

Vom Korn zum Brot 20.08. – 31.08.2018

Wiederentdeckung einer alten Kulturtechnik Themenwochen im Schulbiologiezentrum



Was steckt alles in einem Brötchen? Welche Getreidearten gibt es und was wird daraus gemacht? Wieviel Ackerfläche und Getreidekörner braucht man, um ein Brötchen zu produzieren? Die historischen Berufe Bauer, Müller und Bäcker werden verglichen.



- **Zielgruppe:** GS, Klasse 3 - 4
- **Unterrichtsfächer:** Sachunterricht
- **Jahreszeiten:** Ganzjährig

Kompetenzen:

- Wachstum und Entwicklung von Pflanzen
- Berufe einst und jetzt
- Alltag: gesunde Ernährung

Inhalt: SchülerInnen

- bestimmen Getreide
- dreschen Getreide
- mahlen Korn zu Mehl mit Steinen und Getreidemühlen
- untersuchen und Probieren gekeimten Weizen
- setzen Teig an und verkneten und Brot/Brötchen
- Optional: stellen Kräuterbutter aus Sahne her
- arbeiten zu Wachstum und Entwicklung von Pflanzen
- leiten Berufe rund um´s Brot einst und jetzt her und vergleichen sie
- entwickeln Verständnis für Gesunde Ernährung

