

Arbeitsblattsammlung Getreide

Klasse 3 – 4

Angeboten wird eine Arbeitsblattsammlung für den Sachunterricht zum Lernbereich „vom Korn zum Brot“ für die Klassen 3-4. Die Dateien müssen nur noch ausgedruckt werden. Die Arbeitsblattsammlung ist fachübergreifend angelegt und enthält neben der reinen Wissensvermittlung viele Angebote zur Steigerung der Lesekompetenz. Einige Seiten enthalten auch eine Selbstkontrolle und können in Partnerarbeit erledigt werden. Am Ende der Reihe halten die Kinder ein kompaktes kleines Getreidebuch in den Händen.

Parallel zum Einsatz der Arbeitsblätter habe ich aus dem Bioladen Körner mitgebracht. Wir haben die Körner gekaut, aufgeschnitten, gemahlen, aufgeweicht, gepflanzt und in unserem Getreidebuch aufgeklebt. Das Pflanzen ist eine tolle Sache, es sind ganze Felder gewachsen....

Als „eher mittelmäßige Hausfrau“ habe ich meinen Brotbackautomaten in die Schule geschleppt und wir haben ein Weizenbrot, ein Roggenbrot und ein reines Vollkornbrot gebacken. Die Kinder waren begeistert und man konnte gut den Prozess des Knetens, Gehens und Backens beobachten. Noch idealer wäre es natürlich, mit den Kindern mit der Hand zu backen....





Inhalte der Arbeitsblattsammlung

Deckblatt „Vom Korn zum Brot“

Getreideanbau früher – ein Bauer erinnert sich

Der Lesetext und Lückentext informiert über den Ablauf der Feldarbeit von der Vorbereitung des Feldes, über die Aussaat und Ernte in früheren und modernen Zeiten. Die Arbeit früher und heute wird direkt verglichen. Deutlich wird die Arbeitserleichterung durch den Einsatz vieler Maschinen.

Getreideanbau früher – ein Bauer erinnert sich

Die Kinder vertiefen ihr Wissen durch die Beantwortung von Fragen zum Text.

Was für ein Durcheinander!

Der Ablauf von der Vorbereitung des Bodens bis zur Ernte ist durcheinander geraten. Über ein Ausschneideblatt ordnen die Kinder Textausschnitte. Über ein Kontrollblatt ist eine Selbstkontrolle möglich.

Das Getreidekorn

Ein Getreidekorn wird grafisch dargestellt und beschrieben. Die Kinder haben ein eigenes Korn aufgeschnitten, mit der Zeichnung verglichen und in ihr Getreidebuch eingezeichnet.

Mühlen – Lesetext

Dieser Text wurde zu zweit gelesen. Anschließend haben sich die Kinder Fragen zum Text gestellt und gegenseitig beantwortet. Außerdem haben wir Wind- und Wassermühlen sowie Wasserräder für unser Getreidebuch gezeichnet.

Getreidesorten – Weizen, Roggen, Gerste, Hafer

Vier Arbeitsblätter liefern zu jeder Getreidesorte vergleichbare Infos zur Größe, zum Aussehen, zur Anzahl der Körner und zur Verwertung als Lebensmittel. Jede Pflanze wird von den Kindern beschriftet. Außerdem wird zu jeder Pflanze das passende Korn eingeklebt.

Behauptungen rund um das Getreide – Partnerarbeit

Hier finden sich 14 Behauptungen, die sich nur durch das gezielte Lesen der Getreideblätter bestätigen oder widerlegen lassen. Das Blatt trainiert das Auffinden von Infos im Text. Da die Texte gleich aufgebaut sind, haben die Kinder diese Aufgabe gut bewältigt. Kontrolliert haben sie ihre Ergebnisse über das Lösungsblatt.

Partnerarbeit – Getreidesorten

Hier wird eine Tabelle bearbeitet. Verschiedene Lebensmittel sollen den vier Getreidesorten zugeordnet werden. Auch hier ist ein erneutes Lesen der Getreideblätter notwendig. Erleichtert wird diese Anforderung dadurch, dass die betreffenden Textstellen durch Unterstreichung hervorgehoben wurden. Kontrolliert wurde auch hier über ein Lösungsblatt.

Die Entdeckung des Brotes

Ein Lesetext informiert über die Geschichte des Brotes.

Behauptungen zur Entdeckung des Brotes – Einzelarbeit

Die Kinder überprüfen die Behauptungen wieder direkt am Text. Diesmal in Einzelarbeit. Sie kontrollieren ihr Ergebnis mit einem Lösungsblatt.

Brotherstellung heute

Der Text unterscheidet zwischen der Brotherstellung in der privaten Kleinbäckerei, dem größeren Bäckereibetrieb, der fast automatisierten Großbäckerei und der modernen Selbstbedienungsbäckerei. Die Kinder sollen die Beschreibungen den Bäckereitypen zuordnen. Kontrolliert wird über ein Lösungsblatt.

Brot ist nicht gleich Brot

Der Lesetext sensibilisiert die Kinder für gesundes und weniger gesundes Brot, er informiert über Verkaufsstrategien und motiviert die Kinder zum gezielten Nachfragen zu den Inhaltsstoffen eines Brotes. Zum Abschluss sollen sich die Kinder verkaufsfördernde Brotnamen ausdenken. (Fitnessschnitte, Knusperbrot...)

