

## Getreide und Brot

### Für die Grundschule

#### Lernziele

1. Zutaten kennen
2. Den handwerklichen Herstellungsprozess verstehen
3. Die Bedeutung regionaler Wertschöpfungsketten erkennen
4. Brot schätzen lernen

Zeit (min)	Inhalt	Methode	Material
10	<p>Einstieg: Was ist dein Lieblingsgericht? Sammlung an der Tafel, Einkreisen: welche davon sind/ enthalten Getreide?</p> <p>Frage: Wo kommt das eigentlich her und wie kommt es in unsere Schule? Die Kinder dürfen sich frei äußern, richtige Vermutungen werden in chronologisch richtiger Reihenfolge festgehalten.</p>	<p>Brainstorming</p> <p>Gespräch im Klassenverband</p>	Tafel/ Whiteboard
<b>2:45</b>	<b>Filmbeitrag Produzent*in Hafer (Feld)</b>	Frontal	Video
5  5	<p>Frage: Was baut er hier an? Welche anderen Getreide kennt ihr?</p> <p>Verschiedene Getreidesorten einmal roh und einmal über Nacht eingeweicht probieren lassen (Erlebnis: die sind ganz schön hart/ zäh zu kauen). Kinder beschreiben: welche Unterschiede seht und schmeckt ihr?</p> <p>Kindgerechte Seite zur Vertiefung: <a href="https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/getreide/pwiedererufbaudesgetreidekorns100.html">https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/getreide/pwiedererufbaudesgetreidekorns100.html</a></p> <p>Optional: Getreidesteckbriefe erstellen</p>	<p>Gespräch im Klassenverband</p> <p>Sensorisches Erleben</p>	Körner von Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer
<b>6</b>	<b><u>Video Verarbeiter: Wie wird aus den Körnern Mehl und dann Brot</u></b>	Frontal	Video
10-15	<p>Arbeitsblatt Brotherstellung: Bilder von Arbeitsschritten in die richtige Reihenfolge bringen und beschriften.</p> <p>Optional: Wie lange dauert die Herstellung: Zeitangaben herausuchen und zusammenrechnen.</p>	Einzel/ Partner- oder Gruppenarbeit	Arbeitsblatt  Lösung für Selbstkontrolle

5	<p>In kreativen, kooperativen Klassen: Lehrer*in verteilt Rollenkarten (Bäcker, Müller, Bauer, Mühle, Korn, Mehl, Brotteig, Ofen, Brot, Fahrer, Koch...), die SuS bringen sich in die richtige Reihenfolge und spielen ihre jeweilige Rollen</p> <p>Erklärung für Kinder zur Wiederholung  <a href="https://www.oekolandbau.de/kinder/wissen/biolebensmittel/vom-korn-zum-brot/">https://www.oekolandbau.de/kinder/wissen/biolebensmittel/vom-korn-zum-brot/</a></p> <p>Arbeitsblatt Brotherstellung: Welche Zutaten sind im Brot?</p> <p>Wenn möglich in einer Folgestunde: Hefeteig ansetzen und beobachten. Einfaches Rezept:  <a href="https://www.innungsbaecker.de/rezept-fuer-brot-auf-dem-grill/">https://www.innungsbaecker.de/rezept-fuer-brot-auf-dem-grill/</a></p>		<p>Rollenkarten</p> <p>Arbeitsblatt</p>
15-20	<p>Gesundheitsaspekt: Vollkorn- und Weißmehl Toastbrot und Vollkornbrot probieren lassen. Forscherauftrag: Was wiegt mehr? Was passiert, wenn man es zusammendrückt? Was hat mehr Eigengeschmack? Welche Kornbestandteile seht ihr? Was macht euch länger satt?</p> <p>Arbeitsblätter aus dem Internet nutzen: Welche Teile des Kornes sind im Weißmehl nicht mehr enthalten? Was enthalten sie, was dann fehlt?</p> <p>Hintergrundinformationen  <a href="https://www.spektrum.de/news/ballaststoffe-halten-den-darm-in-schwung/1281997">https://www.spektrum.de/news/ballaststoffe-halten-den-darm-in-schwung/1281997</a></p>	<p>Sensorisches Erleben</p>	<p>Toastbrot und Vollkornbrot</p> <p>Waage</p> <p>Arbeitsblatt</p>
2	<p><b>Video??</b></p>		
5 -20	<p>Frage: Was passiert mit dem übrigen Brot in der Kantine, wenn wir es nicht essen (und mit dem aus der Bäckerei)? Antwort: es werden <math>\frac{1}{3}</math> weggeworfen. Anschaulich: ein Brot in Scheiben geschnitten: <math>\frac{1}{3}</math> davon wegnehmen und in eine Mülltüte stecken</p> <p>Die Kinder haben gesehen, wie viel Arbeit in einem guten Brot steckt. Frage an die Kinder: Wie findet ihr das, dass so viel weggeworfen wird?</p>	<p>Gespräch im Klassenverband</p> <p>Visualisieren</p>	<p>Brot in Scheiben, Mülltüte</p>
	<p><u>Abschließende Frage</u>, kann auch in einer Folgestunde weitergeführt werden: Was können/ wollen wir SuS tun?</p> <p>Teilnahme an der <a href="#">Bürgerplattform des Ernährungsrates Berlin</a>: Wie soll unser Schulessen sein?</p>	<p>Gruppenarbeit</p> <p>Poster erstellen</p>	<p>Papier, Marker</p>

	<p>Kindgerecht erklärt Lebensmittelverschwendung  <a href="https://www.zdf.de/kinder/logo/lebensmittelverschwendung-104.html">https://www.zdf.de/kinder/logo/lebensmittelverschwendung-104.html</a>  und Maßnahmen dagegen  <a href="https://www.zdf.de/kinder/logo/erklaerstueckmassnahmen-gegen-lebensmittelverschwendung-100.html">https://www.zdf.de/kinder/logo/erklaerstueckmassnahmen-gegen-lebensmittelverschwendung-100.html</a></p> <p>Material für Lehrer*innen  <a href="https://www.zugutfuerdietonne.de/initiative-material-und-aktionen/infomaterial/schulmaterial/">https://www.zugutfuerdietonne.de/initiative-material-und-aktionen/infomaterial/schulmaterial/</a></p>		
<p>Weitere Unterrichtsideen und Links zu Materialien:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="https://lernarchiv.bildung.hessen.de/grundschule/Sachunterricht/pflanzen/getreide/allgemein/edu_1362402576.html">https://lernarchiv.bildung.hessen.de/grundschule/Sachunterricht/pflanzen/getreide/allgemein/edu_1362402576.html</a></li> <li>• <a href="https://www.schule.at/portale/virtuelle-schule-fuer-kinder/themen/detail/vom-korn-zum-brot.html">https://www.schule.at/portale/virtuelle-schule-fuer-kinder/themen/detail/vom-korn-zum-brot.html</a></li> <li>• <a href="https://bildungsserver.hamburg.de/gesund-und-fit/">https://bildungsserver.hamburg.de/gesund-und-fit/</a></li> </ul>			

Das „Arbeitsblatt Brotherstellung“ finden Sie im Downloadbereich:  
<https://www.regiowoche.berlin/fuer-schulen#downloads>

