. 72

3 Physikalische Teiglockerung

Inhalt:

- Arbeitsblatt
- Lösungsblatt

Vorbereitung:

Das Arbeitsblatt im Klassensatz kopieren. Wenn die Schüler selbst mit der Lösung vergleichen sollen, dann kann man diese vierfach kopiert bereitstellen.

Für den Versuch brauchen Sie neben heißem Leitungswasser folgende Materialien für vier Schülergruppen:

- 4 kleine PET-Flaschen
- 4 Luftballons (plus Reserve, falls einer reißt)

Die PET-Flaschen legen Sie bitte mindestens eine Stunde vor dem Versuch ins Gefrierfach. Die Flaschen werden offen eingefroren, da sie sich im geschlossenen Zustand durch die höhere Dichte der kalten Luft zusammenziehen würden.

Durchführung:

Die Kinder/Jugendlichen bekommen das Arbeitsblatt und führen dann den Versuch selbstständig durch. Weisen Sie sie darauf hin, dass es unter Umständen sinnvoll ist, den Luftballon am Flaschenhals festzuhalten. Der Luftballon bläht sich schöner und gleichmäßiger auf, wenn er vor dem Versuch schon einmal aufgeblasen wurde.

Lassen Sie die Schüler auch den Gegenversuch antreten. Die Flasche mit dem aufgeblähten Luftballon

wird zurück in den Gefrierschrank gelegt – der Luftballon wird sich in wenigen Minuten wieder zusammenziehen! Zurück im Wasserbad bläht er sich erneut auf.

Auf dem Arbeitsblatt werden zwei Varianten der physikalischen Teiglockerung vorgestellt: Teiglockerung mittels Ausdehnung der eingearbeiteten Luft und durch verdampfendes Wasser. Viele Schülergruppen werden nach Durchführung der Versuche Hilfe bei der Erklärung des Phänomens benötigen. In diesem Fall sollten die unteren Aufgaben im Plenum bearbeitet werden.

Sie finden im Rezeptteil Teige mit beiden Varianten der physikalischen Teiglockerung.

Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Teiglockerung durch Eischnee:

Biskuitrolle S. 41, Nusskuchen S. 91, Baiser (Unterrichtshinweise zu Zwetschkuchen mit Streuseln) S. 114.

Teiglockerung durch eingearbeitetes Wasser:

Herzhafte Blätterteigstangen S. 66, Kabanossi-Frischkäse-Taschen S. 68, Kirschtaschen und Apfeltaschen S. 76, Orangenplätzchen, Vanillekipferl, Käsecracker (Mürbeteig) S. 84–85, Schnelle Flammkuchlein S. 97, Thunfisch-Blätterteig-Kuchlein S. 97.

4 Der Backofen

Inhalt:

- Arbeitsblatt (2 Seiten)
- Lösungsblatt

Vorbereitung:

Das Arbeitsblatt im Klassensatz kopieren. Wenn die Schüler selbst mit der Lösung vergleichen sollen, dann kann man diese vierfach kopiert bereitstellen.

Machen Sie sich mit dem Backofen in Ihrer Schulküche vertraut, um Schülerfragen sicher beantworten zu können. Kennen Sie die möglichen Funktionen und Einstellungen? Versuchen Sie, die Fragen auf dem Arbeitsblatt zu beantworten, und ziehen Sie, wenn nötig, die Bedienungsanleitung zurate.

Durchführung:

Die Kinder/Jugendlichen bekommen das Arbeitsblatt und erkunden selbstständig den Backofen in der Schulküche. Im Anschluss wird ein Lückentext bearbeitet.

Vergleichen Sie im Plenum oder halten Sie das Lösungsblatt zur Selbstkontrolle bereit.

Einfache Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Erdnusscookies S. 50, Muffins S. 82, Amerikaner S. 34, Gebackene Kürbisspalten S. 58, Gyrosauflauf S. 64, Herzhafte Blätterteigstangen S. 66, Schnelle Flammkuchlein S. 97, Überbackene Spiegeleier S. 103, Wedges mit Sour Cream S. 109, Zitronenrührkuchen S. 113, Versunkener Schokoladenkuchen S. 107, Kirschtaschen/Apfeltaschen S. 76, Süße Spiegeleier S. 42, La Flute S. 80.

