Sachunterricht – Vom Korn zum Brot

Angeboten wird eine Arbeitsblattsammlung für den Sachunterricht zum Lernbereich „vom Korn zum Brot“ für die Klassen 3-4.
Die Arbeitsblattsammlung ist fachübergreifend angelegt und enthält neben der reinen Wissensvermittlung viele Angebote zur Steigerung der Lesekompetenz. Einige Seiten enthalten auch eine Selbstkontrolle und können in Partnerarbeit erledigt werden. Am Ende der Reihe halten die Kinder ein kompaktes kleines Getreidebuch in den Händen.

Parallel zum Einsatz der Arbeitsblätter habe ich aus dem Bioladen Körner mitgebracht. Wir haben die Körner gekaut, aufgeschnitten, gemahlen, aufgeweicht, gepflanzt und in unserem Getreidebuch aufgeklebt. Das Pflanzen ist eine tolle Sache, es sind ganze Felder gewachsen….

Als „eher mittelmäßige Hausfrau“ :O) habe ich meinen Brotbackautomaten in die Schule geschleppt und wir haben ein Weizenbrot, ein Roggenbrot und ein reines Vollkornbrot gebacken. Die Kinder waren begeistert und man konnte gut den Prozess des Knetens, Gehens und Backens beobachten. Noch idealer wäre es natürlich, mit den Kindern mit der Hand zu backen….

<u>Inhalte der Arbeitsblattsammlung</u>

Deckblatt „Vom Korn zum Brot“
Getreideanbau früher – ein Bauer erinnert sich
Der Lesetext und Lückentext informiert über den Ablauf der Feldarbeit von der Vorbereitung des Feldes, über die Aussaat und Ernte in früheren und modernen Zeiten. Die Arbeit früher und heute wird direkt verglichen. Deutlich wird die Arbeitserleichterung durch den Einsatz vieler Maschinen.

Getreideanbau früher – ein Bauer erinnert sich
Die Kinder vertiefen ihr Wissen durch die Beantwortung von Fragen zum Text.

Was für ein Durcheinander!
Der Ablauf von der Vorbereitung des Bodens bis zur Ernte ist durcheinander geraten. Über ein Ausschneideblatt ordnen die Kinder Textausschnitte. Über ein Kontrollblatt ist eine Selbstkontrolle möglich.

Das Getreidekorn
Ein Getreidekorn wird grafisch dargestellt und beschrieben. Die Kinder haben ein eigenes Korn aufgeschnitten, mit der Zeichnung verglichen und in ihr Getreidebuch eingezeichnet.

Mühlen – Lesetext

VORSCHAU

Copyright: H-Faktor GmbH, Niekao Lernwelten, Dortmund Verantwortlich für den Inhalt:
Udo Kiel, Autorin: Steffi Kiel
Bilder: Kiel (u.a.), Hermera Collection, Pixelio-Lizenzen
Niekao Lernwelten ® 08/2013 ; www.niekao.de

netzwerk lernen
www.niekao.de

zur Vollversion

Dieser Text wurde zu zweit gelesen. Anschließend haben sich die Kinder Fragen zum Text gestellt und gegenseitig beantwortet.
Außerdem haben wir Wind- und Wassermühlen sowie Wasserräder für unser Getreidebuch gezeichnet.

Getreidesorten – Weizen, Roggen, Gerste, Hafer
Vier Arbeitsblätter liefern zu jeder Getreidesorte vergleichbare Infos zur Größe, zum Aussehen, zur Anzahl der Körner und zur Verwertung als Lebensmittel. Jede Pflanze wird von den Kindern beschriftet. Außerdem wird zu jeder Pflanze das passende Korn eingeklebt.

Behauptungen rund um das Getreide - Partnerarbeit
Hier finden sich 14 Behauptungen, die sich nur durch das gezielte Lesen der Getreideblätter bestätigen oder widerlegen lassen. Das Blatt trainiert aus Auffinden von Infos im Text. Da die Texte gleich aufgebaut sind, haben die Kinder diese Aufgabe gut bewältigt. Kontrolliert haben sie ihre Ergebnisse über das Lösungsblatt.

Partnerarbeit – Getreidesorten
Hier wird eine Tabelle bearbeitet. Verschiedene Lebensmittel sollen den vier Getreidesorten zugeordnet werden. Auch hier ist ein erneutes Lesen der Getreideblätter notwendig. Erleichtert wird diese Anforderung dadurch, dass die betreffenden Textstellen durch Unterstreichung hervorgehoben wurden. Kontrolliert wurde auch hier über ein Lösungsblatt.