Kreuzwörterrätsel – Was hast du gelernt?

17 Fragen wiederholen gezielt Inhalte der Einheit.

Lecker – so viel Brot essen wir in Deutschland

Die Aufzählung informiert über das Kaufverhalten in Deutschland. Es wird dargestellt, wie viel Kilogramm Brot von jeder Brotsorte pro Jahr durchschnittlich verzehrt wird. Zu den Angaben in Prozent und Kilogramm werden Repräsentanten und Grafiken angeboten. Die Grafiken habe ich im Klassenzimmer aufgehängt.

Im Verlauf dieser Einheit haben meine Kinder immer mehr Spaß daran gehabt, im Klassenverband Fragen zum Text zu formulieren. So haben wir jeden Lesetext anschließend im Klassenverband hinterfragt, bis es nun wirklich keine Frage mehr gab, die man stellen konnte. Wie ein Ping-Pong-Ball jagten die Fragen und Antworten durch den Raum. Manche waren superspeziell „Wie dick war der Durchmesser des Dreschflegels?“ – „Er war 6-8cm dick“, und manche waren sehr offen formuliert. „Wie war die Arbeit früher?“ – „Die Arbeit war hart.“ Wert habe ich darauf gelegt, dass die Kinder im ganzen Satz antworten.

Zum Abschluss werde ich eine Leistungskontrolle schreiben lassen, bei der die Fragen sehr speziell sind und nur mit dem Getreidebuch beantwortet werden können. Für langsamer lernende Kinder werde ich Hinweise auf die Seiten geben, in denen sich die Infos finden lassen.

Frei nach dem Motto „Man muss nicht alles wissen, man sollte aber immer wissen, wo man es nachschlagen kann.“

Getreidebau früher - ein Bauer erinnert sich

Die Felder zu bestellen war früher eine wirklich harte körperliche Arbeit für uns Bauern. Die Frühlingssaat wurde schon vor unserer Pflüg und pflügten dann den Feldboden grab um. Der aufgelockerte Boden musste nun geglättet werden. Dazu nutzten wir eine Egge.

Die Egge ist ein Zinkengerät, das früher aus Holz bestand und heute aus Stahl gefertigt wird. Pflüg und Egge werden heute nicht mehr von Tieren, sondern von _____ gezogen.



Nach den Eggen waren alle Erdklumpen zu feiner Erde zerklümpert und der Boden war für die Aussaat der Samen bereit. Danach füllten wir die Saatkörner in Umlingebautel und streuten sie mit der Hand über das Feld. Für die Aussaat gibt es heute auch Maschinen. Sie ziehen Körner in den Feldsofen und streuen das Saatgut direkt in diese Rillen.

Man nennt diese Maschinen _____

Daran konnte das Getreide keimen und wachsen. Die Spätsommer reichten wir einen Heud mit unserer Sense. Die Büschel konnte einige Meter streben, sie schnitten wir mit der Handstichel ab.

Das Getreide wurde zu Bündeln geschnitten und zum Dreschen gebracht. Der Dreschensatz des Getreides, damit sich die Getreidekörner aus den Ähren lösen. Dafür nutzte er einen Dreschflügel.




Das war ein 6 - 8 m langer, gebogenes Holzflügel. In dem er auf das Getreide einschlug, spaltete wurde das gedroschene Getreide gesiebt und mit flachen Körbschalen in die Luft geworfen. Da die Körner schwerer sind als die anderen Bestandteile des Getreides, fielen nur diese zurück in den Korb, den Reinvorwahrer der Wind. Heute wird schon bei der Ernte auf dem Feld gedroschen. Das erledigt der _____

Schneide die folgenden Wörter!
Mähdräher - Traktoren - Sämaschinen
Heute das fertige Getreide in das Getreidebühl


Getreidebau früher - Fragen zum Text

In welcher Jahreszeit beginnt für den Bauer die Arbeit auf dem Feld?


Nach dem Pflügen wird auch heute noch die Egge eingesetzt. Was ist eine Egge?



Wenn der Boden vorbereitet ist, wird die Saat eingebracht. Früher streuten die Bauern die Saat mit der Hand auf das Feld. Wie geschieht die Aussaat heute?



Früher wurde das Getreide in der Scheune gelagert. Da man es zum Dreschen bringen konnte. Heute wird es schon bei der Ernte im Spätsommer gedroschen. Woher wird das Getreide gedroschen?



Heute das fertige Getreide in das Getreidebühl

Was für ein Drehensender?

Schneide die Zettelchen aus und lege sie in die Tabelle kontrolliere mit dem Lösungsbild, bevor du die Zettel löschst! Heute das fertige Getreide in das Getreidebühl

Getreidebau früher

Der Bauer wirft das Saatgut mit der Hand aus.

Am Anfang pflügt der Bauer den Acker. Er spannt seine Tiere vor den Pflüg und zieht damit schräge Rillen in das Erdreich.

Am Anfang pflügt der Bauer den Acker. Er spannt seine Tiere vor den Pflüg und zieht damit schräge Rillen in das Erdreich.

In einem zweiten Schritt zieht der Traktor eine Egge. Die Egge zerklümpert die Erdkrümel, um den Boden lockeren zu machen.

Getreidebau heute

Am Anfang pflügt der Bauer den Acker. Er spannt seinen Traktor vor den Pflüg und zieht damit schräge Rillen in das Erdreich.




