

Teil 1. Aufgaben zur Vorbereitung

1. Einführung in die Bäckerei:

- Zeichne oder beschreibe, was du dir unter einer Bäckerei vorstellst. Welche Produkte werden dort produziert?
- Lesen: Lies ein kurzes Buch oder einen Artikel über das Backen und die Arbeit in einer Backstube.
- Diskussion: Diskutiere im Klassenverband, was du schon über das Backen weißt und welche Fragen du zu einer Backstube hast.

2. Herstellung der Teige

- Recherchiere und schreibe auf, welche Zutaten für einen einfachen Brotteig benötigt werden.
- Bereite einen einfachen Brotteig zu und beobachte was passiert, wenn der Teig geht.
- Untersuche ein Rezept und erkläre die einzelnen Schritte und Zutaten.

3. Rohstoffe und Herkunft

- Erstelle ein Plakat über die wichtigsten Rohstoffe, die in einer Bäckerei verwendet werden (Mehl, Hefe, Wasser, Salz). Finde heraus, woher die Rohstoffe kommen.

4. Gesundes Pausenbrot

- Zeichne dein ideales Pausenbrot und schreibe auf, warum es gesund ist.
- Stelle in der Klasse ein gesundes Pausenbrot zusammen und diskutiere in der Klasse, welche Zutaten besonders gesund sind.

Aufgabensammlung: Besuch in der Familienbäckerei Bergmann; Grundschule

5. Fragen für den Besuch vorbereiten:

Erstellt in kleinen Gruppen Fragen, die ihr während der Führung stellen möchtet. (z. B: Wie lange dauert es, Brot zu backen? Welche Zutaten werden verwendet? Wo kommen diese Zutaten her?)

Teil 2. Aufgaben während der Bäckereibesuchs

1. Notiere während des Besuchs, welche Maschinen und Geräte verwendet werden.
2. Erfrage, zu welcher Uhrzeit die Bäcker arbeiten müssen.
3. Stelle die Fragen der vorbereiteten Liste.
4. Informiere dich über die Vollkornprodukte und deren Bedeutung.
5. Recherchiere, welche Berufe es in einer Bäckerei gibt und welche Aufgaben diese haben.

Teil 3. Aufgaben zur Nachbereitung

1. Schreibe einen kurzen Bericht über deinen Besuch in der Backstube. Was hast du gesehen und gelernt? Was hat dir am besten gefallen?
2. Erstelle eine Zeichnung/ ein Plakat über die Prozesse in der Backstube (vom Mischen der Zutaten bis zum fertigen Brot).
3. Diskutiere in der Klasse über die Wichtigkeit einer gesunden Ernährung. Welche Rolle spielen Brot und Backwaren dabei?
4. Schreibe eine kurze Geschichte oder ein Märchen, das in der Bäckerei spielt. Welche Abenteuer erleben die Charaktere?
5. Schreibe und gestaltet eine Dankeskarte oder einen Dankesbrief an die Bäckerei und die Backstube für die Führung.

Buchvorschläge:

- „Heute back ich ... Brot! Der Weg vom Getreide zum Mehl und 20 leckere Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Kinder ab 6 Jahren“
- Zwergenstübchen Bäckerei
- Backen mit Felix und Lisa