

SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lernwerkstatt Dinkel, Weizen & Co: Das Getreide

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](https://www.school-scout.de)



Inhalt



Erläuterungen	4
Brot-Rezepte zum Selberbacken	7
Mini-Getreidekartei	9
Laufzettel	11
Auftragskarten	12
Stationen	
Station 1 – Die häufigsten Getreidesorten	22
Station 2 – Teile einer Getreidepflanze	24
Station 3 – Wie lange baut man schon Getreide an?	25
Station 4 – So wächst eine Getreidepflanze	28
Station 5 – Verarbeitung: Vom Korn zum Brot	30
Station 6 – Ernte früher	31
Station 7 – Ernte heute	33
Station 8 – Der Reis	35
Station 9 – Der Mais	37
Station 10 – Wie der Mais nach Europa kam	38
Station 11 – Pseudogetreide	40
Station 12 – Fühlrätzel	–*
Station 13 – Getreide-Kunst	–*
Station 14 – Wir basteln ein Getreidebüchlein	41
Station 15 – Finde Paare!	42
Station 16 – Die bunte Getreide-Welt	–*
Station 17 – Getreide als Energielieferant	44
Station 18 – Hier brauchst du Geduld!	46
Station 19 – Aufbau eines Getreidekorns	47
Station 20 – Vollkornmehl und weißes Mehl	48
Lösungen	
Lösung Station 1 – Die häufigsten Getreidesorten	49
Lösung Station 2 – Teile einer Getreidepflanze	50
Lösung Station 3 – Wie lange verwendet man schon Getreide?	51
Lösung Station 4 – So wächst eine Getreidepflanze	52
Lösung Station 5 – Verarbeitung: Vom Korn zum Brot	53
Lösung Station 6 – Ernte früher	54
Lösung Station 7 – Ernte heute	56
Lösung Station 8 – Der Reis	57
Lösung Station 9 – Der Mais	59
Lösung Station 10 – Wie der Mais nach Europa kam	60
Station 12 – Fühlrätzel	61
Lösung Station 17 – Getreide als Energielieferant	62
Lösung Station 20 – Vollkornmehl und weißes Mehl	63

* Zu diesen Stationen enthält die Werkstatt lediglich die Auftragskarten, es werden keine separaten Arbeitsblätter für die Kinder benötigt.



Dinkel, Weizen & Co: Das Getreide

von Birgit Kraft

mit Illustrationen von Anja Meyer

Getreide wird seit Tausenden von Jahren von den Menschen als Nahrungsmittel genutzt. Schon im Jahr 8000 v.Chr. wurde im Nahen Osten Getreide angebaut. 5000 v.Chr. kam der Anbau von Getreide auch nach Europa. Zu Beginn bauten die Menschen Süßgräser an. Auch alle heutigen Getreidesorten gehören zu dieser Pflanzenfamilie. Ihr Ertrag ist aber wesentlich höher als bei ihren alten Verwandten. Heute gibt es kaum ein anderes Nahrungsmittel, das wir jeden Tag so oft verzehren und so vielseitig zubereiten wie Getreide. Sei es in Form von Müsli oder Frühstücksflocken, als Pausenbrot oder leckerer Muffin zwischendurch sowie als Pasta zum Mittagessen – für uns wäre ein Tag ohne Getreide kaum denkbar. In dieser Lernwerkstatt gehen die Schüler daher diesen Nutzpflanzen auf den Grund. Die Kinder werden mit vielen Sinnen erfahren, wie Getreide schmeckt, wie es sich anfühlt, wie es aussieht und interessante Informationen zu Anbau und Verwendung von Getreide erfahren. Sie lesen Texte, pflanzen eigenes Getreide an, schreiben, zeichnen und vieles mehr.

Es wird empfohlen, die Werkstatt durch den Besuch eines Bauernhofes vor Ort zu ergänzen. Häufig sind auf Bauernhöfen noch alte Geräte „versteckt“. Interessant ist dann ein Vergleich mit den modernen Geräten der heutigen Landwirtschaft. Es wäre zudem sinnvoll, wenn die Kinder die Möglichkeit hätten, ein Getreidefeld „live“ zu sehen und die Ähren anzufassen. Lohnenswert wäre außerdem der Besuch einer Bäckerei – vorausgesetzt natürlich, Sie finden eine Bäckerei, wo man noch „von Hand“ backt. Von den Experten können die Kinder zum Beispiel erfahren: „Wie werden die verschiedenen Brote gebacken“ oder „Welches Mehl nimmt man wofür?“.

Erläuterungen zu den einzelnen Stationen und zusätzlich benötigte Materialien

Die Kinder sollten immer die Möglichkeit haben, Ähren und Körner der sechs in der Lernwerkstatt vorkommenden Getreidesorten anzusehen und anzufassen. Es handelt sich dabei um Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Mais und Hafer.

Mini-Getreide-Kartei: Die Karteikarten werden laminiert und auseinandergeschnitten. Die Schüler können damit vor allem an der ersten Station arbeiten, sowie die Karten an allen anderen Stationen benutzen.

Station 1 – Die häufigsten Getreidesorten

Benötigte Materialien: Schere und Kleber



Station 3 – Wie lange baut man schon Getreide an?

Die Seite mit den Dominokarten für eine bessere Haltbarkeit laminieren und die Kärtchen anschließend auseinander schneiden.

Station 4 – So wächst eine Getreidepflanze

Benötigte Materialien: Schere und Kleber

Station 5 – Verarbeitung: Vom Korn zum Brot

Hier brauchen die Kinder genügend Platz, um mit den verschiedenen Werkzeugen arbeiten zu können. Benötigte Materialien: *Zum Bearbeiten der Körner:* großes Holzbrett, großer Stein, Nudelwalker, ein Glas. *Zum Unterscheiden der Produkte:* Mehl, Vollkornmehl, Grieß, Schrot, Haferflocken

Station 8 – Der Reis

Zur Differenzierung ist der Lückentext für schwächere Schüler mit einer Getreideähre, der Lückentext für stärkere Schüler mit zwei Getreideähren neben dem Stationstitel gekennzeichnet.

Station 9 – Der Mais

Benötigte Materialien: Buntstifte

Station 11 – Pseudogetreide

Um den Kindern diese drei Pseudogetreidearten zugänglicher zu machen, empfiehlt es sich, soweit möglich, alle drei in zubereiteter Form (also gekocht) zur Verfügung zu stellen, sodass jeder Schüler davon kosten kann. Benötigte Materialien: Buchweizen, Quinoa, Amarant (jeweils abgekocht in kleinen Schüsseln); kleine Löffel zum Probieren; alle drei Sorten roh in Schüsselchen zum Befühlen

Station 12 – Führätsel

Das Blatt wird laminiert. Jeweils zwei Säckchen mit einer Getreidesorte füllen. Es soll genug Platz für eine Hand zum Fühlen bleiben. Alle Säckchen am besten in eine kleine Schachtel legen. Die Säckchen-Paare mit demselben Inhalt bekommen denselben farbigen Punkt (wie auch auf dem Lösungsblatt). Benötigte Materialien: zehn kleine blickdichte Säckchen, Körner von Mais, Weizen, Amarant, Hafer und Reis, farbige Klebepunkte in Rot, Gelb, Blau, Grün und Lila

Station 13 – Getreide-Kunst

Benötigte Materialien: leeres A4-Blatt, Kleber, verschiedene Getreidekörner



Station 14 – Wir basteln ein Getreide-Büchlein

Benötigte Materialien: leeres A4-Blatt, Schere, Körner von Roggen, Gerste, Mais, Hafer, Dinkel und Weizen

Station 15 – Finde Paare!

Die Karten für eine bessere Haltbarkeit laminieren und die Kärtchen anschließend auseinander schneiden.

Station 16 – Die bunte Getreide-Welt

Benötigte Materialien: leeres A3-Blatt, Kleber, Schere, verschiedene Zeitschriften, Werbung oder Prospekte, in denen Nahrungsmittel abgebildet sind, die zum Teil oder ganz aus Getreide hergestellt werden

Station 18 – Hier brauchst du Geduld!

An dieser Station pflanzen die Kinder selber Getreide in einem Eimer an. Pro Pflanze sollen jeweils zwei bis drei Schüler zuständig sein. Es wäre natürlich am besten, wenn die Eimer in der Klasse bleiben könnten, sodass die Kinder immer nachschauen können, was sich tut. Ist das nicht möglich, sollten die Eimer an einem frei zugänglichen Ort aufgestellt werden, oder die Schüler sollten wenigstens zweimal in der Woche (auch zum Gießen) nachschauen dürfen, wie sich ihre Pflanzen entwickeln, und diese gießen. Benötigte Materialien: für jede Kleingruppe jeweils Eimer, Erde, verschiedene Getreidekörner, Wasser, Klebeetiketten (für die Namen der Kinder)

Station 19 – Aufbau eines Getreidekorns

Beim Schneiden des Korns sollten die Kinder nicht unbeaufsichtigt sein, damit sich kein Kind mit dem Messer verletzt. Benötigte Materialien: Schneidebrett, scharfes Messer, Getreidekörner (Weizen oder Gerste) in Klassenstärke

Station 20 – Vollkornmehl und weißes Mehl

Um den Unterschied von weißem Mehl und Vollkornmehl für die Kinder greifbarer zu machen, wäre es sehr gut, die beiden Sorten zum Probieren bereitzustellen. In dieser Werkstatt finden Sie zwei Brotrezepte. Für ein Brot wird Vollkornmehl verwendet, für das andere weißes Mehl. Ist die Möglichkeit vorhanden, mit den Schülern in der Schule beide Brote zu backen, wäre das eine ideale Ergänzung zu dieser Station. Ansonsten könnten Sie die Brote zu Hause vorbereiten und den Schülern zum Probieren – vielleicht mit einem leckeren Aufstrich – mitbringen. Benötigte Materialien: zwei Schüsselchen, eines gefüllt mit weißem Mehl, das andere mit Vollkornmehl, kleine Löffel zum Probieren des Mehls.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dieser Werkstatt!



