



# Inhalt

## Lernwerkstatt Getreide und Brot

1	<b>Das Getreide</b>	Die Kulturpflanze, die aus dem Gras gezüchtet wurde
2	<b>Getreidearten</b>	Die wichtigsten einheimischen Getreidearten; Verwendung
3	<b>Der Weizen</b>	Die Weizenpflanze; was aus Weizen gemacht wird
4	<b>Der Roggen</b>	Die Roggenpflanze; was aus Roggen gemacht wird
5	<b>Der Hafer</b>	Die Haferpflanze; was aus Hafer gemacht wird
6	<b>Die Gerste</b>	Die Gerstenpflanze; was aus Gerste gemacht wird
7	<b>Der Mais</b>	Die Maispflanze; was aus Mais gemacht wird
8	<b>Brot – was ist das eigentlich?</b>	Das älteste Brotrezept; Brot heute
9	<b>Was ist Vollkornbrot?</b>	Das Getreidekorn und seine wertvollen Teile
10	<b>Vom Weißbrot</b>	Warum Weißbrotessen auch heute noch „vornehm“ ist
11	<b>Das gemahlene Korn</b>	Mahlprodukte: Mehl, Dunst, Grieß, Schrot, Kleie, Vollkornmehl
12	<b>Die Getreidemühle</b>	Vom Mörser und Stößel bis zur modernen Mühle
13	<b>Ein wenig Geschichte</b>	Welches Brot aßen die Menschen im Mittelalter?
14	<b>Erntezeit</b>	Aussaat und Ernte früher und heute; Auszug aus „Herbstmilch“
15	<b>Der Bäcker</b>	Bäckerhandwerk; verschiedene Brotsorten
20	<b>Das Brot-Getreide-Quiz</b>	21 Fragen für schlaue Köpfe
	<b>Lösungen</b>	

