

Arbeitsmaterialien für Lehrkräfte

Kreative Ideen und Konzepte inkl. fertig ausgearbeiteter Materialien und Kopiervorlagen für einen lehrplangemäßen und innovativen Unterricht

Thema: Sachkunde

Titel: Vom Korn zum Brot (3.-4. Klasse) (26 S.)

Produkthinweis zur »Kreativen Ideenbörse Grundschule«

Dieser Beitrag ist Teil einer Print-Ausgabe aus der »Kreativen Ideenbörse Grundschule« der Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG*. Den Verweis auf die jeweilige Originalquelle finden Sie in der Fußzeile des Beitrags.

- ▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Seit über 15 Jahren entwickeln erfahrene Pädagoginnen und Pädagogen neue Unterrichtsideen zu aktuellen Themen – abgestimmt auf die neuesten Lehr- bzw. Bildungspläne und Rahmenrichtlinien – für verschiedene Reihen der Ideenbörse.

Die Kreativen Ideenbörsen Grundschule bieten Ihnen praxiserprobte Unterrichtsideen für Jahrgangsstufe 1 bis 4 mit vielfältigen Materialien und Kopiervorlagen: z.B. Arbeitsblätter, Bastelanleitungen, Liedern, Farbvorlagen u.v.m.

- ▶ Informationen zu den Print-Ausgaben finden Sie [hier](#).

* Ausgaben bis zum Jahr 2015 erschienen bei OLZOG Verlag GmbH, München

Beitrag bestellen

- ▶ Klicken Sie auf die Schaltfläche **Dokument bestellen** am oberen Seitenrand.
- ▶ Alternativ finden Sie eine Volltextsuche unter www.edidact.de/grundschule.

Piktogramme

In den Beiträgen werden – je nach Fachbereich und Thema – unterschiedliche Piktogramme verwendet. Eine Übersicht der verwendeten Piktogramme finden Sie [hier](#).

Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf Fotokopien in Klassensatzstärke zu ziehen bzw. Ausdrucke zu erstellen. Jede gewerbliche Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

- ▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).

Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: service@edidact.de

✉ Post: Mediengruppe Oberfranken – Fachverlage GmbH & Co. KG
E.-C.-Baumann-Straße 5 | 95326 Kulmbach

☎ Tel.: +49 (0)9221 / 949-204 | 📠 Fax: +49 (0)9221 / 949-377

www.edidact.de | www.mgo-fachverlage.de



Vom Korn zum Brot

Doris Höller

Lernziele:

Die Schüler sollen

- Getreide als Grundnahrungsmittel kennenlernen,
- die Entwicklungsphasen erarbeiten,
- Wissenswertes über die Verwendung der Getreidearten erfahren.

Informationen zum Thema

- Die Geschichte des Brots
- Getreide – ein wichtiges Grundnahrungsmittel
- Vier wichtige Getreidearten

Der Weg des Getreides

- Von der Saat zur Ernte
- Getreideernte in früheren Zeiten
- Vom Korn zum Mehl
- Vom Mehl zum Brot

Praktische Umsetzung

- Brot aus aller Welt
- Köstliches aus „altbackenem“ Brot

Vom Korn zum Brot

Spielen, Singen & Malen

- Lied: „Meine Mühle, die braucht Wind“
- Rätsel-Puzzle
- Kennst du dich aus?

Mathematische Übungen

- Sachaufgaben rund um Korn und Brot
- Einkauf in der Bäckerei

Schriftliche Übungen

- Wortfamilie „backen“
- Kreuzworträtsel



Didaktisch-methodischer Ablauf / Inhalte

Materialhinweise

I. Hinführung

Die Klasse bildet einen Sitzkreis. In die Kreismitte legt die Lehrkraft einen Getreidestrauß, verschiedene Brote und Brötchen. Die Schüler versuchen, die Ähren zu bestimmen.

II. Erarbeitung

1. Informationen zum Thema:

Die Geschichte des Brots:

Der Text bietet einen kurzen Überblick. Die Schüler lesen den Text und setzen die fehlenden Wörter ein.

→ **Lückentext M1a und b** ③④

Getreide – ein wichtiges Grundnahrungsmittel:

Die Schüler lesen den Text und beschriften ein Getreidekorn.

→ **Getreide M2** ③④

Vier wichtige Getreidearten:

Die einzelnen Sorten (Gerste, Weizen, Roggen und Hafer) werden beschrieben und von den Schülern jeweils in das freie Feld gemalt.

→ **Getreidearten M3a und b** ③④

2. Der Weg des Getreides:

Von der Saat zur Ernte:

Die Schüler lesen den Text zu den verschiedenen Arbeitsschritten des Landwirts und ziehen selbst eine kleine Weizenpflanze. Anschließend können die Schüler das Arbeitsblatt zur Getreideernte in früheren Zeiten erarbeiten, indem sie die Bilder den richtigen Textabschnitten zuordnen.

→ **Anbau M4** ③④

→ **Getreideernte früher M5** ③④

Vom Korn zum Mehl:

Der Lesetext informiert über verschiedene Mahlverfahren. Die Schüler versuchen, selbst im Mörser Körner zu mahlen. Abschließend beschreiben sie den Weg vom Korn zum Mehl.

