

2.-6. Schuljahr

Gabriela Rosenwald



Lernwerkstatt

Vom Getreidekorn

zum Brot

**Von den Getreidearten bis
zur Geschichte des Brotes**



Lernen mit Erfolg

KOHL VERLAG

www.kohlverlag.de

Lernwerkstatt VOM GETREIDEKORN ZUM BROT

Von den Getreidearten bis zur Geschichte des Brotes

4. Digitalauflage 2020

© Kohl-Verlag, Kerpen 2011
Alle Rechte vorbehalten.

Inhalt: Gabriela Rosenwald
Umschlagbilder: © fotolia.com
Redaktion, Grafik & Satz: Kohl-Verlag / Eva-Maria Noack

Bestell-Nr. P11 089

ISBN: 978-3-95513-533-1

© Kohl-Verlag, Kerpen 2020. Alle Rechte vorbehalten.

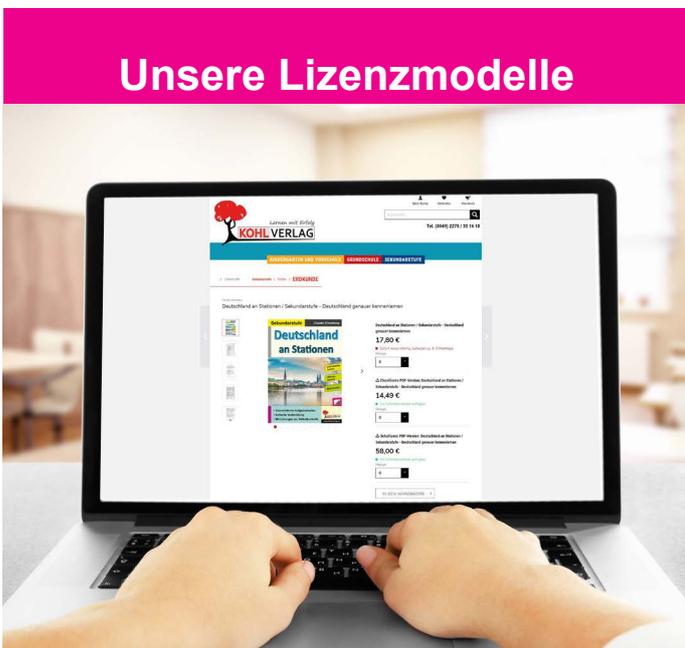
Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt und unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages (§ 52 a Urhg). Weder das Werk als Ganzes noch seine Teile dürfen ohne Einwilligung des Verlages an Dritte weitergeleitet, in ein Netzwerk wie Internet oder Intranet eingestellt oder öffentlich zugänglich gemacht werden. Dies gilt auch bei einer entsprechenden Nutzung in Schulen, Hochschulen, Universitäten, Seminaren und sonstigen Einrichtungen für Lehr- und Unterrichtszwecke. Der Erwerber dieses Werkes in PDF-Format ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den Gebrauch und den Einsatz zur Verwendung im eigenen Unterricht wie folgt zu nutzen:

- Die einzelnen Seiten des Werkes dürfen als Arbeitsblätter oder Folien lediglich in Klassenstärke vervielfältigt werden zur Verwendung im Einsatz des selbst gehaltenen Unterrichts.
- Einzelne Arbeitsblätter dürfen Schülern für Referate zur Verfügung gestellt und im eigenen Unterricht zu Vortragszwecken verwendet werden.
- Während des eigenen Unterrichts gemeinsam mit den Schülern mit verschiedenen Medien, z.B. am Computer, Tablet via Beamer, Whiteboard o.a. das Werk in nicht veränderter PDF-Form zu zeigen bzw. zu erarbeiten.

Jeder weitere kommerzielle Gebrauch oder die Weitergabe an Dritte, auch an andere Lehrpersonen oder pädagogische Fachkräfte mit eigenem Unterrichts- bzw. Lehrauftrag ist nicht gestattet. Jede Verwertung außerhalb des eigenen Unterrichts und der Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Kohl-Verlag übernimmt keine Verantwortung für die Inhalte externer Links oder fremder Homepages. Jegliche Haftung für direkte oder indirekte Schäden aus Informationen dieser Quellen wird nicht übernommen.

Kohl-Verlag, Kerpen 2020

Unsere Lizenzmodelle



Der vorliegende Band ist eine PDF-Einzellizenz

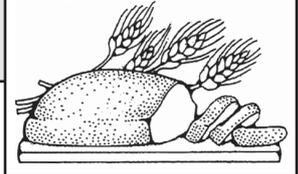
Sie wollen unsere Kopiervorlagen auch digital nutzen? Kein Problem – fast das gesamte KOHL-Sortiment ist auch sofort als PDF-Download erhältlich! Wir haben verschiedene Lizenzmodelle zur Auswahl:



	Print-Version	PDF-Einzellizenz	PDF-Schullizenz	Kombipaket Print & PDF-Einzellizenz	Kombipaket Print & PDF-Schullizenz
Unbefristete Nutzung der Materialien	X	X	X	X	X
Vervielfältigung, Weitergabe und Einsatz der Materialien im eigenen Unterricht	X	X	X	X	X
Nutzung der Materialien durch alle Lehrkräfte des Kollegiums an der lizenzierten Schule			X		X
Einstellen des Materials im Intranet oder Schulserver der Institution			X		X

Die erweiterten Lizenzmodelle zu diesem Titel sind jederzeit im Online-Shop unter www.kohlverlag.de erhältlich.

Einleitung



Liebe Kolleginnen und Kollegen,

„Unser täglich Brot“ haben wir – fast – alle. Doch wie entsteht dieses Brot?

