

Station:

Vom Korn zum Brot



Arbeitsmaterialien
für die Elementarpädagogik

LFS-Althofen 2022

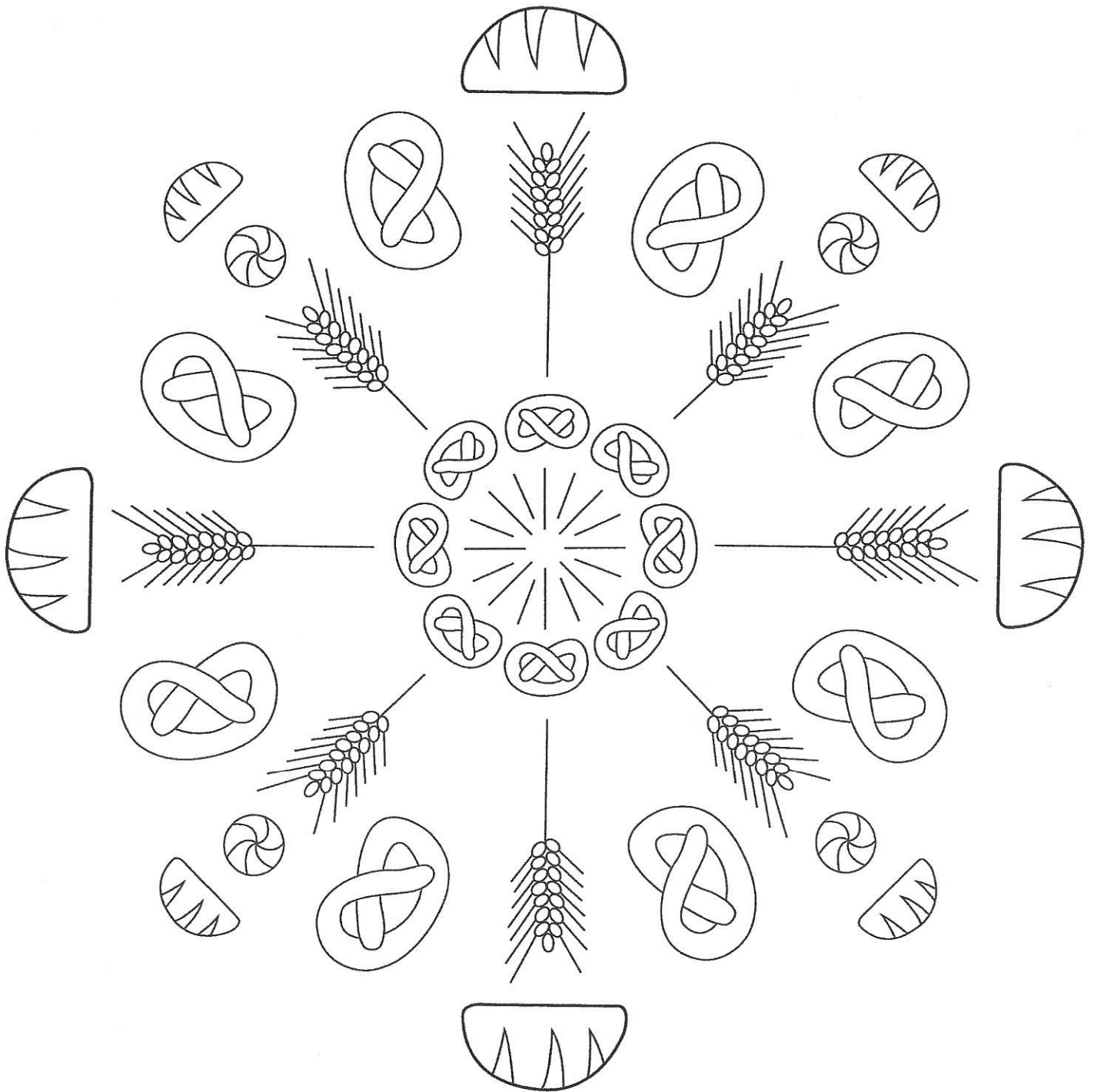


Getreide Bäckerbild





Gestaltet das Brotmandala nach eurem Geschmack.





