

Vom Korn zum Brot

Ein Projekt in Schule und Ganzttag mit
Kindern aus der 39. Grundschule im
Oktober 2007

Veranstaltet von:
Dr. sc. agr. Ursula Krause-Kuper

Tel: 030 75 51 72 44
Fax: 030 75 51 70 72

E-Mail: info@futurum-berlin.de
www.futurum-berlin.de

In Kooperation mit:





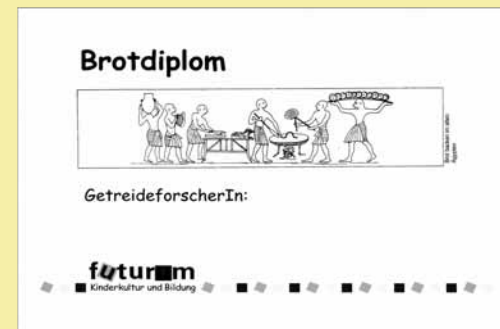
23 Kinder einer dritten Klasse beschäftigten sich an einem Projekttag mit dem Thema „Vom Korn zum Brot“. Eingebunden in eine längere Unterrichtseinheit hatten die Kinder an diesem Tag die Gelegenheit, an verschiedenen Experimentierstationen in Kleingruppen besondere Versuche durchzuführen.

Natürlich liegt das Augenmerk auf dem wichtigsten Inhaltsstoff: Der Stärke. In verschiedenen Versuchen wird Stärke in unterschiedlichen Lebensmitteln durch Jodkaliumlösung nachgewiesen und auch der enzymatische Abbau durch Speichel und die Getreidekeimung.

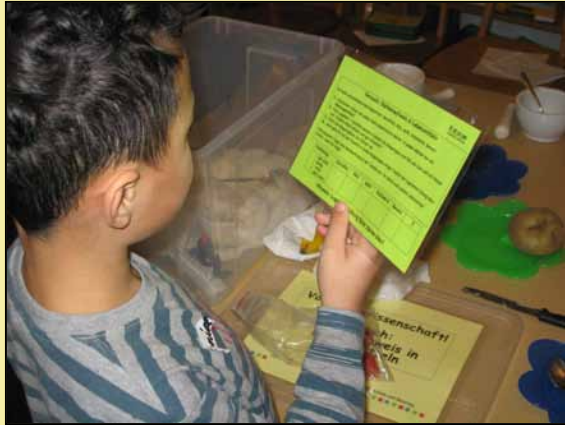
Es gibt eine Binokularstation und auch spielerische Elemente kommen nicht zu kurz: Aus Mehl lässt sich hervorragend Knete selber herstellen.

Zum Abschluss des Tages werden gemeinsam Brote gebacken. Das Mehl dafür wird selbst von Hand und mit einer elektrischen Mühle gemahlen.

Die wichtigsten Ergebnisse kann jedes Kind in seinem „Brot Diplom“ festhalten.



Wir experimentieren rund um das Thema Getreide und Stärke



Ganz wichtig bevor's richtig losgeht: Wir haben Laborregeln und zuerst werden die Versuchsanleitungen durchgelesen!



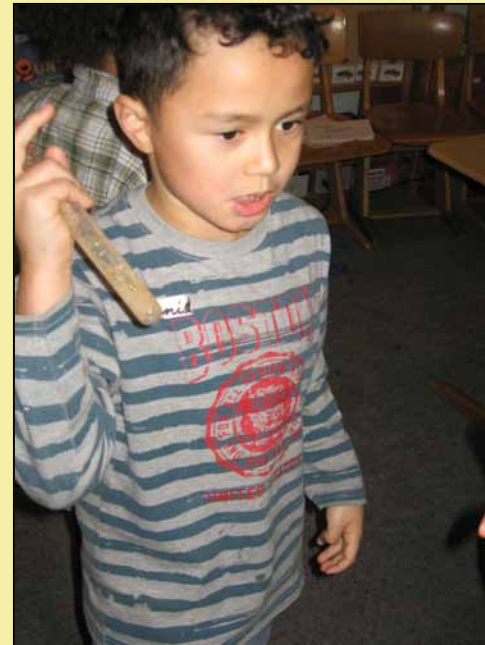
Dann sind alle an verschiedenen Stationen in Aktion: Hier die Untersuchung verschiedener Lebensmittel auf Stärke.





So ganz nebenbei lernen die Kinder: Was ist ein Mörser, ein Pistill, ein Reagenzglas, eine Petrischale...

Das Hantieren mit Labormaterial macht allen großen Spaß.





Die „hungrigen“
Getreidekeimlinge:

Aus Stärke wird wieder
Zucker.



Getreidekörner unter der Lupe -
die Binokularstation bringt
Einzelheiten des gekeimten Korns
ans Licht.



Der Umgang mit dem Binokular ist für viele Kinder faszinierend!



Selbst hergestellt ist Knete auch für Drittklässler noch ein interessanter Werkstoff.

Was man alles aus Mehl machen kann!

Wir backen Brot



Aus Weizen- und Roggenkörnern wird Vollkornmehl. Mit der Handmühle ein ganz schön anstrengendes Verfahren um genug Mehl für ein Brot zu mahlen!



Alle Zutaten nach Rezept
zusammen?

Dann muss kräftig geknetet
werden - das ist gar nicht so
leicht mit dem Vollkornteig.

Trotzdem offenbar eine beliebte
Tätigkeit - da wird auch schon
mal drum gestritten, wer kneten
darf.





Die fertig gekneteten Brote werden zum Backen verpackt.



Guten Appetit!.