

Verwendung der Getreidearten

Aufgabe:

Jede Getreideart hat ihre ganz speziellen Verwendungsmöglichkeiten.

Lies die Steckbriefe und trage die Getreidenamen ein.

Tipp: Recherchiere im Internet oder befrage deine Eltern!

wird zu Bier verarbeitet. In Form von Graupen schmeckt es auch in rustikal-
Suppen. Bei der Herstellung von Malzkaffee ist es ebenfalls ein wichtiger Rohstoff.

ist durch die Kreuzung von Roggen und Weizen entstanden. Es wird an Tiere verfüttert.

zählt zu den Brotgetreidearten. Mithilfe von Sauerteigen entstehen herzhaft-
dunkle Brote, die würzig schmecken.

wird meist unter biologischen Bestimmungen angebaut und zu Brot und Spätzle verarbeitet.

liefert den Rohstoff für Produkte wie Cornflakes, Grieß und Popkorn. Doch die in Deutschland angebaute Pflanze wird überwiegend zu Stärke, Keimöl oder als Viehfut-
ter verarbeitet.

hat den höchsten Fettgehalt. Körner und Grütze lassen sich als Beilage, Aufläufe und Suppeneinlage verwenden. Doch das bekannteste Produkt sind Flocken. Als Futtermittel wird es an Pferde, Hühner und Rinder verfüttert.

hat sehr gute Backeigenschaften. Deshalb werden aus den Mehlen dieser Getreideart Brote, Kuchen, Kekse und luftig lockere Torten gebacken.