5 Backen wie die Profis

Inhalt:

- Arbeitsblatt (2 Seiten)
- Lösungsblatt
- Kopiervorlage (Sternsplitter)

Vorbereitung:

Bitte kopieren Sie die auf S. 9 abgebildete Schnittvorlage und das Arbeitsblatt „Backen wie die Profis“ im Klassensatz. Sagen Sie rechtzeitig an, dass die Schüler in dieser Stunde Scheren und Kleber benötigen. Wenn eine vorangehende Gruppenarbeit gewünscht wird, kopieren und laminieren Sie den Stern samt Splitter weitere vier Mal und kopieren Sie eventuell das Lösungsblatt zur Selbstkontrolle.

Durchführung:

Dieses Arbeitsblatt eignet sich zur Festigung gelernter Inhalte am Ende einer Einheit, da Fachwissen vorausgesetzt wird. Die Kinder/Jugendlichen bekommen das Arbeitsblatt und die Sternsplitter und bearbeiten die Aufgaben selbstständig. Vor der Einzelarbeit kann eine Gruppenarbeit eingeschoben werden. In diesem Fall lassen Sie die erste Aufgabe zunächst als Gruppenarbeit lösen.

Im Anschluss sollte die Aufgabe im Plenum besprochen werden, da es sicherlich einigen Klärungsbedarf zu den einzelnen Lösungen gibt. Damit Sie die passenden Antworten auf alle Fragen zur Hand haben, finden Sie hier eine Erläuterung zu den einzelnen Teigen:

Hefeteig:

Hefepilze verdauen Zucker und geben dabei Kohlenstoffdioxid ab. Das Kohlenstoffdioxid sorgt für die Teiglockerung. Hefeteige brauchen Wärme und Ruhezeit, um zu gelingen. Backwaren aus Hefeteig schmecken am besten frisch, da sie an der Luft gelagert schnell hart werden (siehe Arbeitsblatt „Teiglockerung mit Hefe“ S. 12).

Mürbeteig:

Bei diesem Teig findet man die Zutaten Zucker, Fett und Mehl immer im ungefähren Mengenverhältnis 1:2:3. Wichtig für guten Mürbeteig ist, dass das Fett bei der Zubereitung sehr kalt ist und schnell verarbeitet wird. Mürbeteig ist ein eher fester Teig, welcher hauptsächlich für Kekse und Tortenböden verwendet wird. Mürbeteig ist gut lagerfähig und wird erst mit der Zeit zart und „mürbe“ (siehe Unterrichtshinweise zu den Mürbeteigrezepten S. 83).

Rührteig:

Im Gegensatz zum Mürbeteig muss das Fett bei einem Rührteig weich sein. Fett, Zucker und Eier werden miteinander schaumig aufgeschlagen. Bei einigen Rührteigvarianten wird so viel Luft eingeschlagen, dass die Zugabe von Backpulver unnötig ist und Teiglockerung rein physikalisch stattfindet. Rührteig wird schon seit Jahrhunderten für feine Kuchen und Torten verwendet. In Zeiten ohne chemische Lockerungsmittel und ohne elektrische Hilfsgeräte verlangte ein Rührteig sehr viel Kraft und Zeit für die Zubereitung (siehe All-in-Methode S. 33).

Biskuit:

Für einen Biskuit werden Eiklar und Eigelb getrennt voneinander mit Zucker aufgeschlagen und dann vorsichtig mit Mehl vermischt. Die Lockerung findet physikalisch durch die eingeschlagene Luft statt. Dennoch wird zur Sicherheit in einigen Rezepten etwas Backpulver zugegeben.

Brandteig:

Brandteig ist ein glänzender Teig, der ohne zugefügte Backtriebmittel voluminös aufgeht. Bei der Herstellung werden Mehl und Fett erhitzt. Dabei verkleistert die Stärke im Mehl. Diesen Prozess nennt man „abbrennen“. Anschließend werden Eier untergearbeitet und der Teig gebacken. Klassisch gefüllt mit Sahne werden in diesem Band Windbeutel (S. 111) aus dieser Teigsorte hergestellt.

Quark-Öl-Teig:

Ein elastischer und saftiger Knetteig aus Quark, Öl, Milch, Mehl und Eiern. Quark-Öl-Teig kann gut als Ersatz für Hefeteig z. B. bei Pizza oder Kuchenböden genommen werden. Wie Hefeteig schmeckt Quark-Öl-Teig am besten frisch (siehe Rezepte mit Quark-Öl-Teig S. 93).

