

Legekreis: Vom Korn zum Brot - früher

Dieser Legekreis dient der **Wissensabfrage** und **Wiederholung** des Weges „vom Korn zum Brot“ sowie der Entdeckung der Werkzeuge, die dafür benötigt werden.

Einsetzbar ist er unter anderem in der Freiarbeit.

Zusammenzulegen sind:

- Schritt (Titel)
- Illustration
- Werkzeug
- Beschreibung.

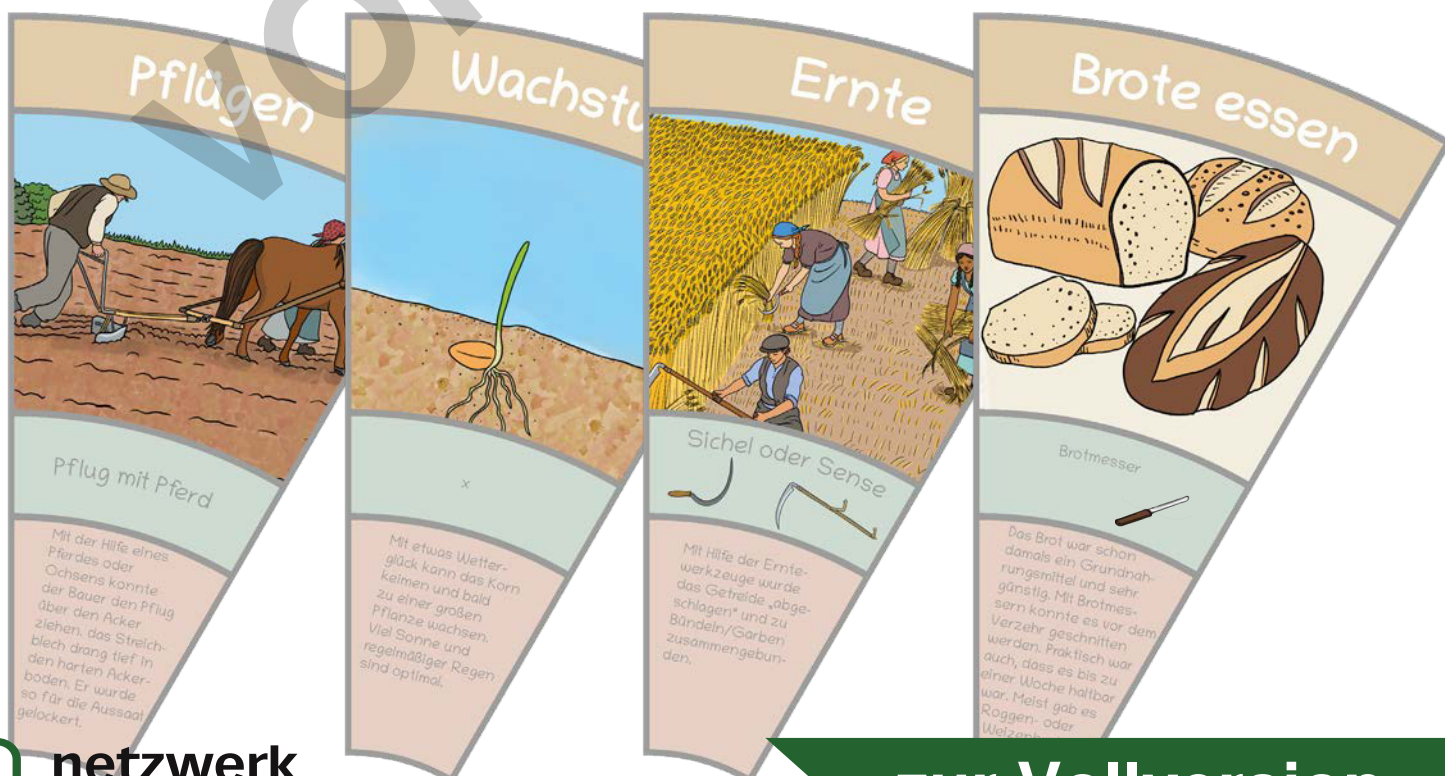
Die einzelnen Elemente werden von der Lehrperson ausgeschnitten und laminiert.

Differenzierungsmöglichkeit:

Differenziert werden kann das Material, indem die Werkzeuge von der Illustration abgeschnitten werden und zugeordnet werden müssen. Die einzelnen Schritte können zudem im Titel nummeriert werden, damit die Legung in der richtigen Reihenfolge geschieht („1. Pflügen“, „2. Säen“, ...).

Geeignet ist der Legekreis für die **Klasse 2-4**.

Idee: Den Vorgang „vom Brot zum Korn“ vergleichen: Welche Vorteile gab es früher, welche heute? (Arbeitskräfte, Schnelligkeit, Kosten der Maschinen, Umwelt, Rehe, Hasen ...)





Vom
Korn zum
Brot
(früher)

VORRECHAU

Pflügen



Pflug mit Pferd

Mit der Hilfe eines Pferdes oder Ochsens konnte der Bauer den Pflug über den Acker ziehen. Das Streichblech drang tief in den harten Ackerboden. Er wurde so für die Aussaat gelockert.

Säen



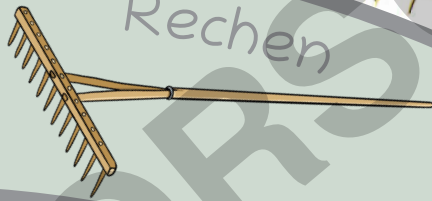
per Hand

Das Getreide wurde
im September
per Hand ausgesät.
Um es in die Erde
einzuarbeiten,
konnte auch die
Egge noch einmal
verwendet werden.

Stroh rechen



Rechen



Das übriggebliebene Stroh wurde mit einem Rechen in Reihen geharkt, damit es trocknen und später geerntet werden konnte. Es war z. B. für Tiere, Bettmatratzen und zum Körbe flechten.



Differenzierungsmöglichkeit



Backen



Differenzierungs-
möglichkeit



Backofen

aus Backsteinen und Lehm,
mit Holz befeuert

Der Ofen musste drei
Stunden vorher ein-
geheizt werden, damit
es im Inneren heiß
war, wenn der Brotlaib
hineingeschoben
wurde. Er wurde
dann eineinhalb
Stunden gebacken.

Brote essen



Brotmesser



Das Brot war schon damals ein Grundnahrungsmittel und sehr günstig. Mit Brotmessern konnte es vor dem Verzehr geschnitten werden. Praktisch war auch, dass es bis zu einer Woche haltbar war. Meist gab es Roggen- oder Weizenbrot.