In einem zweiten Schritt zieht der Traktor eine Egge. Die Egge zerklümpert die Erdkrümel, um den Boden lockeren zu machen.

Der Bauer wirft das Saatgut mit der Hand aus.

Das Getreide wird mit Sense gemäht und auf Gaben zusammengebunden. Man kann es in Bündeln zum Dreschen.

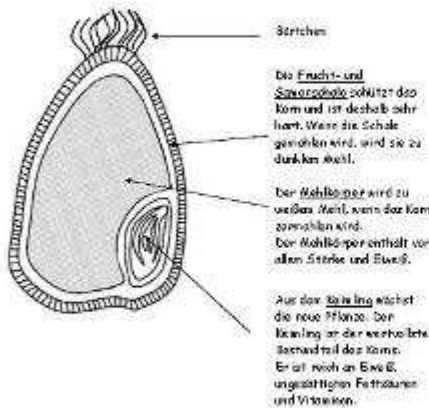
Sämaschinen werfen die Saat aus. Damit ist der Bauer viel schneller.

Der Mähdräher erntet das Getreide. Dabei drückt die Maschine das Getreide in einen Arbeitsgang. Auch das spart sehr viel Zeit.

Das Getreidekorn

Von 100 Getreidekörnern sind 30 Körner als Futtermittel für unsere Haustiere bestimmt. Daher essen wir Getreide in erster Linie über einen Umweg als Fleisch, Milch, Butter und Eier.



Partnerarbeit:

Teilt ein über Nacht eingeweichtes Korn vorsichtig in einen Messer in zwei Teile!
 Beschriftet das Korn und vergleicht es mit der Zeichnung auf dieser Blatt!
 Erkennt ihr die einzelnen Bestandteile?
 Zeichnet eure eigenen Korn auf ein Blatt Papier, beschriftet es und heftet es in euer Getreidebuch!



Mühlen - Lesetext

Suche dir heute Nachts mit zwei flache Steine und versuche, ein Getreidekorn zwischen den Steinen zu zermahlen!

Nach diesem Mahlprinzip arbeiteten früher die Mühlen. Sie hatten zwei runde Mahlsteine, die wie große Scheiben aussehen. Zwischen ihnen wurden die Körner zermahlen. Angetrieben wurden die Mahlsteine durch ein Windrad oder durch ein Wasserrad.



Heute drückt der Müller nur noch auf den Knopf und schaltet einen elektrischen Motor an. Das Getreide liegt in einem Silo und wird in einen Aufzug in die Mühle gehoben. Die Körner rutschen zwischen Metallwalzen mit scharfen Rillen. Auf diese Art werden die geschält und geschrotet, also grob gemahlen. Metallteile werden mit Hilfe von Magneten entfernt. Dattel- oder Linsenmehlmolzen werden ausgehebt. Das geschrotete Korn läuft nun durch Ritzelrabe und Walzen, bis es fein gemahlen ist und schließlich Mehl danach geerdert ist. Das fertige Mehl wird in Beuteln und Säcken abgefüllt und kann auf Lastwagen zum Backen oder in die Lebensmittelgeschäfte.

Partnerarbeit:

Suche dir einen Partner! Lest den Text und stellt euch drei bis sechs Fragen zum Text!

Wenn alle Fragen gestellt wurden, heftet das Blatt in euerem Getreidebuch ab!

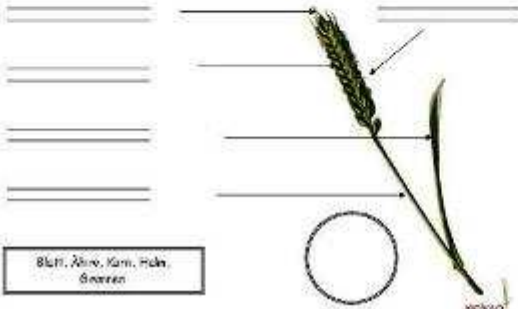


Getreidesorten - Weizen



Weizen ist die wichtigste Getreideart in Europa und wird schon seit über 5000 Jahren angebaut. Die Weizenpflanze wird 1 bis 1,5 Meter hoch. Die Baumstenden Weizen Mitte September bis Anfang Dezember aus. Das ist der Winterweizen. Die Pflanzen überwintern auf dem Feld und kochen zum in Frühjahr schnell weiter. Im August wird der Weizen geerntet. In Deutschland wird Weizen als Winterweizen für Weizenbrot, Nudeln, Gebäck, Getreide und als Rohstoff zur Herstellung von Alkohol angebaut. In Südeuropa, Amerika und Australien gedeiht der Sommerweizen. Aus Sommerweizen werden Spagetti, Makkaroni und andere Nudelsorten hergestellt. Knapp die Hälfte des Weizenanbaus in Deutschland ist Winterweizen. Die Winterweizen hat nur sehr kurze, fast nicht sichtbare Ähren. In jeder Ähre reifen durchschnittlich 25 Körner.

Beschrifte die Weizenpflanze mit den Wörtern aus dem Kasten!
 Klebe ein Weizenkorn in den Kreis!