Die Entdeckung des Brotes
Ein Lesetext informiert über die Geschichte des Brotes.

Behauptungen zur Entdeckung des Brotes – Einzelarbeit
Die Kinder überprüfen die Behauptungen wieder direkt am Text. Diesmal in Einzelarbeit. Sie kontrollieren ihr Ergebnis mit einem Lösungsblatt.

Brotherstellung heute
Der Text unterscheidet zwischen der Brotherstellung in der privaten Kleinbäckerei, dem größeren Bäckereibetrieb, der fast automatisierten Großbäckerei und der modernen Selbstbedienungsbäckerei. Die Kinder sollen die Beschreibungen den Bäckereitypen zuordnen. Kontrolliert wird über ein Lösungsblatt.

Brot ist nicht gleich Brot
Der Lesetext sensibilisiert die Kinder für gesundes und weniger gesundes Brot, er informiert über Verkaufsstrategien und motiviert die Kinder zum gezielten Nachfragen zu den Inhaltsstoffen eines Brotes. Zum Abschluss sollen sich die Kinder verkaufsfördernde Brotnamen ausdenken. (Fitnessschnitte, Knusperbrot…)

Kreuzworträtsel – Was hast du gelernt?
17 Fragen wiederholen gezielt Inhalte der Einheit.

Lecker – so viel Brot essen wir in Deutschland

Copyright: H-Faktor GmbH, Niekao Lernwelten, Dortmund Verantwortlich für den Inhalt:
Udo Kiel, Autorin: Steffi Kiel
Bilder: Kiel (u.a.), Hermera Collection, Pixelio-Lizenzen
Niekao Lernwelten ® 08/2013 ; www.niekao.de

netzwerk lernen
www.niekao.de

zur Vollversion

VORSCHAU

Die Aufzählung informiert über das Kaufverhalten in Deutschland. Es wird dargestellt, wie viel Kilogramm Brot von jeder Brotsorte pro Jahr durchschnittlich verzehrt wird. Zu den Angaben in Prozent und Kilogramm werden Repräsentanten und Grafiken angeboten.
Die Grafiken habe ich im Klassenzimmer aufgehängt.

Im Verlauf dieser Einheit haben meine Kinder immer mehr Spaß daran gehabt, im Klassenverband Fragen zum Text zu formulieren. So haben wir jeden Lesetext anschließend im Klassenverband hinterfragt, bis es nun wirklich keine Frage mehr gab, die man stellen konnte. Wie ein Ping-Pong-Ball jagten die Fragen und Antworten durch den Raum. Manche waren superspeziell „ Wie dick war der Durchmesser des Dreschflegels?“ – „Er war 6-8cm dick“, und manche waren sehr offen formuliert. „Wie war die Arbeit früher?“ – „Die Arbeit war hart.“ Wert habe ich darauf gelegt, dass die Kinder im ganzen Satz antworten.

Zum Abschluss werde ich eine Leistungskontrolle schreiben lassen, bei der die Fragen sehr speziell sind und nur mit dem Getreidebuch beantwortet werden können. Für schwächere Kinder werde ich Hinweise auf die Seiten geben, in denen sich die Infos finden lassen.

Frei nach dem Motto „Man muss nicht alles wissen, man sollte aber immer wissen, wo man es nachschlagen kann.“

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Einsatz der Arbeitsblattsammlung!

Viel Freude mit der Arbeitsblattsammlung!

Ihr Niekao-Lernwelten-Team!

VORSCHAU

Copyright: H-Faktor GmbH, Niekao Lernwelten, Dortmund Verantwortlich für den Inhalt:
Udo Kiel, Autorin: Steffi Kiel
Bilder: Kiel (u.a.), Hermera Collection, Pixelio-Lizenzen
Niekao Lernwelten ® 08/2013 ; www.niekao.de

netzwerk lernen
www.niekao.de

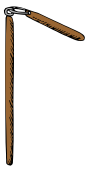
zur Vollversion

Getreideanbau früher – ein Bauer erinnert sich

Die Felder zu bestellen war früher eine wirklich harte körperliche Arbeit für uns Bauern. Im Frühling spannten wir die Ochsen vor unseren Pflug und pflügten damit den Feldboden grob um. Der aufgelockerte Boden musste nun geglättet werden. Dazu nutzten wir eine Egge.
Die Egge ist ein Zinkengerüst, das früher aus Holz bestand und heute aus Stahl gefertigt wird. Pflug und Egge werden heute nicht mehr von Tieren, sondern von _____ gezogen.

