

Sinnesübung Brot



Material für 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 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.

→ Vor dem Start: Händewaschen nicht vergessen!

Ablauf | 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? Sind die Brotsorten gleich schwer?



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?

Tipp: Mit einer Wäscheklammer den aktuellen Schritt markieren.



Mehr Ideen zum Brot



Sinnesübung in Gruppen

Sie können die Kinder auch in Kleingruppen aufteilen. Vier bis sechs Kinder verkosten gemeinsam und berichten später über ihre Erfahrungen. Besprechen Sie davor den Ablauf und starten nach dem Einstiegsgespräch gemeinsam. Tipp: Im Online-Portal (unter „Lebensmittel entdecken“) finden Sie für die Schüler:innen passende Arbeitsblätter zum Ausdrucken.

Super für Kinder, die schon etwas lesen und schreiben können.



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 mit den Kindern eine Brot-Landkarte fürs Klassenzimmer.



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



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 sehr lange gekaut, nimmt die breiige Masse einen süßlichen Geschmack an. Bestimmte Stoffe im Speichel (Amylasen) zerschneiden die Getreidestärke in unzählige Zuckerbausteine.

Vor dem Start: Händewaschen nicht vergessen!



Gemeinsam Leckeres aus Getreide herstellen

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 wird auch klar, warum Haferflocken immer Vollkornflocken sind.

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

