

Die Pflanzen des Monats Juni: **Getreide**

Forschen

Die Sinne: Fühlen, Sehen, Riechen, Hören, Schmecken

Das Mehl

Brot wird aus Mehl gemacht. Wie wird aus den Getreidekörnern Mehl?

Bei diesen Projekten sollten Sie unbedingt Eltern einbinden. Einige Familien mahlen ihr Mehl selbst und werden Sie sicher gerne unterstützen. In vielen Ländern der Welt wird Getreide in Handarbeit gemahlen.

Material:

Weizen- oder Roggenkörner, großer rundlicher Stein und Küchenbrett, wenn vorhanden zusätzlich eine Mühle (Handgetreidemühle, eine alte Kaffeemühle oder eine elektrische Getreidemühle), grobes und feines Haushaltssieb (z.B. Teesieb), zwei kleine Schalen

- Die Kinder mahlen die Getreidekörner mit dem Stein auf dem Küchenbrett oder in der Mühle.
- Danach muss das gemahlene Getreide mit dem großen Sieb in die erste Schale gesiebt werden,
- Das Mehl aus der Schale mit dem feinen Sieb noch mal in die zweite Schale sieben.

Tipps

Das Ernten, Dreschen und Mahlen von Getreide werden nur die wenigsten Kinder erlebt haben. Hier einige Quellen für entsprechende Videos:

Bei Youtube gibt es einige Filme, die Mühlen im Handbetrieb und die Vorbereitung des Getreides zeigen.

Teil 3/3 Getreide - Von der Saat bis zum Brot

Bauern dreschen das Getreide auf alte Art. Das Schlagen auf die Getreidehalme trennt Stroh von den Ähren. Die Körner werden hochgeschleudert, damit der Wind die Spelzen hinweg weht.

Meine kleine Mühle: Eine selbstgebaute Mühle mahlt Korn, im Hintergrund das Lied: „Es klappert die Mühle“. Muss man nicht komplett anschauen.

Schnitzer Handgetreidemühle-Krisenvorsorge-Getreide mahlen ohne Strom-Vollkornmehl mahlen: Einsatz einer handbetriebenen Mühle. Interessant wird es im mittleren Teil, bei dem zu sehen ist, wie die beiden Mahlsteine die Körner zerreiben.