Nach dem Eggen waren alle Erdklumpen zu feiner Erde zerkleinert und der Boden war für die Aussaat der Samen bereit. Damals füllten wir die Samenkörner in Umhängebeutel und streuten sie mit der Hand über das Feld. Für die Aussaat gibt es heute auch Maschinen. Sie ziehen Rillen in den Feldboden und streuen das Saatgut direkt in diese Rillen.
Man nennt diese Maschinen _____.

Jetzt konnte das Getreide keimen und wachsen. Im Spätsommer mähten wir es per Hand mit unserer Sense. Es blieben immer einige Halme stehen, die schnitten wir mit der Handsichel ab.
Das Getreide wurde zu Bündeln geschnürt und zum Drescher gebracht. Der Drescher drosch das Getreide, damit sich die Getreidekörner aus den Ähren lösten. Dafür nutzte er einen Dreschflegel.



Das war ein 6 - 8 cm dicker, grob bearbeiteter Holzprügel, mit dem er auf das Getreide einschlug. Später wurde das gedroschene Getreide gesiebt und mit flachen Korbschalen in die Luft geworfen. Da die Körner schwerer sind als die anderen Bestandteile des Getreides, fielen nur diese zurück in den Korb, den Rest verwehte der Wind. Heute wird schon bei der Ernte auf dem Feld gedroschen. Das erledigt der _____.

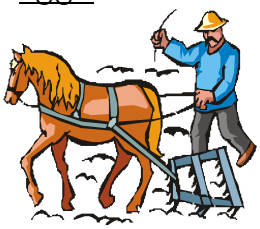
<u>Setze die fehlenden Wörter ein!</u>
Mähdrescher – Traktoren – Sämaschinen
Hefte das fertige Blatt in dein Getreidebuch!

VORSCHAU
netzwerk lernen
zur Vollversion

Getreideanbau früher – Fragen zum Text

In welcher Jahreszeit beginnt für den Bauern die Arbeit auf dem Feld?

Nach dem Pflügen wird auch heute noch die Egge eingesetzt. Was ist eine Egge?



Wenn der Boden vorbereitet ist, wird die Saat ausgebracht. Früher streuten die Bauern die Saat mit der Hand auf das Feld. Wie geschieht die Aussaat heute?

Früher wurde das Getreide in der Scheune gelagert, bis man es zum Drescher bringen konnte. Heute wird es schon bei der Ernte im Spätsommer gedroschen. Warum wird das Getreide gedroschen?

Hefte das fertige Blatt in dein Getreidebuch!

VORSCHAU

netzwerk lernen

zur Vollversion

LÖSUNG

Nahrungsmittel	Weizen	Gerste	Roggen	Hafer
Weißbrot	X			
Bier Whisky		X		
Graupen		X		
Haferflocken				X
Brot	X	X	X	X
Futtermittel	X	X		X
Feinbackwaren, Kuchen	X			
Müsli				X

VORSCHAU

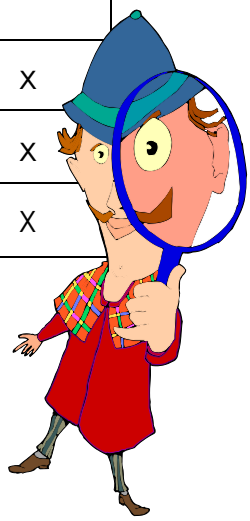
netzwerk lernen

zur Vollversion

Behauptungen zur Entstehung von Brot – Lösung

Lies genau, dann weißt du Bescheid!
Kreuze die richtige Antwort an!
Kontrolliere dann mit dem Lösungsblatt!