Baiser:

Baiser ist eine fettfreie Masse aus Eischnee, Zucker und etwas Salz für die Festigkeit. Die Masse kann nach Wunsch eingefärbt werden. Baiser wird bei geringer Temperatur langsam im Ofen getrocknet, damit er seine helle Farbe behält.

Rezepte aus diesem Band, die sich für eine passende Praxisstunde anbieten:

Hefeteig: Apfelkuchen vom Blech S. 36, Blechpizza mit schnellem Hefeteig S. 44, Fladenbrot S. 54, Kastenbrot S. 72.

Rührteig: Versunkener Schokoladenkuchen S. 107, Amerikaner S. 34, Frischkäse-Himbeer-Muffins S. 82, Zitronenrührkuchen S. 113.

Biskuitteig: Biskuitrolle S. 41, Löffelbiskuits (Unterrichtshinweise zur Biskuitrolle) S. 40, Süße Spiegel Eier S. 42.

Baiser: Unterrichtshinweise zu Zwetschgenkuchen mit Streuseln S. 114.

Brandteig: Windbeutel S. 111.

Mürbeteig: Orangenplätzchen, Vanillekipferl, Käsecracker (Mürbeteig) S. 84–85.

Quark-Öl-Teig: Quarkölteig süß und herzhaft gefüllt S. 93.

Sternsplitter für das Arbeitsblatt „Backen wie die Profis“

d
Teig und Fett in mehreren hauchdünnen
Lagen übereinandergeschichtet
Quark-Öl-Teig

f
Masse aus Eiern, Mehl und Zucker,
Lockerung durch eingeschlagene Luft
Rührteig

!
schnelle Alternative zu Hefeteig
Biskuitteig

o
Pilzorganismen verarbeiten Zucker
zu Kohlenstoffdioxid.
Brandteig

n
Im ersten Schritt muss die Masse aus
Mehl und Fett „losbrennen“.
Blätterteig

r
fettfreie, getrocknete Masse
aus Eischnee und Zucker
Mürbeteig

o
Masse mit hohem Ei- und Fettanteil,
ausschließlich für süße Teige
Baiser

6 Gruppenpuzzle: Das Weizenkorn

Inhalt:

- Expertenkarten
- Arbeitsblatt (2 Seiten)
- Lösungsblätter

Vorbereitung:

Zeitungsartikel als Themeneinstieg, wenn gewünscht, auf Folie oder Plakat bringen oder in Gruppenstärke zum Lesen bereithalten.

Gruppenstärke durch vier teilen. Rechenbeispiel: 14 Schüler : 4 = Ergebnis 3,5. Expertenkarten 14-mal kopieren und auf die Karten neben den Buchstaben die Zahlen 1–3 schreiben. Dabei sollten zwei der Zahlen einmal häufiger aufgeschrieben werden als die dritte. Auf diese Weise kann man alle Schüler unkompliziert in die Expertengruppen 1–3 einteilen.

Das Arbeitsblatt in Klassenstärke kopieren.

Durchführung:

Als Gesprächseinstieg zum Thema dient der Zeitungsartikel. Geben Sie den Artikel als Impuls an die Schülergruppe weiter und formulieren Sie daraus gemeinsam mit den Schülern Problemfragen, die in der Erarbeitung beantwortet werden sollen.

Erklären Sie den Ablauf des Gruppenpuzzles.

- In der ersten Runde findet Einzelarbeit statt. Jeder bekommt ein Expertenblatt und bearbeitet dieses alleine in einem festgelegten Zeitrahmen. Dabei

muss das Blatt mehrfach gelesen werden. Beim ersten Durchlesen soll jeder die Fehlerwörter finden und beim zweiten Durchlauf müssen dann die an der rechten Seite in alphabetischer Reihenfolge angeordneten Lösungswörter zugeordnet werden. Mehrere Schüler an einem gemeinsamen Tisch sollten verschiedene Themen bearbeiten, damit nicht jetzt schon Gruppenarbeit stattfindet.

- Expertentreffen: Die Schüler mit dem gleichen Buchstaben auf der Karte setzen sich zusammen und vergleichen ihre Lösung. Es besprechen sich also vier Gruppen, in denen alle Schüler das gleiche Thema bearbeitet haben. Wenn nötig, geben Sie in dieser Runde das Lösungsblatt in die Gruppe.
- Gruppenpuzzle: Nun setzen sich alle Schüler, die die gleiche Zahl auf ihrer Karte haben, zusammen und berichten sich gegenseitig über ihr Expertenthema. Nachdem diese Gesprächsrunde stattgefunden hat, wird das Arbeitsblatt in die Gruppe gegeben und gemeinsam gelöst.
- Anschließend wird entweder das Lösungsblatt in die Gruppen gegeben oder das Ergebnis im Plenum verglichen.