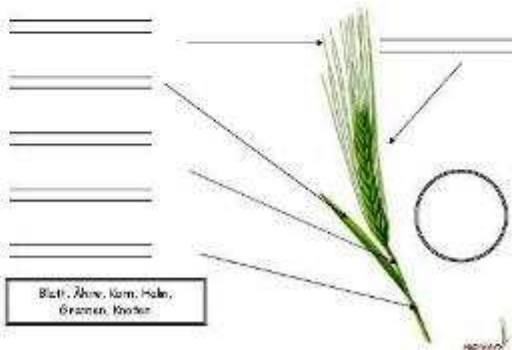


Getreidesorten - Gerste



Gerste wurde schon vor 6000 Jahren in Ostasien angebaut. Die Pflanze wird etwa 1 Meter hoch. Aus dem Endfuthremittel gewonnen. Die Gerste wird zu Malz für Bier und zur Herstellung von Whisky genutzt. Nur ein kleiner Teil der Gerstenkörner wird für die Lebensmittelherstellung genutzt. Gerste wird zu Grützen, Suppen und Flöckchen verarbeitet. Auch den wird Gerste bei der Brotbackung beigeigert. Wie der Weizen, wird auch die Wintergerste von September bis Oktober gesät. Die Sommergerste kommt im März oder April in die Erde. Die Ähren der Gerste haben in der Regel lange Grannen. In jeder Ähre reifen durchschnittlich 25 bis 50 neue Körner.

Beschrifte die Gerstpflanze mit den Wörtern aus dem Kasten!
 Klebe ein Gerstekorn in den Kreis!



Getreidearten - Roggen



Roggen kennt man erst seit etwa 3000 bis 4000 Jahren. Damals verarbeitete er sich als „Lirkraut“ in den Weizenfeldern Kleinasiens. Die Roggenpflanze wird bis zu 2 Meter groß. Roggen ist unser wichtigstes Brotgetreide, aus dem herzhafte, frische und aufregende Brot gebacken wird. Weiter wird Roggen zur Sauerteigherstellung und für schokoladeartige Aufbacke verwendet. Der Roggen wird im Oktober gesät und kann im August des folgenden Jahres geerntet werden. Die Pflanzen sind anspruchsvoll und wachsen gut. Die Ähren haben Bläuen. An einer Ähre wachsen etwa 20-30 Körner.

Beschrifte die Roggenpflanze mit den Wörtern aus dem Kasten. Klebe ein Roggenkorn in den Kreis!

Blatt, Ähre, Korn, Halm, Stängel, Wurzel

Getreidearten - Hafer



Wie der Roggen trägt der Hafer erst die „Lirkraut“ zwischen Gerste und Weizenfeldern auf. Er wird 60 Zentimeter bis 1,20 Meter groß. Hafer mag ein kühles Klima und Regen. Er wird im März oder April ausgesät und im August geerntet.

Ein Großteil der Ernte in Deutschland wird heute zur Tierfuttermittelherstellung verwendet. Hafer wird aber auch für Getreidezubereitungen wie Haferflocken, Müsli, Süßbrot, Backwaren und Bier genutzt. Außerdem wird Hafer bei der Brotbackstellung eingesetzt. Im Gegensatz zu den anderen Getreidearten hat Hafer eine keine Ähre sondern eine 15-bis 30cm lange Rispe, an der sich mehrere Rispen verzweigen. An der Spitze tragen die Rispen etwa 20 Ährchen mit zwei bis drei Körnern.

Beschrifte die Haferpflanze in den Wörtern aus dem Kasten. Klebe ein Haferkorn in den Kreis!

Rispe, Korn, Halm, Knoten

Behauptungen rund um das Getreide - Partnerarbeit

Schneid euch die Arbeitsblätter zu den Getreidearten in euren Getreidebüchern genau an! Kreuzt die richtige Antwort an! Kontrolliert dann mit dem Lösungsbogen!



BEHAUPTUNGEN RUND UM DAS GETREIDE	richtig	falsch
Die Weizenpflanze wird 2 bis 3 Meter hoch.		
Hafer mag ein kühles Klima und Regen.		
Getreide wurde vor 6000 Jahren in England angebaut.		
Aus Hartweizen werden Spagetti hergestellt.		
Die Bauern säen den Weizen Mitte September bis Anfang Dezember aus.		
Aus Hafer wird Whisky hergestellt.		
Hafer trägt erst die „Lirkraut“ zwischen Gerste- und Weizenfeldern auf.		
Die Roggenpflanze wird bis zu 2 Meter groß.		
Im Gegensatz zu den anderen Getreidearten hat Hafer eine 15-bis 30cm lange Rispe.		
Hafer ist unser wichtigstes Brotgetreide.		
Roggen ist unser wichtigstes Brotgetreide.		
Roggen kennt man erst seit etwa 30 bis 40 Jahren.		
Die Ähren der Getreide haben in der Regel lange Grannen.		
Getreide wird zu Grüssen, Grütze und Flocken verarbeitet.		

