

Kita

Sinnesübung Brot



Das wird gebraucht | 12 Kinder

- 2 Brotlaibe
- Schneidebretter
- Messer
- 1 kleiner Teller

Ein Sortenvergleich braucht Zeit, lieber eine Brotsorte in Ruhe erkunden, als zwei Sorten in Hektik.

Das kann vorbereitet werden | ca. 10 Minuten

Ein Brot in Stücke schneiden und auf einem Schneidebrett anrichten. Jedes Brotstück sollte aus Krume (der weichere innere Teil) und Kruste (der härtere äußere Teil) bestehen. Den zweiten Brotlaib ganz lassen (als Anschauungsmaterial) und später gemeinsam mit den Kindern damit Geräusche zu erzeugen.

Ablauf | ca. 20 Minuten

↳ *Vor dem Start: Hände waschen nicht vergessen!*



Sehen

Das Gespräch zum Einstieg

Was ist das eigentlich? Welche Brotsorten kennt ihr?
Welches Brot esst ihr gerne? Habt ihr eine Idee, woraus Brot hergestellt wird?



Riechen

1. Welche Form und Farbe hat das Stück Brot?
Ist es hell oder dunkel? Wie sieht es innen und außen aus?
Gibt es einen Unterschied? Sind z. B. Körner in dem Brot?



Tasten

2. Kennt ihr den Geruch? Erinnert euch der Geruch an etwas?
Riecht das Stück Brot würzig, süß oder eher neutral?



Hören

3. Wie fühlt sich das Stück Brot an? Ist es hart oder weich?
Wie fühlt sich die Kruste beim darüber Streichen an?



Schmecken

4. Klopft einmal gegen das ganze Brot: Wie klingt das?
Macht es ein dumpfes Geräusch oder klingt es hell?
Jetzt klopft gegen das halbe Brot. Hört es sich anders an?

5. Wie schmeckt das Brot? Schmeckt es eher sauer oder vielleicht doch eher süß? Kennt ihr den Geschmack?

Das Gespräch zum Abschluss

Was habt ihr herausgefunden? Was fandet ihr spannend?
Was hat euch nicht so gefallen? Habt ihr Lust so etwas noch einmal zu machen?

↳ **Tipp:** Mit einer Wäscheklammer den aktuellen Schritt markieren.

Aktivitäten und Infos rund um das Brot



Dem Brot auf der Spur

Wie viel Arbeit in einem Laib Brot steckt, ist kaum erkennbar. Schon gar nicht am Preis. Gehe gemeinsam mit den Kindern auf Spurensuche: Ausflüge zu einer Mühle oder in eine Backstube geben den Kindern tolle Einblicke in die Herkunft und Herstellungsweise unserer Lebensmittel. Und natürlich kann auch selbst gebacken werden.

Gibt es Eltern, die entsprechende Berufe oder Kontakte haben? ↷

Körner vergleichen, Bilder gestalten

Getreidekörner, Leinsamen, Sonnenblumenkerne oder getrocknete Hülsenfrüchte: Entdecke mit den Kindern die Gemeinsamkeiten und Unterschiede. Der direkte Vergleich schärft die Wahrnehmung für die Unterschiede. Mit etwas Klebstoff und Papier oder Pappe können die Kinder Bilder oder Anhänger gestalten.



↷ Vor dem Start: Hände waschen nicht vergessen!

Gut gekaut ist halb verdaut

Gut kauen, erst dann schlucken. Diese Botschaft kennen wir alle. Beim Brotkauen lässt sich im wahrsten Sinne des Wortes schmecken, warum. Der Test: Wird Brot ganz lange gekaut, nimmt die breiige Masse irgendwann einen süßlichen Geschmack an. Bestimmte Stoffe im Speichel (Amylasen) zerschneiden die Getreidestärke in unzählige Zuckerbausteine.

Gemeinsam Leckeres aus Getreide herstellen

Gemeinsam Brot oder Stockbrot zu backen ist für Groß und Klein ein tolles Erlebnis. Aus Getreide lassen sich auch andere Leckereien zubereiten, wie unser Knuspermüsli mit Obst. Das Rezept findest du im Online-Portal unter „Rezepte“. Mit einer Flockenquetsche können Getreideflocken ganz leicht selbst gemacht werden. Dann ist auch klar, warum beispielsweise Haferflocken so platt sind.

Anstelle einer Flockenpresse tut es bei Hafer auch ein sauberer Stein. ↷