Getreide

Kornbilder und Mandalas gestalten

Material: Verschiedene Körner und Getreidesorten, Hülsenfrüchte (evtl. Linsen), flüssiger Kleber, Mandalas mit großen Flächen ausdrucken

Ablauf: Erst wird eine große Fläche mit dem Kleber bestrichen. Jeweils eine große Fläche wird mit einer Sorte Getreide beklebt. Die Kinder können die Körner in die Hand nehmen und über den Kleber streuen. Überflüssige Körner können sachte vom Papier geschüttet werden. Danach wird die nächste Fläche beklebt.

Tipp: Als Alternative können auch Holzschachteln, Dosen, Schraubverschlussdeckel etc. beklebt werden.





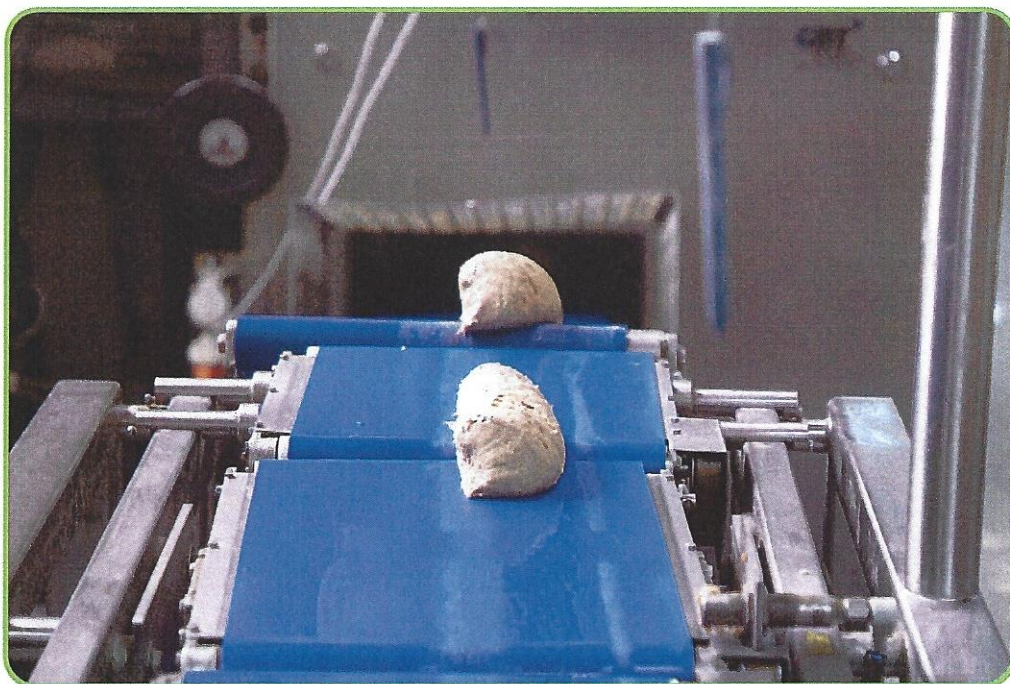
Getreide

Semmelstraße als Massagespiel

Material: Matte, Gegenstände zum Massieren, zum Beispiel Schwämme, Massageball, vielleicht auch ein Nudelholz

