

Titel:	<b>Vom Korn zum Brötchen</b>
Angebotszeitraum:	ganzjährig
Zielgruppe:	2. - 4. Klasse
Dauer:	3 Stunden
Kosten:	110 € (bis 15 SuS), 140 € (16-25 SuS) zuzügl. 1,50 € Materialkosten pro SchülerIn
Inhalt:	Die Kinder lernen die verschiedenen Getreidekörner kennen. Welches Getreide wird für Brot und Brötchen verwendet? Was ist der Unterschied zwischen Vollkorn- und Weißmehl? Was ist in Backmischungen enthalten? Wir mahlen das Korn mit einfachen Handmühlen, sieben das Mahlgut und stellen mit unseren Händen einen leckeren Brötchenteig her. Daraus knetet jedes Kind sein eigenes Brötchen und verziert es mit Körnern. Die knusprig gebackenen Brötchen können die Kinder mit nach Hause nehmen.
Erlernbare Kompetenzen:	Die SchülerInnen <ul style="list-style-type: none"><li>• lernen verschiedene Getreidearten anhand ihrer Fruchtstände kennen</li><li>• lernen die wichtigsten Verwendungen der Getreidearten kennen</li><li>• lernen den Unterschied zwischen Vollkorn- und Weißmehl kennen</li><li>• erkennen den Aufbau eines Getreidekornes und können erklären, warum Vollkornmehl besonders wertvoll für unsere Ernährung ist</li><li>• stellen selber mit ihren Händen Brötchen her</li><li>• üben sich im praktischen Umgang mit einfachen Küchenwerkzeugen und Geräten.</li></ul>