

Schule Sinnesübung Brot



Das wird gebraucht | 12 Kinder

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

Wählen Sie möglichst unterschiedliche Sorten wie Vollkornbrot, Baguette, Knäckebrötchen etc. aus.

Das kann vorbereitet werden | 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.

Ablauf | ca. 30-40 Minuten

↳ Vor dem Start: Hände waschen nicht vergessen!



1. Sehen

Das Gespräch zum Einstieg

Welche Brotsorten kenn ihr? Welches Brot esst ihr gerne? Wann esst ihr Zuhause Brot? Gibt es da Unterschiede zwischen den einzelnen Kindern?

1. Welche Form und Farbe hat das Stück Brot? Ist es hell oder dunkel? Wie sieht es innen und außen aus? Gibt es Unterschiede? Wie sieht die Porung der Krume beider Sorten aus?

2. Wie ist der Geruch? Riecht das Stück Brot würzig oder eher neutral? Könnt ihr Hefe riechen? Passiert schon etwas im Mund? Welche Erwartungen weckt der Geruch?

3. 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?

4. 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 fallen lassen?

5. Wie ist das Gefühl im Mund? Was passiert mit der Spucke? Schmeckt es eher sauer oder vielleicht 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?



2. Riechen



3. Tasten



4. Hören



5. Schmecken

↳ Tipp: Mit einer Wäscheklammer den aktuellen Schritt markieren.

Aktivitäten und Infos rund um das Brot



Super für Kinder, die schon etwas Lesen und Schreiben können.

Ablaufvariante zur Sinnesübung

Sie können die Kinder auch in Kleingruppen aufteilen. Vier bis sechs Kindern verkosten gemeinsam und berichten später über ihre Erfahrungen. Besprechen Sie davor den Ablauf mit den Kindern und finden sie im Einstiegs-gespräch einen gemeinsamen Beginn. Im Online-Portal finden Sie für die Schüler:innen ein Arbeitsblatt zum Ausdrucken.

Andere Länder, andere Brote

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. Gemeinsam können Sie Brotsorten und deren Rezepte aus unterschiedlichen Regionen und Ländern recherchieren. Basteln Sie gemeinsam eine „Brot-Landkarte“ fürs Klassenzimmer.



Inspiration für weitere Brotverkostungen mit Broten aus anderen Regionen und Ländern



Vor dem Start: Hände waschen nicht vergessen!

Gut gekaut ist halb verdaut

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

Gemeinsam Leckerer aus Getreide herstellen

Gemeinsam Brot oder Stockbrot zu backen ist für Groß und Klein ein tolles Erlebnis. Aus Getreide lassen sich auch andere Leckereien zubereiten, wie unser Knuspermüsli mit Obst. Das Rezept finden Sie im Online-Portal unter "Rezepte". Mit einer Flockenquetsche können Getreideflocken ganz leicht selbst gemacht werden. Dann ist auch klar, warum beispielsweise Haferflocken so platt sind.



Anstelle einer Flockenpresse tut es bei Hafer auch ein sauberer Stein.