Behauptungen zum Getreide - LÖSUNG

BEHAUPTUNGEN RUND UM DAS GETREIDE	richtig	falsch
Die Weizenpflanze wird 2 bis 3 Meter hoch.		x
Hafer mag ein kühles Klima und Regen.	x	
Getreide wurde vor 6000 Jahren in England angebaut.		x
Aus Hartweizen werden Spagetti hergestellt.	x	
Die Bauern säen den Weizen Mitte September bis Anfang Dezember aus.	x	
Aus Hafer wird Whisky hergestellt.		x
Hafer trägt erst die „Lirkraut“ zwischen Gerste- und Weizenfeldern auf.	x	
Die Roggenpflanze wird bis zu 2 Meter groß.	x	
Im Gegensatz zu den anderen Getreidearten hat Hafer eine 15-bis 30cm lange Rispe.	x	
Hafer ist unser wichtigstes Brotgetreide.		x
Roggen ist unser wichtigstes Brotgetreide.	x	
Roggen kennt man erst seit etwa 30 bis 40 Jahren.		x
Die Ähren der Getreide haben in der Regel lange Grannen.	x	
Getreide wird zu Grüssen, Grütze und Flocken verarbeitet.	x	



Partnerarbeit
 Zeichnet auch die Arbeitsblätter zu den Getreidesorten in einen Getreidekorbem genau auf
 Erwehrt an, welches Getreide hauptsächlich für welche Nahrungsmittel verwendet wird
 Kontrolliere mit dem Lösungsbblatt!

Nahrungsmittel	Weizen	Gerste	Roggen	Hafer
Weißbrot				
Bier/Whisky				
Brot				
Haferflocken				
Brot				
Futtermittel				
Fischölworte, Kuchen				
Malz				

LÖSUNG

Nahrungsmittel	Weizen	Gerste	Roggen	Hafer
Weißbrot	X			
Bier/Whisky		X		
Brot	X	X	X	X
Haferflocken				X
Futtermittel	X	X		X
Fischölworte, Kuchen	X			
Malz				X

Von Korn zum Brot



Vor etwa 12 000 Jahren entdeckten die alten Ägypter die Körner verschiedener Breien gut zu weichen, um die sonstig hart mit Wasser zu einem Brei zu machen, noch, dieser Brei stichtig auch gut.

Also sammelten die Menschen Körner. Am liebsten waren Getreidekörner. Die Körner sind noch in Nährstoffen wie Eiweiß, Stärke, Fett und Vitamin. Jedoch waren nicht alle Körner, dass der Getreidebrei besser schmeckt, wenn er über Nacht liegen bleibt. Dabei lockerte er sich leicht auf und wurde besser löslich und leichter verdaulich. Anfangs lebten die Menschen den Brot der Sonne trocken. Sie trocknete die Getreidekörner auf die Sonne, bis sie hart wie Steine zu backen. So entdeckten die Menschen, dass beide Verfahren des Brotens mit einem Fladen waren länger haltbar und schmeckten noch besser als das Getreide. Sober hat backen die Ägypter aus Brot in einem Ofen und schufen die ersten Backofen mit Backsteinen.

Seit etwa 600 Jahre vor Christus gibt es in getrockneten Steinen den Beruf des Bäckers. In Backhaus wurde Feuer im Backofen geheizt. Während Steine des Ofens heiß genug waren, wurde die Gärmasse gebacken. Jetzt konnten die zu einem Brotfladen geformten Teige auf heißen Steinen in den Ofen gelagert gebacken werden. Durch Backen entwickelten die Backen über die Jahrhunderte viele verschiedene Teige und Brotarten.

Das 1957 erfand ein französischer Physiker eine Teigrestemaschine. Wird Teigrestemaschine erfinden nur die ersten Großbäckereien.

Behauptungen zur Entstehung von Brot - Partnerarbeit

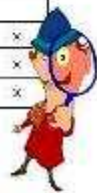
Lies genau, dann weißt du Bescheid!
 Kreuze die richtige Antwort an!
 Kontrolliere dann mit dem Lösungsbblatt!

BEHAUPTUNGEN ZUR ENTSTEHUNG VON BROT	richtig	falsch
Vor etwa 12000 entdeckten die alten Römer den Getreidebrei.		X
Der Brei bestand aus Wasser und zerstoßten Körnern.	X	
Die Menschen sammelten Körner mit kleinen Körnern und nach an Nährstoffen wie Eiweiß, Stärke, Fett und Vitamin.		X
Wenn Getreidebrei über Nacht liegen bleibt lockerte er sich leicht auf und wurde besser löslich.	X	
Anfangs trockneten die Menschen den Brot über der Sonne.	X	
Der Getreidebrei trocknete in den Steinen.	X	
Später erhitzen die Menschen Steine und legten den Getreidebrei darauf.	X	
Dadurch die Erfindung des Backofens.	X	
Auf heißen Steinen wurden zerstoßten Getreidekörner gebacken.	X	
Der Beruf des Bäckers gibt es schon seit 600 vor Christus.	X	
Brot wurden in der Ofen der Backofen gebacken.	X	
Über die Jahrhunderte entwickelten die Bäcker viele verschiedene Teige und Brotarten.	X	
Das 1957 erfand ein französischer Physiker eine Teigrestemaschine.	X	

Behauptungen zur Entstehung von Brot - Lösung

Lies genau, dann weißt du Bescheid!
 Kreuze die richtige Antwort an!
 Kontrolliere dann mit dem Lösungsbblatt!