Wenn man die Expertenrunde vereinfachen will, kann man die Fehlerwörter auf dem Ausdruck mit Tipp-Ex entfernen oder das Arbeitsblatt im Wordformat (auf CD) bearbeiten und den Text als Lückentext nutzen oder aber die Lösungswörter in der richtigen Reihenfolge durchnummerieren.

7 Getreidedomino

Inhalt:

- Getreidedomino (zum Ausschneiden)
- Lösungsblatt

Vorbereitung:

Das Domino in Klassenstärke kopieren. Blankoblätter zum Aufkleben sowie Scheren und Kleber müssen bereitgehalten oder von den Schülern mitgebracht werden. Wenn Sie Selbstkontrolle wünschen, dann sollte das Lösungsblatt mehrfach kopiert und eventuell laminiert bereitgestellt werden.

Durchführung:

Das Domino baut auf dem Wissen aus dem Gruppenpuzzle zum Weizenkorn auf. Darüber hinaus sind einige leichte Fragen zu anderen Getreidesorten enthalten. Idealerweise geht dem Domino eine Internetrecherche oder Referatsrunde zu weiteren Getreidesorten voraus. Folgende Getreide sind erwähnt und könnten in Referaten vorher bearbeitet werden: Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Hirse, Reis, Dinkel.

Es ist jedoch durch die Anordnung mit Fragen aus der Getreidestunde möglich, das Domino auch ohne weiteres Wissen über andere Getreide zu lösen und es dadurch nicht zur Festigung, sondern zum Erkenntnisgewinn zu nutzen.

Name: _____

Datum: _____

Backpulver – Das Wundermittel aus dem Labor

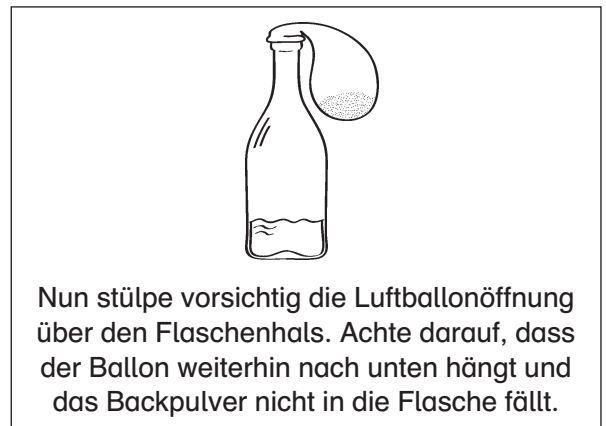
Backpulver ist noch nicht so lange in Küchen in Verwendung wie Hefe. Backpulver ist eher der Nachfolger der Hefe. Man suchte eine Möglichkeit, Teige schneller zu lockern als mit Hefe. Hefeteige brauchen viel Zeit und gelingen auch nicht immer. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde begonnen, Backpulver zu produzieren und dieses an Bäckereien zu vermarkten. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts wird Backpulver in kleinen Portionen an Privathaushalte verkauft und ist aus der heutigen Küche nicht mehr wegzudenken. Der Geschmack und die Konsistenz von Hefeteig und Backpulverteig unterscheiden sich jedoch stark, daher werden beide Methoden der Teiglockerung weiterhin genutzt.

Was ist Backpulver und was macht es?

- 1 **Lies die Zutaten auf einer Packung durch. Wie lautet der chemische Name für das enthaltene Backtriebmittel?**

Bei der Verwendung von Backpulver macht man sich tatsächlich eine chemische Reaktion zunutze. Diese Reaktion wollen wir uns in einem Experiment ansehen:

Ihr benötigt:
eine kleine Plastikflasche, heißes Wasser, einen Luftballon, einen Beutel Backpulver



- 2 **Erst wenn der Ballon gut befestigt ist, wird das enthaltene Backpulver in die Flasche geschüttet. Was passiert?**

- 3 **Erkläre, was passiert und wie wir diesen Effekt beim Backen nutzen.**



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Küchenpraxis: 52 schultaugliche Backofenrezepte

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

