

## ► Maistagebuch

Beobachte die Maispflanze während des ganzen Jahres und notiere deine Beobachtungen in einem Tagebuch. Skizziere jeweils, wie die Pflanze zu welchem Zeitpunkt aussieht.

### Warum poppt Popcorn?

Für Popcorn braucht man einen speziellen Mais mit besonders harter Schale, der innen weich und ein wenig feucht ist. Wirft man solch ein Maiskorn in einen Topf mit Öl und erhitzt das Ganze kräftig, wird das Wasser im Korn zu Dampf. Und dieser braucht viel mehr Platz als Wasser – aus einem Milliliter Wasser werden etwa 1,6 Liter Dampf. So baut sich im Maiskorn enormer Druck auf, bis es schliesslich explodiert. Ist die Schale zu dünn, bildet sich einfach irgendwo ein Riss, und damit hat es sich. Deshalb kann man aus normalem Futtermais kein Popcorn machen.

## Sprichwörter und Redensarten rund ums Brot

Brot ist das wichtigste Nahrungsmittel der Welt. Wer Brot hat, kann überleben. Das tägliche Brot ist Sinnbild für eine gesicherte Ernährung. Und das schon seit ewiger Zeit. Brot hält uns am Leben. So sind Brot und Brotwörter in vielen Sprichwörtern und Redensarten zu finden, die mit unserer eigenen Existenz und dem Lebensunterhalt eng verbunden sind. So kann, wer einen Beruf gelernt hat, sein Brot verdienen. Oder ein Beruf, mit dem man den Lebensunterhalt nicht verdienen kann, ist eine brotlose Kunst. Wer wenig verdient, muss kleine Brötchen backen.

### Getrennte Sprichwörter

Hier stehen fünf Sprichwörter jeweils getrennt in zwei Teile. Verbinde jeweils Satzanfang und Satzende mit einem Stift. Schreibe anschliessend die richtige Nummer der Bedeutung dazu.

Wes Brot ich ess,  
Dunkles Brot  
Altes Brot ist nicht hart,  
Jemandem den Brotkorb  
Der Mensch lebt nicht

höher hängen.  
des Lied ich sing.  
vom Brot allein.  
macht Wangen rot.  
aber kein Brot, das ist hart.

### Bedeutungen

1. Jemanden im übertragenen Sinn finanziell oder wirtschaftlich knapp halten.
2. Der Mensch braucht nicht nur Nahrung für den Körper, sondern auch für die Seele.
3. Dunkles Brot essen ist gesund.
4. Ich vertrete die Meinung desjenigen, von dem ich wirtschaftlich abhängig bin.
5. Es ist schlimmer, nichts zu essen zu haben, als nicht immer das frischeste und beste Essen zu bekommen.

### Unser tägliches Brot gib uns heute

Sucht weitere Redensarten, Sprichwörter oder Ausdrücke, in denen Brot vorkommt oder eine Rolle spielt. Schreibe sie auf und diskutiere in der Klasse ihre Bedeutung.

---

**Jemandem den Brotkorb höher hängen.**

---

**Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.**

---

**Dunkles Brot macht Wangen rot.**

---

**Wes Brot ich ess, des Lied ich sing.**

---

**Altes Brot ist nicht hart, aber kein Brot, das ist hart.**

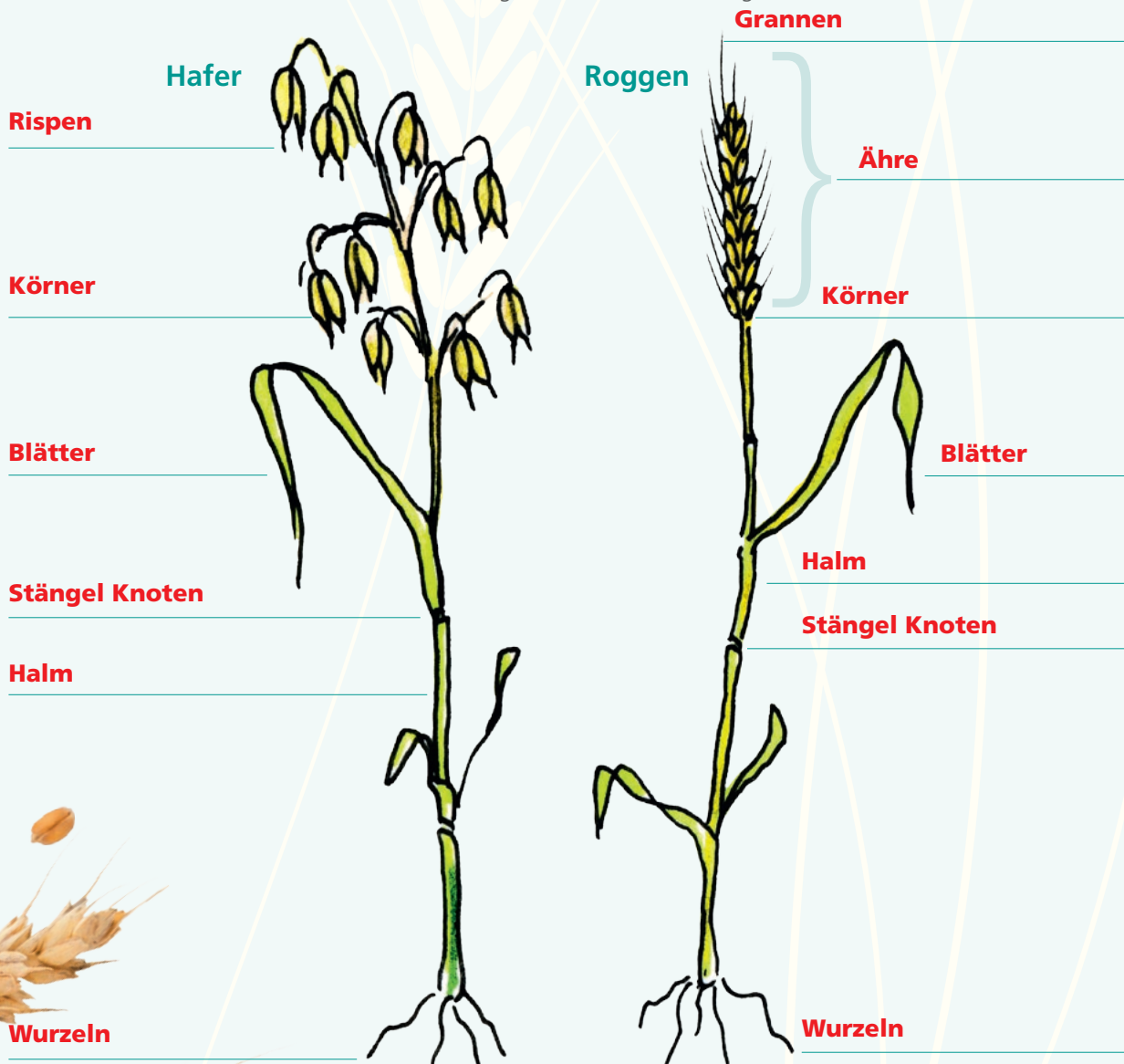
---

# Die Getreidepflanze

Getreidepflanzen sind Gräser und sind sich egal ob Weizen, Gerste, Roggen oder eine andere Getreideart, in ihrem Aufbau recht ähnlich und haben gleiche Bestandteile. Halte bei deinem nächsten Ausflug über Land bei einem Getreidefeld an, betrachte die Getreidepflanzen ganz genau und versuche herauszufinden, welcher Bestandteil wie heisst. Du kannst auch mal eine Getreidepflanze mit einer Lupe ganz genau beobachten und aufschreiben oder malen, was du alles siehst. Ebenfalls kannst du einen Getreidehalm, einen Stängelknoten oder ein Korn aufschneiden und die Schnittfläche betrachten und malen.

Unten siehst du eine Hafer- und eine Roggenpflanze. Lies den Text aufmerksam durch und beschrifte die Abbildungen mit den fett gedruckten Wörtern.

Bei Weizen, Gerste, Roggen aber auch Triticale wachsen die **Körner** an einer **Ähre**. Beim Hafer wachsen die **Körner** an **Rispen**. Sowohl Ähren als auch Rispen wachsen oben an einem **Halm**. Die Verdickungen am Halm nennt man **Stängelknoten**. Diese helfen den Halm zu stützen. Ansonsten würde er bei Wind ganz leicht umknicken. In den Ähren und Rispen befinden sich die **Körner**. Jedes Korn ist von Hüllen (Spelzen) umgeben. Bei Roggen und Gerste laufen die Spelzen in langen **Grannen** aus. Beim Weizen fehlen diese Grannen. Seitlich an den Halmen befinden sich **Blätter**, deren Ränder messerscharf sind. Unter der Erde haben Getreidepflanzen ihre **Wurzeln**. Mit ihnen nehmen sie die für sie wichtigen Nährstoffe und Wasser auf. Zudem sind die Wurzeln für die Verankerung der Pflanzen zuständig.



Lösungen: [www.lid.ch/de/schulen/](http://www.lid.ch/de/schulen/)

## Kreuz und quer vom Korn zum Brot

Winterweizen ist das häufigste Getreide in der Schweiz und der wichtigste Bestandteil bei der Herstellung von Brot respektive Mehl. Vom Feld bis auf den Teller oder eben vom Korn zum Brot durchläuft der Winterweizen während rund eines Jahres verschiedene Stationen. Von der Aussaat im Herbst (Oktober/November) über die Pflege und Ernte zur Getreidesammelstelle im darauffolgenden Sommer bis zum Müller und schliesslich zum Bäcker und ins Brotgestell ist ein langer, weiter und vor allem aufwendiger Weg. Auf diesem Weg setzen verschiedene Berufsleute verschiedene Maschinen und Gerätschaften ein. Finde mit Hilfe des unten stehenden Kreuzworträtsels verschiedene dieser Hilfsmittel heraus. Das Lösungswort kennzeichnet den Ort, wo die feinen Brotspezialitäten entstehen.

1			B	A	C	K	B	L	E	C	H							
2			P	F	L	A	N	Z	E	N	S	C	H	U	T	Z		
3	S	A	E	M	A	S	C	H	I	N	E							
4							K	N	E	T	M	A	S	C	H	I	N	E
5							S	I	L	O								
6					S	T	R	O	H	P	R	E	S	S	E			
7			P	F	L	U	G											
8							B	A	C	K	O	F	E	N				
9			M	A	E	H	D	R	E	S	C	H	E	R				

1. Darauf werden die feinen Brote gebacken. 2. Das macht der Getreidebauer mit der Feldspritze, wenn er Unkraut und Krankheiten bekämpft. 3. Mit diesem Gerät pflanzt der Bauer Getreide an. 4. Mit diesem Gerät verarbeitet der Bäcker Mehl und andere Zutaten zu Teig. 5. Hier wird das Getreide nach der Ernte gelagert. 6. Das bei der Ernte anfallende Stroh wird mit dieser Maschine gebündelt. 7. Vor der Saat muss der Boden vorbereitet werden. Oft setzt der Bauer zuerst diese Maschine ein. 8. Hier erfolgt der letzte Schritt vom Korn zum Brot. 9. Diese Maschinen erleichtern den Getreidebauern die Ernte.

## Das etwas andere Brot (Steckenbrot)

1 kg Mehl  
2 EL Backpulver  
2 TL Salz  
5 dl Wasser

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

Einen langen Holzstecken suchen. Den Teig zu einem langen Strang formen und schlangenartig um den Stock wickeln. Über dem offenen Feuer knusprig backen. Damit das Brot nicht schwarz wird, den Stock immer etwas drehen. Das Rezept ergibt etwa zehn Portionen.