BEHAUPTUNGEN ZUR ENTSTEHUNG VON BROT	richtig	falsch
Vor etwa 12000 entdeckten die alten Römer den Getreidebrei.		X
Der Brei bestand aus Weizen und zerstoßten Körnern.	X	
Die Menschen sammelten Körner mit kleinen Körnern und nach an Nährstoffen wie Eiweiß, Stärke, Fett und Vitamin.	X	
Wenn Getreidebrei über Nacht liegen bleibt, wird er locker und leichter bekömmlich.	X	
Anfangs trockneten die Menschen den Getreidebrei über der Sonne.	X	
Später erhitzen die Menschen Steine und legten den Getreidebrei darauf.	X	
Dadurch die Erfindung des Backofens.	X	
Auf heißen Steinen wurden zerstoßten Getreidekörner gebacken.	X	
Der Beruf des Bäckers gibt es schon seit dem Jahre 600 vor Christus.	X	
Brot wurden in der Ofen der Backofen gebacken.	X	
Über die Jahrhunderte entwickelten die Bäcker viele verschiedene Teige und Brotarten.	X	
Das 1957 erfand ein französischer Physiker eine Teigrestemaschine.	X	



Brotherstellung heute

Verbinde mit dem Lied, was zusammengehört!

Hier wird fast die gesamte Produktion mit Maschinen bewirkt. Wele der Backwaren werden mit Hilfsmittel, also Konservierungsmitte, länger haltbar gemacht. Die fertigen Teigwaren werden verpackt und mit Transportfahrzeugen direkt an Supermärkte geliefert.

Ein Teil der Produktion wird hier von Maschinen erledigt. Zum Großteil entstehen ungebakene Teiglinge. Diese Teiglinge werden mit Transportfahrzeugen an kleine Bäckereifilialen zum Fertigbacken geliefert. Oft gehören diese Filialen zusammen und haben den gleichen Namen.

Hier werden Backwaren frisch gebacken und in Regale geschoben. Die Kunden bedienen sich selbst. Mit Zangen greifen sie sich die Ware und legen sie auf ein Tablett. Nach der Bezahlung an der Kasse verpacken die Kunden ihre Ware selbst in Tüten.

Hier werden kleine Mengen an Backwaren hergestellt. Manche Backstoffe erhalten ungebakene Teiglinge geliefert, die noch fertig gebacken werden müssen. Oft hat das Geschäft aber auch seinen eigenen Sauerteig, mit dem es unter anderem Backwaren erstellt. Alle Backwaren werden auch hier direkt verkauft.



Selbstbedienungs-
bäckerei

Großbäckerei

Bäckereibetrieb

Kleinbäckerei



Brotherstellung heute - Lösung

Verbinde mit dem Lied, was zusammengehört!

Hier wird fast die gesamte Produktion mit Maschinen bewirkt. Wele der Backwaren werden mit Hilfsmittel, also Konservierungsmitte, länger haltbar gemacht. Die fertigen Teigwaren werden verpackt und mit Transportfahrzeugen direkt an Supermärkte geliefert.

Ein Teil der Produktion wird hier von Maschinen erledigt. Zum Großteil entstehen ungebakene Teiglinge. Diese Teiglinge werden mit Transportfahrzeugen an kleine Bäckereifilialen zum Fertigbacken geliefert. Oft gehören diese Filialen zusammen und haben den gleichen Namen.

Hier werden Backwaren frisch gebacken und in Regale geschoben. Die Kunden bedienen sich selbst. Mit Zangen greifen sie sich die Ware und legen sie auf ein Tablett. Nach der Bezahlung an der Kasse verpacken die Kunden ihre Ware selbst in Tüten.

Hier werden kleine Mengen an Backwaren hergestellt. Manche Backstoffe erhalten ungebakene Teiglinge geliefert, die noch fertig gebacken werden müssen. Oft hat das Geschäft aber auch seinen eigenen Sauerteig, mit dem es unter anderem Backwaren erstellt. Alle Backwaren werden auch hier direkt verkauft.

Selbstbedienungs-
bäckerei

Großbäckerei

Bäckereibetrieb

Kleinbäckerei



Brof ist nicht gleich Brof



Ein Brof ist so gesund wie das Mehl, mit dem es gebacken wurde. Wird das Mehl aus dem vollen Korn geschleht, enthält es viele Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe. Durch das Zermahlen der Frucht- und Samenschale enthält das Vollkornmehl außerdem noch Kleie, die auch gesund ist. Die Kleie macht das Mehl dunkler. An der dunkleren Farbe kann man Vollkornmehl gut erkennen.

Wird jedoch nur der Glutteil des Korns ohne die wertvollen Randschichten und Keimlinge geschleht, ist das Mehl heller und enthält hauptsächlich Stärke und Gluten. Gluten ist ein Kleberstoff und erleichtert das Backen von Brof und Süßbackwaren.

Oft haben Brote fantasievolle Namen, die nach Vollkornmehl klingen. Leider stimmt das nicht immer. Oft bestehen diese Brote aus Weizenmehl und sind lediglich mit einigen Körnern und Samen auf einer Kruste geschmückt. Ein Vollkornbrof ist auch nicht immer an seiner dunklen Farbe zu erkennen, denn tatsächlich werden Weizenbrofe oft dunkelgefärbt, damit sie gesunde aussehen. Ob ein Brof wirklich aus Vollkornmehl besteht, kann man nur auf die Zutatenliste lesen oder bei den Verkäufern erfragen.

Haf- und Gerstentkornen enthalten übrigens kaum Kleberstoff. Das ist der Grund dafür, dass man keine reinen Haf- oder Gerstebrofe backen kann. Beide Getreidesorten werden beim Backen daher nur beigefügt.



