

SPAß UND LERNEN - Aufgaben für kleine Forscher!



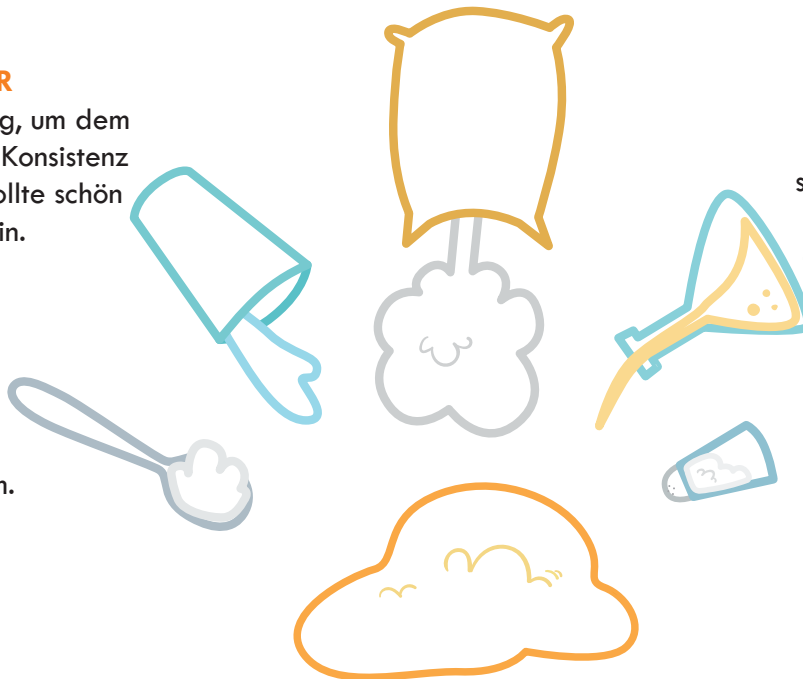
Zutaten für leckeres Brot!

MEHL

Unterschiedliche Mehlsorten ergeben unterschiedliches Brot. Bei Weißbrot wird weißes Mehl, bei Vollkornbrot wird Vollkornmehl oder Mehrkornmehl verwendet. Aber es gibt noch viele weitere Mehlsorten zu entdecken!

WASSER

Wasser ist wichtig, um dem Teig die richtige Konsistenz zu geben – er sollte schön weich sein.



GERM

Germ ist wie ein fast unsichtbares Insekt, ein sogenannter Mikroorganismus, der lebt! Durch Germ kann der Teig gären, um Blasen zu bilden und aufzugehen!

ZUCKER

Zucker dient als Nahrung für Germ.

SALZ

Mit Salz erhält dein Teig einen kräftigen Geschmack.

LUFTTEMPERATUR

Damit ein Teig gut gehen kann, darf es weder zu heiß noch zu kalt sein. Teige mögen Raumtemperatur und sind empfindlich bei Zugluft.

Gegärte Lebensmittel

Gegärte Lebensmittel entstehen, wenn die unsichtbaren Kleinstlebewesen (Mikroorganismen) mit anderen Zutaten vermischt werden. Gegärte Lebensmittel sind gut für deinen Bauch! Weißt du, welche von den unten stehenden Lebensmitteln gegärt bzw. fermentiert sind?



- | | |
|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Brot | <input type="checkbox"/> Pizzateig |
| <input type="checkbox"/> Joghurt | <input type="checkbox"/> Würstchen |
| <input type="checkbox"/> Käse | <input type="checkbox"/> Karamell |
| <input type="checkbox"/> Schokoladen-Mousse | |

Lösung: Brot, Joghurt, Käse, Pizzateig.

Schon gewusst...

- Ob ein Brot fertig ist, erkennst du am Ton, den es macht. Tippe mit dem Fingerknöchel auf die Unterseite vom Brot. Wenn es sich hohl anhört, ist es fertig gebacken!
- Es gibt Brotsorten, die keine Germ enthalten. Das sind Fladenbrote wie mexikanische Tortillas oder indische Chapattis.





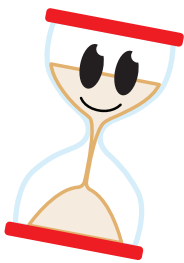
Experimentier-Zeit - die Magie der Germ

Probiere mit der Hilfe deiner Eltern dieses lustige Experiment aus! Wir empfehlen diese Aktivität für Kinder ab sechs Jahren.

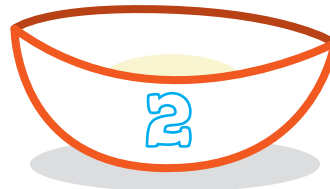
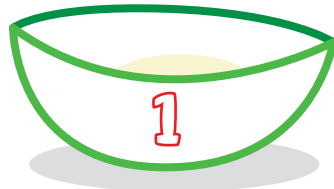
- 1** Nimm zwei Schüsseln. In der einen Schüssel mischst du 2 TL Trocken Germ mit 220g warmem Wasser. Klebe auf diese Schüssel ein Etikett mit der Zahl 1.



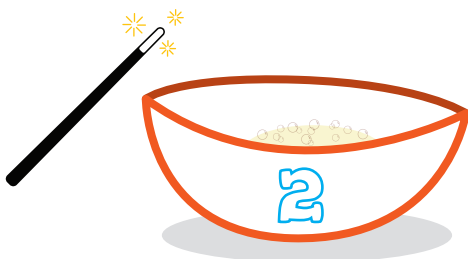
- 2** In der zweiten Schüssel mischst du 2 TL Trocken Germ mit 220g warmem Wasser und 1 TL Zucker. Klebe auf diese Schüssel ein Etikett mit der Zahl 2.



- 3** Lass die beiden Schüsseln 10 Minuten lang so stehen.



- 4** Schau nach 10 Minuten in die beiden Schüsseln. Was siehst du? Hast du bemerkt, dass sich in der einen Schüssel Blasen gebildet haben? Darin hat die Germ den Zucker aufgenommen, um zu gären.



- 5** Füge zur blubbernden Germ-Mischung langsam 400 g Mehl hinzu und vermische es mit deinen Händen. Hast du gemerkt, wie anders sich der Teig anfühlt, wenn du mehr Mehl hinzugibst?

