

## Station 4 / Arbeitsblatt 7: Getreidearten

**Aufgabe:** Verbinde die Abbildungen der Getreidearten mit ihren Namen und überlege, wie die Getreideart genutzt wird.

**Weizen**



... wird zu Bier verarbeitet. In Form von Graupen schmeckt es in Suppen.

**Roggen**



... liefert den Rohstoff für Produkte wie Cornflakes, Grieß und Popkorn.

**Gerste**



... wird mithilfe von Sauerteigen zu herzhaften, dunklen Broten verbacken.

**Mais**



... lässt sich als Beilage und für Suppeneinlagen verwenden oder als Flocken verzehren. Als Futtermittel lieben es Pferde.

**Hafer**



... hat sehr gute Backeigenschaften. Aus den Mehlen entstehen lockere Torten, Brote, Kuchen und Kekse.

## Station 4 / Kontrollblatt 7: Getreidearten

Weizen

Roggen

Gerste

Mais

Hafer



... wird zu Bier verarbeitet. In Form von Graupen schmeckt es in Suppen.

... liefert den Rohstoff für Produkte wie Cornflakes, Grieß und Popkorn.

... wird mithilfe von Sauerteigen zu herzhaften, dunklen Broten verbacken.

... lässt sich als Beilage und für Suppeneinlagen verwenden oder als Flocken verzehren. Als Futtermittel lieben es Pferde.

... hat sehr gute Backeigenschaften. Aus den Mehlen entstehen lockere Torten, Brote, Kuchen und Kekse.



### Material: **Getreidearten**

- Arbeitsblatt
- Kontrollblatt

→ dazu **Getreidetheke**

### Material:

- Plexiglassäulen
- verschiedene Getreidearten
- 3-Minuten-Infos zu den entsprechenden Getreidearten
- Plexiglasständer für die Broschüren
- kleine Plastiktütchen, Schaufeln zum Abfüllen
- zwei Bierische

In den Plexiglassäulen sind verschiedene Getreidearten abgefüllt (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais).

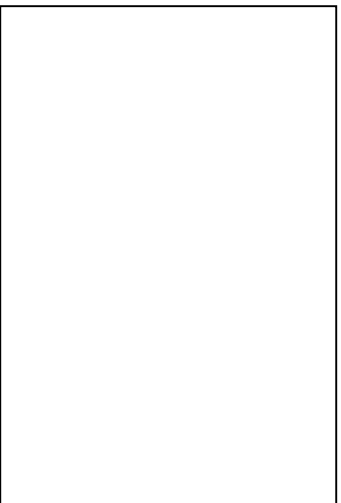
Die Schüler füllen Proben in die Plastiktütchen ab und stecken die dazugehörigen i.m.a-Broschüren dazu. Diese können sie mit nach Hause nehmen.



### Station 4 / Arbeitsblatt 8: Getreide selber mahlen

Schaut euch das Weizenkorn-Modell an und zeichnet eine kleine Skizze.

Beschriftet diese mit den Begriffen: **Keimling**, **Schale** und **Mehlkörper**.



#### Nun mahlt aus Weizenkörnern Mehl:

- Mahlt die Weizenkörner in der Getreidemühle.
- Siebt das gemahlene Getreide mit dem großen **Sieb Nummer 1** in die **Schale Nummer 1**.
- Schüttet die **Rückstände** aus dem Sieb in die **Schale Nummer 2**.
- Siebt das **Mehl aus Schale Nummer 1** noch einmal mit dem feinen **Sieb Nummer 2** in die **Schale Nummer 3**.

#### Aufgaben:

Schaut euch die Bestandteile der drei Schalen unter dem Mikroskop oder der Lupe an.

Ordnet den Schalen folgende Begriffe zu: **Schrot**, **grobes Mehl**, **feines Mehl**

Schale Nummer 1: \_\_\_\_\_

Schale Nummer 2: \_\_\_\_\_

Schale Nummer 3: \_\_\_\_\_

Ist das Mehl, das ihr selbst gemahlen habt, Vollkornmehl oder Auszugsmehl?

\_\_\_\_\_



## Station 4 / Kontrollblatt 8: **Getreide selber mahlen**

Schale Nummer 1: grobes Mehl

Schale Nummer 2: Schrot

Schale Nummer 3: feines Mehl

Das selbstgemahlene Mehl ist Vollkornmehl.