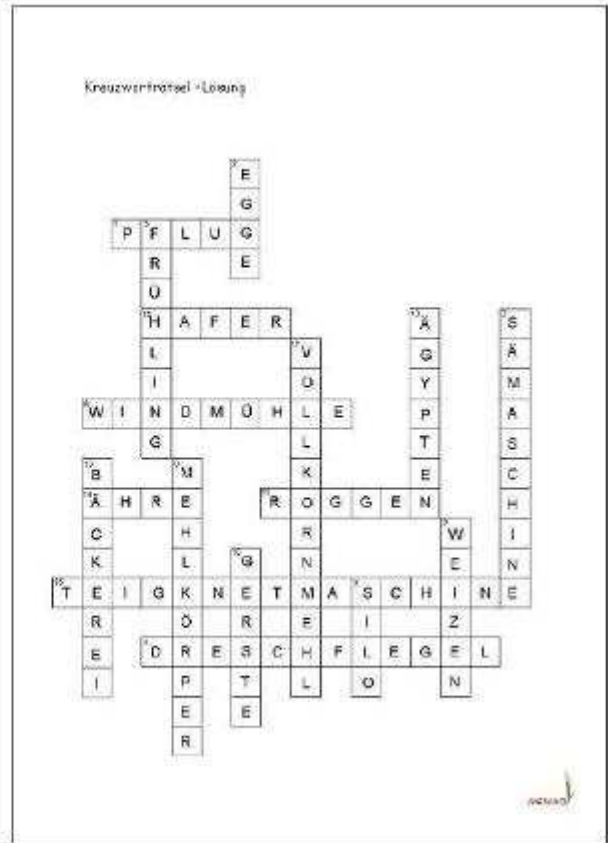
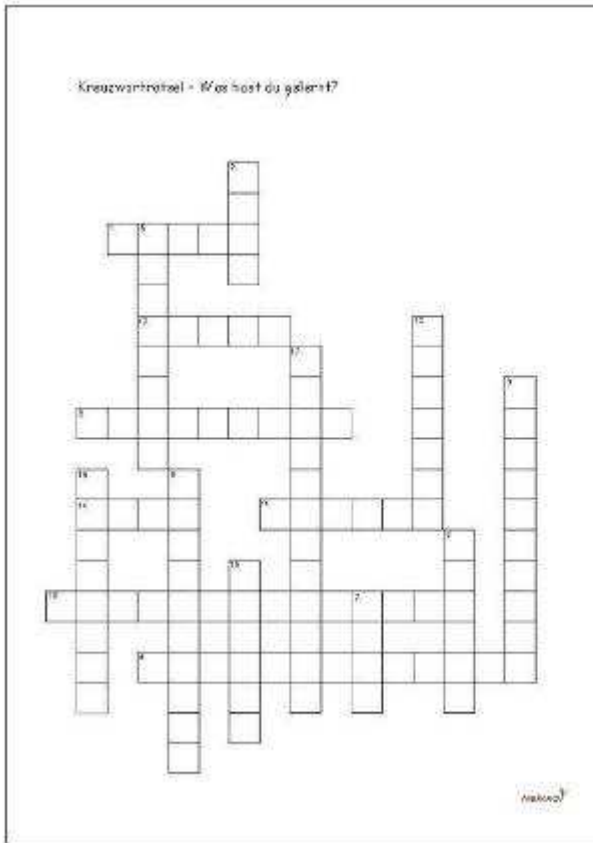
Überlege dir wirkungsvolle Brotnamen und schreibe sie auf!



Kreuzworträtsel - Was hast du gelernt?

1. Wie heißt das Gerät, mit dem der Bauer die Erde umgräbt?
2. Mit welchem Gerät gäht der Bauer die Erde?
3. Wie heißt die Maschine zum Säen?
4. Wie heißt das Schlagwerkzeug eines Dreschers?
5. In welcher Jahreszeit beginnt die Feldarbeit?
6. Woraus gewinnt man Wolle?
7. Wo lagert man heute das Getreide?
8. Welche Mühle arbeitet mit Windkraft?
9. Aus welcher Getreidesorte werden Kuchen und Gebäck hergestellt?
10. Aus welcher Getreidesorte gewinnt man Bier?
11. Nenne ein wichtiges Brotgetreide!
12. Welches Getreide findet man in Müli?
13. In welchem Land wurde der Getreidebreizinkdick?
14. In welchem Teil der Getreidepflanze reift das Korn?
15. Wie heißt die Maschine, die 1850 erfunden wurde?
16. Wie nennen ein Geschäft, das Backwaren verkauft?
17. Wie heißt das gesündere Mehl?