BEHAUPTUNGEN ZUR ENTSTEHUNG VON BROT	richtig	falsch
Vor etwa 12000 entdeckten die alten Römer den Getreidebrei.		x
Der Brei bestand aus Wasser und zerstoßenen Körnern.	x	
Die Menschen sammelten Ähren mit kleinen Körnern.		x
Die Körner sind reich an Nährstoffen wie Eiweiß, Stärkemehl, Fette und Vitamine.	x	
Wenn Getreidebrei über Nacht liegen bleibt, wird er lockerer und leichter bekömmlich.	x	
Anfangs trockneten die Menschen den Getreidebrei über dem Feuer.		x
Der Getreidebrei trocknete in der Sonne.	x	
Später erhitzten die Menschen Steine und legten den Getreidebrei darauf.	x	
Das war die Erfindung des Weizenbrotes.		x
Auf den heißen Steinen wurden aus dem Getreidebrei Fladen.	x	
Den Beruf des Bäckers gibt es schon seit dem Jahre 600 vor Christus.	x	
Brote wurden in die Glut des Backofens geschoben.		x
Über die Jahrhunderte entdeckten die Bäcker viele Kuchensorten.		x
Etwa 1850 erfand ein belgischer Physiker eine Teigknetmaschine.		x

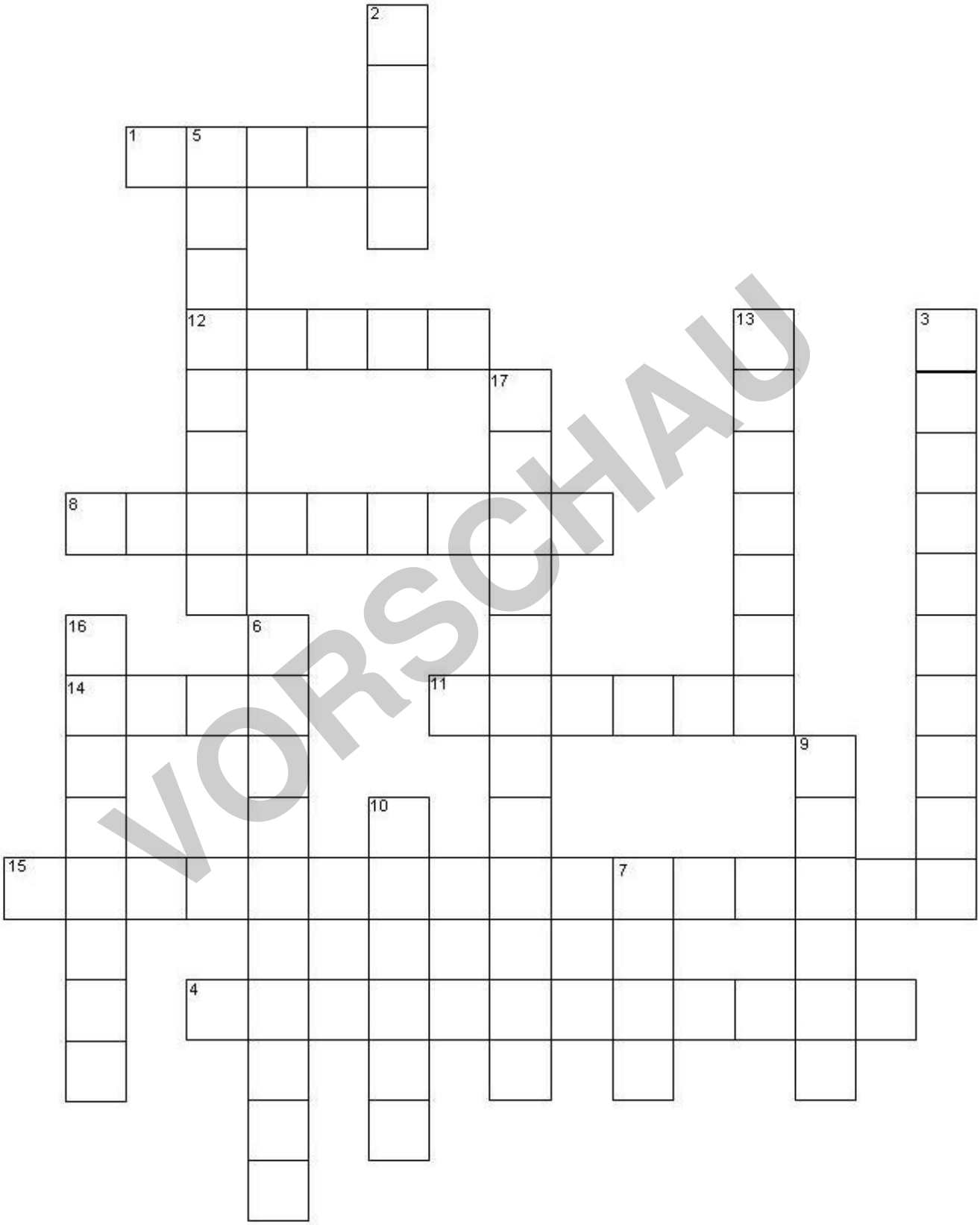


VORSCHAU

netzwerk lernen

zur Vollversion

Kreuzworträtsel – Was hast du gelernt?

