



Ideen für Schule und zu Hause

GETREIDE

Wir bringen regionale Bio-Lebensmittel in das Schulessen und bieten saisonal angepasste Ideen und Aktionen an, um diese in der Schule und zu Hause zum Thema zu machen. Dazu gehört eine Auswahl aus dem breiten Angebot unterschiedlicher Bildungsmaterialien von außerschulischen Kooperationspartner*innen. Schauen Sie sich bei Gelegenheit auch den Orientierungs- und Handlungsrahmen Verbraucher*innenbildung an, in dem detailliert beschrieben wird, wie diese in den Rahmenlehrplan eingebunden und die Inhalte in allen Unterrichtsfächern verankert werden können → www.berlin.de/sen/bildung/unterricht/faecher-rahmenlehrplaene/faecheruebergreifende-themen/verbraucherbildung/

FÜR DRINNEN

- 1 Wie geht es eigentlich weiter, wenn der Weizen und der Roggen reif sind und geerntet wurden? Sie werden in einer Mühle gemahlen und in einer Bäckerei zu Brot gebacken. Alle Stationen bis zum Brot können in der Foto-Story bei der Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung nachgelesen werden → www.gmf-info.de/medi/bildung/GMF_Unterrichtsbaustein_01.pdf
- 2 Roggen kann Wurzeln mit einer Gesamtlänge von 80 Kilometern entwickeln! Schauen Sie sich das Wurzelwachstum selbst an und beobachten Sie die Wurzeln in einem Wurzelfenster → www.2000m2.eu/de/weltacker-blog-8/

FÜR EINEN GANZEN TAG

- 3 Heutzutage wird Brot in Öfen mit elektrischer Hitze gebacken. Noch vor ein paar Jahrzehnten wurde der Ofen jedoch mit Holz angefeuert. In der Museums-Bäckerei in Pankow wird noch heute regelmäßig frisches Holzofenbrot in dem historischen Brustfeuerungsöfen gebacken. Für Kinder gibt es ofenfrische Butterstullen auf die Hand → www.landbrot.de/backstube/museum-baekerei-pankow.html

- 4 In der modernen Bäckerei von Endorphina können Schüler*innen selbst kneten und ihr eigenes Brötchen in einen riesigen Bäckerofen schieben. Auf Anfrage werden Ausflüge und Mitmach-Tage für Schüler*innen angeboten → www.endorphina.de/kontakt

FÜR FORSCHER*INNEN

- 5 Warum geht der Hefeteig auf und wie kommen die kleinen Löcher ins Brot? Das liegt an den chemischen Prozessen, die in Experimenten nachgestellt werden können. In dem Arbeitsheft „Küchengeheimnissen auf der Spur“ sind viele Experimente rund um das Getreide enthalten → www.ble-medienservice.de/0591/kuechengeheimnissen-auf-der-spur-experimente-rund-ums-getreide
- 6 Das nächste Mal, wenn die Schüler*innen ein Stück Brot essen, können sie sofort ein kleines Experiment machen. Auf dem Bissen Brot muss dafür etwa eine Minute gekaut werden. Danach kann eine Veränderung des Geschmacks wahrgenommen werden! Mehr unter Was ist Was → www.wasistwas.de/archiv-wissenschaft-details/speichel-gut-gekaut-ist-halb-verdaut.html