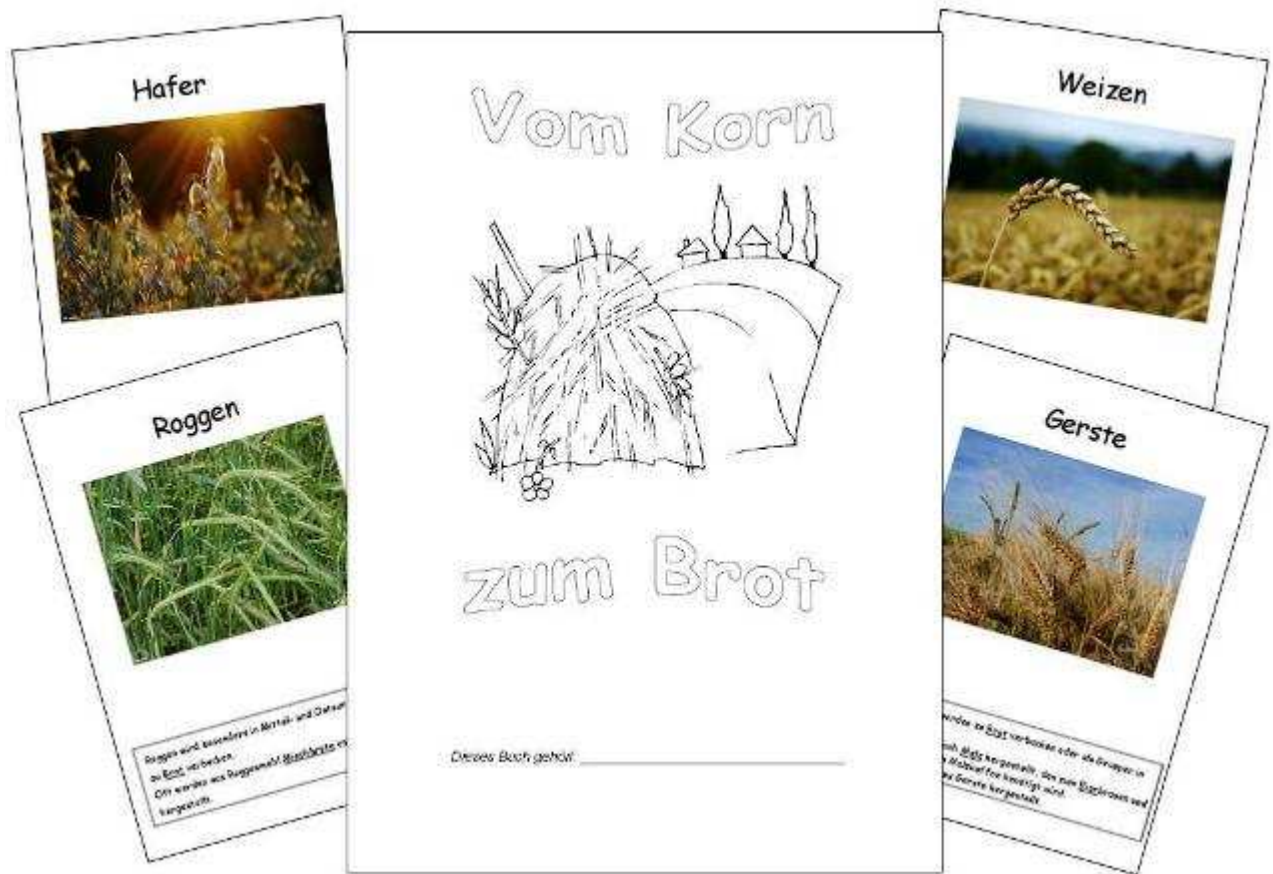
Lecker - so viel Brot essen wir in Deutschland

- Im Jahr verzehrt durchschnittlich jeder Mensch in Deutschland 82,7 Kilogramm Brot. Das entspricht dem Gewicht eines ausgewachsenen Mannes.
- Am liebsten essen wir Weizenbrot. Weizenbrot besteht aus einer Mischung von Weizen und Roggenmehl. In Kilogramm ausgedrückt verzehrt jeder Mensch in Deutschland 4,9 Kilogramm Weizenrot. Von 100% sind das etwa 62%. Von Besuchern hier kannst du diese Angabe mit dem Gewicht eines Viertelliters vergleichen.
- Roggenbrot hat von 100% nur einen Anteil von etwa ausgedrückt bedeutet das einen jährlichen Verzehr von ca. 15,7 kg. So schwer ist ungefähr ein mittelgroßer Mann.
- Von den 100 % Brotverzehr entfallen weitere 32%. Das entspricht einem Gewicht von 9,3 Kilogramm. Du vergleichst das Gewicht von 10 Liter Milch.
- 3% der Brotmenge machen etwa 2,4 Kilogramm aus. Das entspricht dem Gewicht von 2 Liter Milch.
- Wir essen 5kg Weizenrot pro Jahr. Das sind von nur 6%. Von Besuchern hier entspricht das 3 Kilogramm Gewicht mit fünf Paketen Zucker oder nicht, das vergleichen.
- Den kleinsten Teil macht das feinstmehlige Roggenbrot aus. Deutsche durchschnittlich 2%, also etwa 1,7 kg. Das entspricht dem Gewicht von knapp 2 Litern Milch.

Unser Lieblingsbrot

Unser Lieblingsbrot in Kilogramm pro Jahr

Brotart	Gewicht (kg)
Weizenbrot	49 kg
Roggenbrot	15,7 kg
Weizenrot	4,9 kg
Weizenmisch	7,4 kg
Weizenmisch	2,4 kg
Roggenmisch	1,7 kg



Diesen Artikel erhalten Sie wahlweise als:

- Download (PDF Format)
- CD (PDF Format incl. Erstellungsdatei Word/ Powerpoint)
- Schullizenz – CD

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unseren Liefer- und Versandbedingungen.

ÜBEN MIT SPAß – LERNEN MIT ERFOLG !