→ **Mehlgewinnung M6** ③④

→ **Versuch M7** ③④

→ **Arbeitsblatt M8** ③④

Vom Mehl zum Brot:

Die Schüler lesen den kurzen Einleitungstext. Das Rezeptbeispiel kann zusammen gebacken werden. Dann testen und beschreiben die Schüler verschiedene Brotsorten.

→ **Brotbacken M9** ③④

→ **Brotttest M10** ③④

3. Praktische Umsetzung:

Brot aus aller Welt:

Brot findet man fast überall auf der Welt. Die Schüler lernen landestypische Brotsorten kennen und probieren ggf. Rezepte aus.

→ **Rezepte M11a und b** ③④

Köstliches aus „altbackenem“ Brot:

Die Gerichte können in der Schulküche zubereitet werden.

→ **Rezepte M12** ③④



III. Fächerverbindende Umsetzung



Wortfamilie „backen“:
Die Schüler bilden Wörter zur Wortfamilie.

→ Wortfamilie M13 ③④



Kreuzworträtsel

→ Rätsel M14a ③④

→ Lösung M14b ③④



Sachaufgaben rund um Korn und Brot

→ Aufgabenblatt M15 ④



Einkauf in der Bäckerei

→ Aufgabenblatt M16 ③④



Lied: „Meine Mühle, die braucht Wind“

→ Lied M17 ②③④



Rätsel-Puzzle:
Die Schüler beantworten die Fragen und setzen ein Bild zusammen.

→ Rätsel-Puzzle M18 ②③④



Kennst du dich aus?
Getreide-Puzzle und Brotsorten-Malerei

→ Arbeitsblatt M19 ②③④

Weiterführung:

- Bäckereibesuch
- weitere Getreidesorten: Mais, Reis, Hirse, Dinkel, ...
- Brot für die Welt, Welthungerhilfe
- Gebete (Tischgebete, Vaterunser)
- Biblische Geschichte der wunderbaren Brotvermehrung
- Erntedankfest

Tipp:

Ausflugsziele:

- Internationales Wind- und Wassermühlenmuseum, Bromer Str. 2, 38518 Gifhorn, www.muehlenmuseum.de
- Historische Wassermühle, Mühlenstr. 1, 54587 Birgel/Vulkaneifel, www.moulin.de
- Museum der Brotkultur, Salztadelgasse 10, 89073 Ulm, www.brotmuseum-ulm.de
- Europäisches Brotmuseum e.V., Göttinger Str. 7, 37136 Ebergötzen, www.brotmuseum.de
- Freilichtmuseen, www.vl-freilichtmuseen.de (Verzeichnis nach Bundesländern)

Internettipps:

- www.muehlen.org
- www.muehlen-dgm-ev.de: Funktion einer Mühle, Informationen zu Mühlen in Deutschland
- www.gmf-info.de: Informationen rund ums Getreide, Rezepte usw.
- www.mueller-in.de: Bilder einer modernen Mühle, Informationen zur Müllerbranche
- www.deutsche-muehlen.de: Historisches, Lieder, Reime, Geschichten usw.



Die Geschichte des Brots

Die ersten Brote waren nicht so locker wie unsere heutigen _____. Vor etwa 5.000 Jahren entdeckte man wohl zufällig, wie man die dünnen und harten _____ etwas lockerer backen konnte. Eines Tages wurde ein mit Wasser angerührter Getreidebrei sauer. Da _____ kostbar war, warf man den Brei nicht weg, sondern verbackte ihn auf einer heißen Steinplatte. Zum Erstaunen aller war der Fladen viel lockerer als die bisherigen Fladenbrote. So entstand durch Zufall das erste Sauerteigbrot.

Getreide entdeckten die Menschen sehr früh. Die Jäger und _____ aßen nicht nur Fleisch, sondern sammelten auch Früchte, Beeren, Wurzeln und Grassamen. Dabei beobachteten sie, dass aus den Körnern, die auf die Erde fielen, neue Halme wuchsen. Schon vor rund 10.000 Jahren begannen die Menschen dann, den Boden zu bearbeiten und die Samen der _____ auszusäen. Sie warteten an der Stelle, an der sie ausgesät hatten, auf die Ernte und wurden mit der Zeit sesshaft.

Die durch die Ernte gewonnenen Körner wurden grob zerstoßen und zwischen Steinen zermahlen. Mit Wasser verrührte man sie dann zu einem _____, den man in heißer Asche oder auf heißen Steinen trocknete. Auch heute wird auf diese Weise noch in vielen Teilen der _____ Getreide verarbeitet.

Bäcker und Müller gehören zu den ältesten Handwerksberufen und waren sehr angesehen. Die Verarbeitung von Getreide und das Brotbacken wurden dabei immer weiter verfeinert. Heute werden Stahlwalzen zum _____ benutzt. Dadurch wird das _____ feiner, und es gibt im Mehl keine abgeriebenen Steinteilchen mehr. Solche Verunreinigungen waren früher bei Mahlsteinen nicht zu vermeiden. Später gab es in den Dörfern sogenannte Gemeindebackhäuser. Jede Familie hatte die Möglichkeit, dort an einem festen Termin einen Vorrat an Brot zu backen.