Dinkel-Weizen-Vollkornbrot

Zutaten:

600 g	Dinkelmehl (Vollkornmehl)	450 ml	Wasser (lauwarmes)
100 g	Weizenmehl (Vollkornmehl)	20 g	Trockenhefe (2x10 g Beutel)
50 g	Weizenmehl, Typ 550	150 g	Sonnenblumenkerne (geschält, ungesalzen)
20 g	Meersalz	150 g	Natursauerteig (flüssig)
2 TL	Honig (oder Zucker)	1 TL	Brotgewürzmischung (gemahlen, z. B. Fenchel, Anis, Kümmel, Koriandersamen)

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Backzeit: ca. 1 Stunde

Ruhezeit: ca. 1 Stunde 20 Minuten

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Alle Zutaten abwiegen.

Hefe mit Honig oder Zucker in 450 ml lauwarmem Wasser auflösen und ca. 15–20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Alle Mehle mit dem Salz und dem Gewürz in einer Schüssel mischen. Sauerteig und die Hefe in die Mehlschüssel geben und alles zu einem festen Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Die Sonnenblumenkerne mit den Händen in den Teig kneten. Dabei immer den Teigrand in die Mitte schlagen und kneten und das Brot nicht umdrehen. Den Teig in eine ovale Form bringen und auf einem Backblech mit Backpapier mit der glatten Seite oben gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ofen mit Ober-Unterhitze auf 220 Grad vorheizen.

Das Brot mit Salzwasser bestreichen und im Ofen 15 Minuten backen. Dann auf 180 Grad zurückschalten und mit einem Wassersprüher 2–3 Mal in den Ofen sprühen. Weitere 45 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen. Nach einer Stunde kann man das Brot anschneiden. In einem Plastikbeutel verpackt hält das Brot mindestens 5 Tage.



Lecker-Schmecker-Brot

Zutaten:

650 g	Mehl (Weizenmehl Type 405)
350 g	Mehl (Weizenmehl Type 1050, dunkel)
1 Würfel	Hefe
1 EL	Salz
650 ml	Wasser, lauwarm

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Backzeit: ca. 1 Stunde

Ruhezeit: ca. 1 Stunde 20 Minuten

Mehle vermischen, eine Kuhle formen und die Hefe hineinbröseln. Salz außen am Rand verteilen. Ca. 500 ml lauwarmes Wasser über die Hefe gießen, rühren und dann kräftig kneten. Nach und nach das restliche Wasser zugeben. Der Teig darf nicht kleben. Ist er zu klebrig, einfach noch etwas Mehl zugeben.

Den Teig eine Stunde gehen lassen.

Auf einem bemehlten Küchentuch einen Laib daraus formen.

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Den Laib auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 30 Minuten bei 225 Grad backen, dann Temperatur auf 175 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten backen.



Mini-Getreidekartei (1)

Name: Weizen

Merkmale: Keine Grannen (= „Haare“). Drei Arten von Weizen: Hartweizen, Gemeiner Weizen und Dinkel.

Anbau: Kann vor dem Winter (= Winterweizen) oder im Frühling (= Sommerweizen) angebaut werden. Die kleine Weizenpflanze verträgt Frost bis -20° .

Verwendung: Hartweizen wird meistens zur Herstellung von Nudeln, für Weizenkeimöl oder als Stärke verwendet. Gemeiner Weizen wird zum Backen verwendet. Herstellung von Hartweizengrieß.



Name: Gerste

Merkmale: 15 cm lange Grannen (= „Haare“).

Anbau: Kann wie Weizen vor dem Winter (= Wintergerste) und im Frühling (= Sommergerste) angebaut werden. Die Ernte der Wintergerste ist höher als die der Sommergerste. Selbstbefruchter (muss nicht von Insekten befruchtet werden).

Verwendung: Meist als Schweinefutter, wichtiger Bestandteil von Bier (Braugerste). Verarbeitung zu Malzkaffee und Grieß.



Name: Roggen

Merkmale: Lange, gebogene Ähren mit Grannen (= „Haare“). Pflanze wirkt vor der Reife grün bis blau. Unempfindlich gegen Schädlinge und Krankheiten, deshalb nur geringer Einsatz von Spritzmitteln nötig.

Anbau: Wird im Frühjahr (Sommerroggen) oder im Herbst (Winterroggen) ausgesät.

Verwendung: Hauptsächlich als Brotgetreide. Brot aus Roggenmehl ist sehr lange haltbar (Schwarzbrot, Pumpernickel). Roggenmalz wird auch zur Bierherstellung verwendet.



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Lernwerkstatt Dinkel, Weizen & Co: Das Getreide

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](https://www.school-scout.de)

