

Sinnesübung Brot

ABLAUF | CA. 30-40 MINUTEN



Das Gespräch zum Einstieg:

Welche Brotsorten kennt ihr? Welches Brot esst ihr gerne? Wann esst ihr zu Hause Brot? Gibt es da Unterschiede bei den einzelnen Kindern?

- 1 Sehen:** Welche Form und Farbe hat das Brot? Ist es hell oder dunkel? Wie sieht es innen und außen aus? Gibt es Unterschiede? Wie sieht die Porung (Luftbläschen) der Krume beider Sorten aus?



- 2 Tasten:** Jedes Kind erhält ein Stück Brot: Wie fühlt sich das Stück Brot an? Fühlt sich die Krume feucht oder trocken an? Wie ist die Struktur der Kruste? Unterscheiden sich die Brotsorten im Gewicht?



- 3 Hören:** Wie hört es sich an, wenn man an der Kruste kratzt? Lasst einmal Brotstücke auf das Schneidebrett fallen: Klingt es dumpf, leise oder knackt das Stück beim Fallenlassen?



- 4 Riechen:** Wie ist der Geruch? Riecht es würzig, süßlich oder sauer? Könnt ihr Hefe riechen? Passiert schon etwas im Mund? Welche Erwartungen weckt der Geruch?



- 5 Schmecken:** Wie ist das Gefühl im Mund? Was passiert mit der Spucke? Schmeckt es eher sauer oder eher süß? Wurden eure Geschmackserwartungen erfüllt? Kennt ihr den Geschmack?



Das Gespräch zum Abschluss: Was habt ihr herausgefunden? Was fandet ihr spannend? Was hat euch nicht so gefallen? Habt ihr Lust, so etwas noch einmal zu machen?

MATERIAL FÜR 12 KINDER

- 1 Brotlaib Sorte 1
- 1 Brotlaib Sorte 2
- ggf. 1 Brotlaib Sorte 3
- Schneidebretter
- Messer
- 2 kleine Teller

Wähle möglichst unterschiedliche Sorten wie Vollkornbrot, Baguette und Knäcke Brot aus.



VORBEREITUNG | CA. 10 MINUTEN

Die Brote in Stücke schneiden oder brechen und auf den Schneidebrettern sortenrein anrichten. Jedes Brotstück sollte aus Krume (der weichere innere Teil) und Kruste (der härtere äußere Teil) bestehen. Ganze Brotscheiben oder Teile als Anschauungsmaterial separat anrichten. Und vor dem Start Händewaschen nicht vergessen!

Tipp: Beim Ablauf den aktuellen Schritt mit einer Wäscheklammer markieren.

Mehr Ideen zum Brot



KÖRNER VERGLEICHEN, BILDER GESTALTEN

Brot zählt weltweit zu den Grundnahrungsmitteln. Deutschland gilt als das Land mit den meisten Brotsorten. In Indien wird beispielsweise Naan gegessen, ein Fladenbrot mit Joghurt als Zutat. Für Mexiko ist Maisbrot typisch – hierzulande gilt Mais nicht einmal als Brotgetreide. Lasse die Kinder Brotsorten und deren Rezepte aus unterschiedlichen Regionen und Ländern recherchieren. Bastelt dann eine Brot-Landkarte fürs Klassenzimmer.

Tip: Wie wäre es mit einer Brotverkostung mit Broten aus anderen Regionen und Ländern?



GEMEINSAM LECKERES AUS GETREIDE HERSTELLEN

Brot oder Stockbrot zu backen ist für Groß und Klein ein tolles Erlebnis. Aus Getreide lassen sich aber auch andere Leckereien zubereiten, z. B. ein Knuspermüsli. Mit einer Flockenquetsche (oder einem sauberen Stein) können Haferflocken ganz leicht selbst gemacht werden. Dann wird auch klar, warum Haferflocken immer Vollkornflocken sind. Weitere Anregungen und Rezepte findest du unter:

www.sarah-wiener-stiftung.de/blog

www.familienkueche.de/rezepte

DEM BROT AUF DER SPUR

Wie viel Arbeit in einem Laib Brot steckt, ist kaum erkennbar. Schon gar nicht am Preis. Gehe mit den Kindern auf Spurensuche: Ausflüge zu einer Mühle oder in eine Backstube geben den Kindern tolle Einblicke in die Herkunft und Herstellungsweise unserer Lebensmittel. Und natürlich könnt ihr auch mal gemeinsam ein Brot backen.

Tip: Gibt es Eltern, die entsprechende Berufe oder Kontakte haben?



GUT GEKAUT IST HALB VERDAUT

Gut kauen, erst dann schlucken – diesen Ratschlag kennen wir alle. Beim Brotkauen lässt sich im wahren Sinne des Wortes schmecken, warum. Der Test: Wird Brot sehr lange gekaut, nimmt die breiige Masse einen süßlichen Geschmack an. Bestimmte Stoffe im Speichel (Amylasen) zerschneiden die Getreidestärke in unzählige Zuckerbausteine.

Tip: Vor dem Start Hände waschen nicht vergessen!