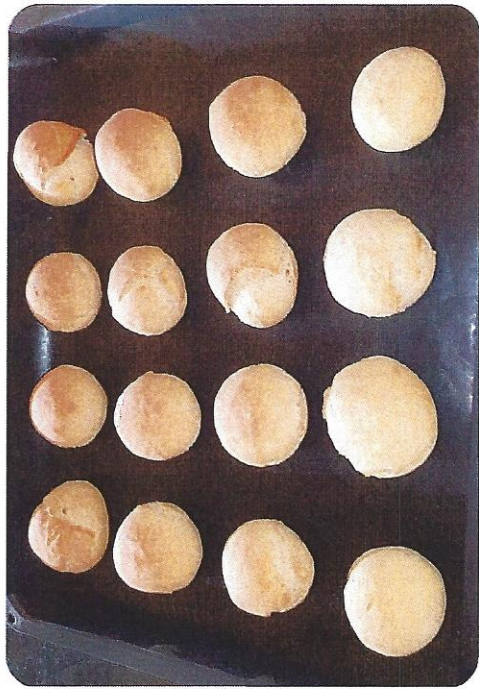
Ablauf: Alle Kinder bis auf eines setzen sich entlang der Matte in die Mitte. Ein Kind wird ausgewählt und setzt sich zum Anfang der Matte. Das darf über die Matte krabbeln während es „als Teig zur Semmel geformt“ wird. Während das Kind über die Matte krabbelt, wird es von den anderen Kindern massiert und geknetet. Am Ende können einige Kinder die Hände aneinander reiben, um Wärme zu erzeugen und um den Ofen zu imitieren. Die warmen Hände können dem Kind auf den Rücken gelegt werden. Wichtig ist, dass das Kind zuvor sagen soll, ob es ein Material gar nicht auf seinem Körper mag. Die Kinder werden ermutigt sanft zu massieren und zu kneten. Zusätzlich darf sich das Kind auf der Matte auch selber aussuchen, wie schnell es über die Matte krabbeln möchte. Ist das Kind fertig kann es sich zum Ende der Matte setzen und ein Kind, das am Anfang sitzt, darf als nächstes auf die Matte.

Ziele: Körperwahrnehmung, Rücksicht, auf spielerische Art wird vertieft, dass bei der Herstellung von Semmeln und Gebäck verschiedene Schritte notwendig sind und zum Beispiel das Kneten von Teig ein wichtiger Teil der Gebäck- und Brotherstellung ist.



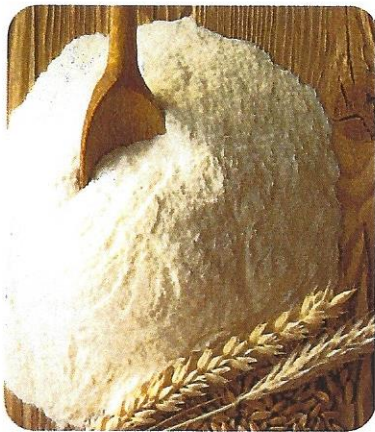
Getreide

Jausenbrötchen



Du brauchst für 30 Brötchen

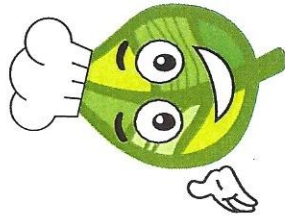
- 600 g lauwarmes Wasser
- 450 g Weizenmehl 700
- 300g Weizenvollkornmehl
- 250 g Roggenmehl
- 20 g Backmalz
- 15 g Salz
- 20 g Germ (1/2 Würfel)



So geht's

1. Bereite aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zu und lass ihn anschließend ca. 15 Minuten zugedeckt rasten.
2. Teile nun den Teig in 30 Portionen (ca. 55 g Stücke) auf und forme Kugeln daraus.
3. Die Kugeln sollten etwas flach gedrückt werden, dann mit Wasser besprüht und eventuell mit Roggenmehl bestäubt werden oder mit Sonnenblumenkerne, Leinsamen oder Kürbiskernen bestreut werden.
4. Lass nun die Brötchen 5 min rasten und back sie dann bei 210 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 20 min.

Bevor du beginnst, wasche dir bitte gründlich die Hände!



Viel Freude beim Nachkochen!





Getreide

Getreidezyklus - Legekarten