Dieser Band begleitet das Getreidekorn auf seinem Weg vom Feld ins Brot, es berichtet über die Anfänge des Getreideanbaus, die ersten Backwerke, über die Arbeit von Bauern, Müllern und Bäckern.

Bei vielen Aufgaben, Rätseln und Spielen wird von den Schülern* sinnerfassendes Lesen, gutes Textverständnis und Nachdenken gefordert.

Praktische Arbeiten und Versuche (Mehl mahlen, Brot backen, Weizen züchten) und Bastelvorschläge vervollständigen das Angebot.

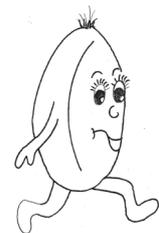
Diese Werkstatt bietet sich für folgende Einsatzmöglichkeiten an:

- als vielfältige Projektarbeit,
- für den Sachunterricht,
- zum Stationenlernen sowie
- als Freiarbeit oder
- für Vertretungsstunden.

Bei den verschiedenen Aktivitäten sind Material-Listen vorgegeben. Auf jeden Fall bietet es sich an, ausreichende Getreidehalme der verschiedenen Arten bereitzuhalten.

Fröhliches Lernen und viel Erfolg beim Einsatz dieser Lernwerkstatt wünschen Ihnen der Kohl-Verlag und

Gabriela Rosenwald



**Mit den Schülern bzw. Lehrern sind im ganzen Heft selbstverständlich auch die Schülerinnen und Lehrerinnen gemeint!*

Bedeutung der Symbole:



Einzelarbeit

EA



Partnerarbeit

PA



**Schreibe ins Heft/
in deinen Ordner**

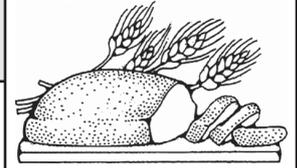


**Arbeiten in
kleinen Gruppen**



**Arbeiten mit der
ganzen Gruppe**

I. Die Geschichte des Brotes

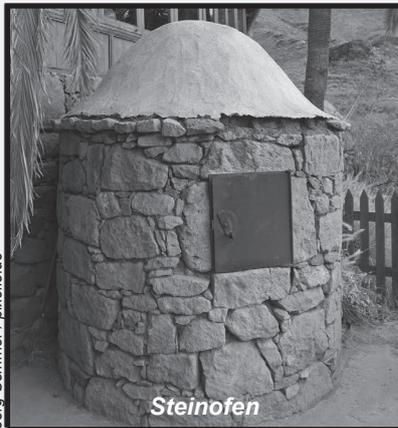


Vor über 10 000 Jahren entdeckten die Menschen, dass die Körner bestimmter Gräser gut schmecken und satt machen. Erst haben sie die Körner nur gesammelt. Später lernten sie, solche Gräser auszusäen und zu ernten. So entstanden unsere heutigen Getreidesorten.

Früher wurde das Getreide gemahlen und mit Wasser vermischt als Brei gegessen. Später wurde der Brei auf heißen Steinen oder in der Asche als Fladenbrot gebacken.



Zwei Erfindungen haben das Brot backen entscheidend verändert:



Jörg Sommer / pixelio.de

Steinofen

Die erste war der Bau von Backöfen. Auf den Steinen lassen sich nur flache Brote backen. Ein Brot braucht beim Backen Hitze von allen Seiten.

Die zweite wichtige Entdeckung war die Wirkung von Hefe. Wenn man den Brotteig stehen lässt, sorgen Hefen aus der Luft für eine Gärung. Aus dem einfachen Teig wird ein Hefeteig. Daraus lässt sich ein leckeres und lockeres Brot backen.

Da es viele verschiedene Hefepilze gibt, wurden die Brote nicht immer gleich gut.

Der Mensch lernte im Laufe der Zeit, von dem gut gelungenen Teig eine kleine Menge vor dem Backen beiseitezustellen. Diese Menge wurde dem nächsten Teig wieder zugesetzt. So macht man es heute noch bei den Sauerteigbrot.

Von Ägypten aus gelangten die Kenntnisse des Brotbackens nach Europa. Die Römer bauten die ersten großen Mühlen und konnten schon sehr feines Mehl herstellen. So wurde in ganz Europa bis ins 19. Jahrhundert hinein Brot gebacken. In vielen Dörfern gab es Gemeinschaftsofen oder Backhäuser, in denen einmal in der Woche jeder sein Brot backen konnte.

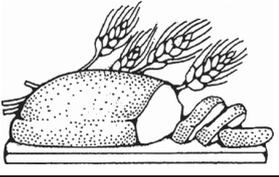


EA

Aufgabe 1: Beantworte die folgenden Fragen in ganzen Sätzen.

a) Wie wurde früher Getreide verzehrt?





I. Die Geschichte des Brotes

b) Welche beiden Erfindungen beeinflussten das Brot backen?



c) Aus welchem Land kamen die Erfahrungen im Brot backen nach Europa?

d) Was gab es bis ins 19. Jahrhundert in vielen Dörfern?



EA

Aufgabe 2: Fülle die grau markierten Felder richtig aus.

1. Von manchen Gräsern schmecken die ... gut und machen satt.
2. Auf heißen Steinen wurde das ... gebacken.
3. Hefen machen aus dem einfachen Teig einen ...
4. Der Teig, der den Broten am nächsten Tag zugefügt wird, heißt ...
5. Die ersten großen Mühlen bauten die ...
6. In vielen Dörfern gab es ...
7. Eine wichtige Erfindung war der ...
8. Flache Brote backte man auf ...



				4.						
			8.							
		1.				2.				6.
5.										
		3.								
		7.								