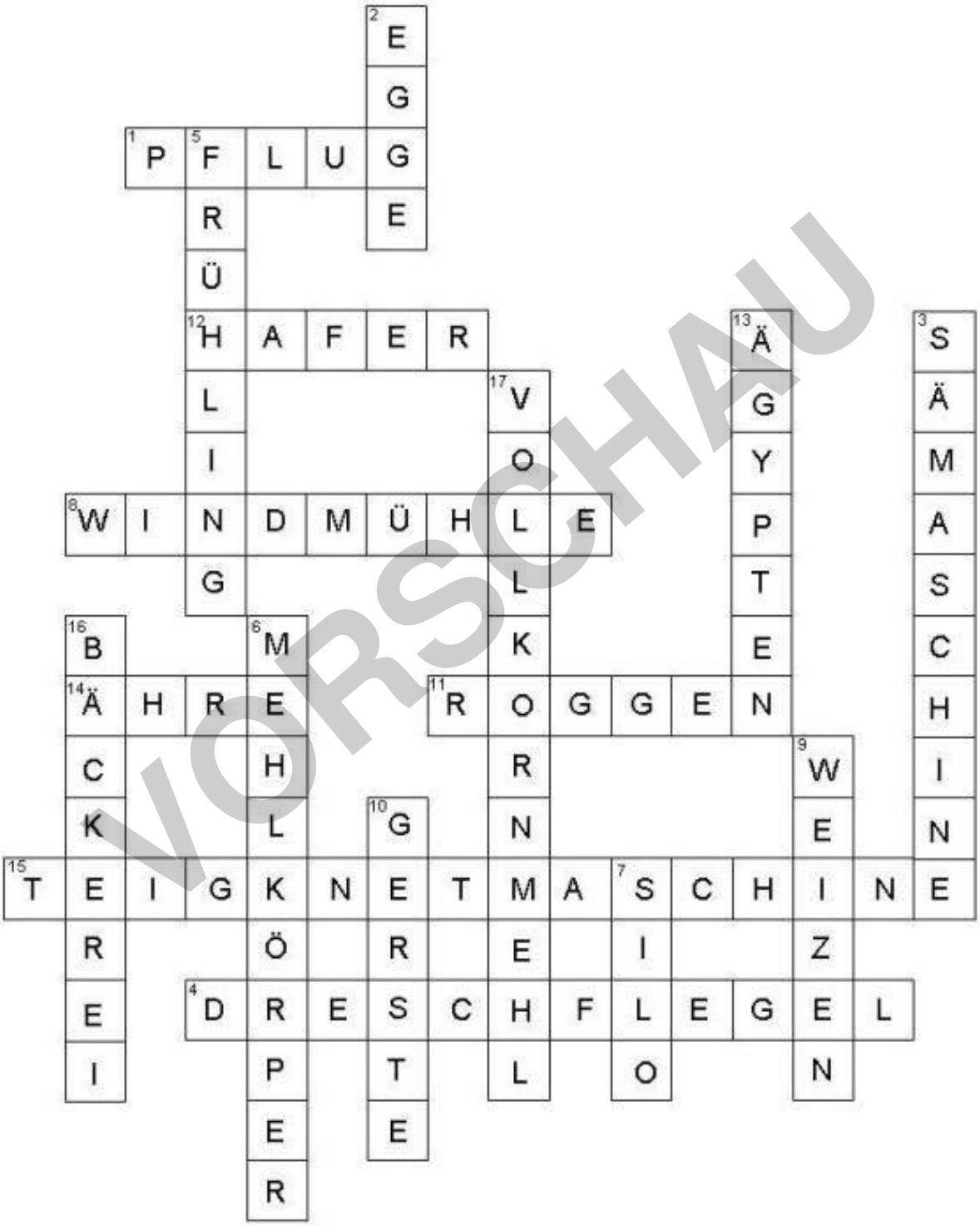


VORSCHAU

netzwerk lernen

zur Vollversion

Kreuzworträtsel –Lösung



VORSCHAU

netzwerk lernen

zur Vollversion