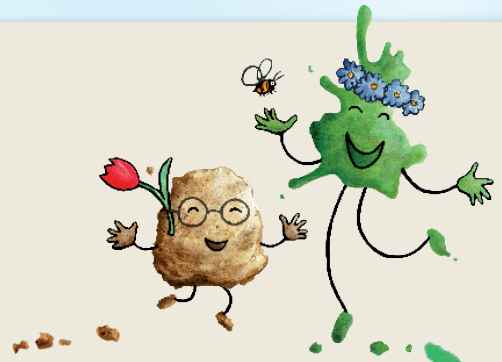


Experiment und Herkunft der Lebensmittel:

GETREIDE PFLANZEN

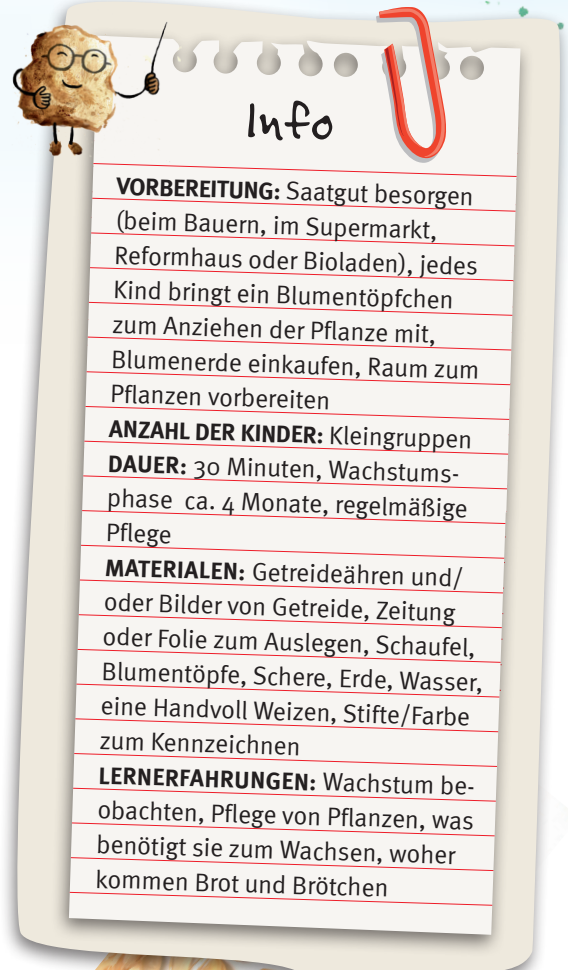


ABLAUF:

Anhand von Bildern und Getreideähren erklären Sie den Kindern was Getreide ist, wie es wächst, wie die Körner an der Ähre und als einzelne Körner aussehen. Mit Hilfe von Becherlupen nehmen sie die Körner selbst unter die Lupe.

Anschließend säen die Kinder Weizen in einem Blumentopf aus. Jedes Kind füllt den Blumentopf bis 3 cm unter den Rand mit Erde, streut die Weizenkörner auf die Erde und drückt sie etwas hinein. Die Weizenkörner werden nun mit etwas Erde bedeckt und mit Wasser befeuchtet. Mit einem Zeichen kennzeichnet jedes Kind seine Pflanze. Die Blumentöpfe werden an einem hellen, warmen Ort (z.B. auf der Fensterbank) aufbewahrt und feucht gehalten.

In den nächsten zwei Wochen beobachten die Kinder regelmäßig das Wachstum. Wenn 2 bis 3 Blätter gewachsen sind, können die Pflanzen im Freien in ein Beet oder in einen großen Topf gepflanzt werden. Gegossen werden sie nur, wenn die Erde trocken ist. Hat sich die grüne Ähre goldgelb gefärbt kann sie geerntet werden.

Info

VORBEREITUNG: Saatgut besorgen (beim Bauern, im Supermarkt, Reformhaus oder Bioladen), jedes Kind bringt ein Blumentöpfchen zum Anziehen der Pflanze mit, Blumenerde einkaufen, Raum zum Pflanzen vorbereiten

ANZAHL DER KINDER: Kleingruppen

DAUER: 30 Minuten, Wachstumsphase ca. 4 Monate, regelmäßige Pflege

MATERIALEN: Getreideähren und/oder Bilder von Getreide, Zeitung oder Folie zum Auslegen, Schaufel, Blumentöpfe, Schere, Erde, Wasser, eine Handvoll Weizen, Stifte/Farbe zum Kennzeichnen

LERNERFAHRUNGEN: Wachstum beobachten, Pflege von Pflanzen, was benötigt sie zum Wachsen, woher kommen Brot und Brötchen

Tipp

- Die Kinder verarbeiten Getreide: z.B. Flocken quetschen, schroten oder mit Hilfe von Mühlen (Getreidemühle oder alte Kaffeemühle) Mehl mahlen. Dabei kann der Unterschied zwischen Vollkornmehl und Weißmehl erläutert werden.
- Besprechen Sie mit den Kindern, welche verschiedenen Lebensmittel aus Getreide hergestellt werden (Brot, Nudeln, Brei, Gebäck, Kuchen, Müsli) und welche verschiedenen Getreidearten es gibt (Gerste, Weizen, Roggen, Hafer, Hirse, Reis, Dinkel).
- Popkorn herstellen oder Amaranth poppen lassen ist sehr eindrucksvoll und macht Spaß. Gepopptes Amaranth ist lecker als Zutat im Müsli.





Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium
des Innern, für Bau
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale