








Arbeitsblatt Station 1: Getreidearten und Getreideprodukte

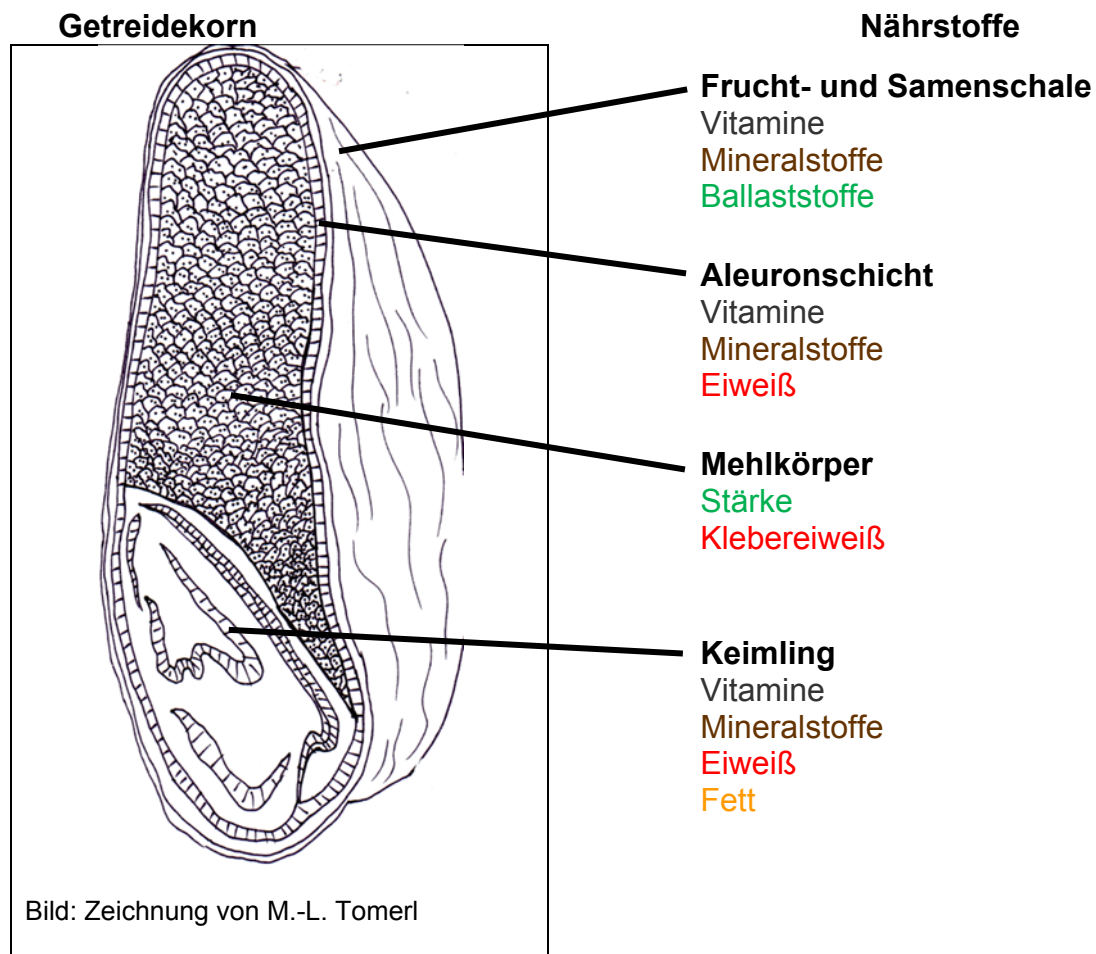
1. Getreidearten

Eigene Zeichnung							
Name	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Mais	Reis	Hirse
Vorkommen in Lebensmit- teln	Brot Nudeln Zwieback	Roggenbrot	Bier	Hafer- flocken Haferkekse	Cornflakes Erdnussflips	Puffreis Reis	Hirseflocken

Bilder: Getreidearten gezeichnet von M.-L. Tomerl.

Arbeitsblatt Station 2:

2. Aufbau und Inhaltsstoffe des Getreidekorns



Beantworte folgende Fragen:

1. Welcher Teil des Getreidekorns enthält einen hohen Mineralstoffgehalt?

Frucht- und Samenschale, Aleuronschicht

2. Manche Lebensmittel fördern die Verdauung. Welcher Bestandteil des Getreidekorns muss enthalten sein?

Frucht- und Samenschale → Ballaststoffe

3. Das Klebereiweiß ist ein besonderes Eiweiß.

- a) In welchem Bestandteil des Getreidekorns befindet sich das Klebereiweiß?

Mehlkörper

- b) Notiere die Eigenschaften von Klebereiweiß.

Klebereiweiß ist quellfähig, d. h. es bindet Wasser.

Klebereiweiß macht den Teig elastisch und dehnbar.

Arbeitsblatt Station 3:

3. Vermahlung von Getreide

Unter Vermahlung des Getreides versteht man das Zerkleinern der bereits gereinigten Getreidekörner und das anschließende Sieben der unterschiedlich großen Bruchstücke zu gleichen Mahlerzeugnissen.

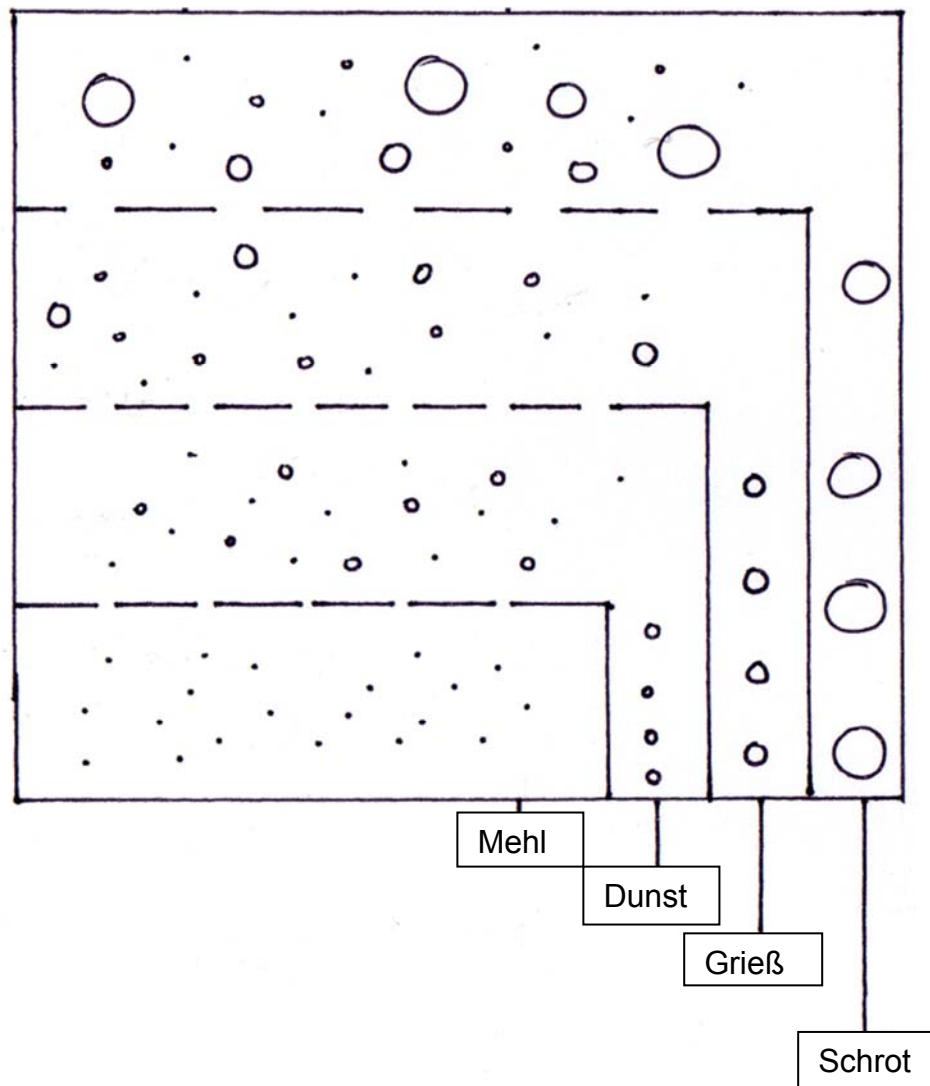


Bild: Feinheitsgrade beim Getreidevermahlen, Skizze erstellt von M.-L. Tomerl.

Die vier Feinheitsgrade unterscheiden sich im Zerkleinerungsgrad des Getreidekorns. Auch Vollkorn kann in alle vier Feinheitsgrade vermahlen werden!

Verwendung:

Mehl: Back- und Teigwaren, Binden von Saucen

Dunst: Teigwaren, Strudel, feine Hefebackwaren

Grieß: Grießbrei, Desserts, Grießklößchen

Schrot: Brot, Bestandteil von Müsli