

Liebe Schülerin/ lieber Schüler der Klasse 8a und 8b!

Nun heißt es leider schon wieder die zweite Woche Fernlernen für dich, aber hoffentlich hast du in der Präsenzwoche genug Energie und Motivation tanken können, damit wir diese Phase nun auch wieder zusammen meistern können.

Bis zu den Pfingstferien haben wir noch zwei Mal AES und haben uns wieder etwas für den Ernährungsbereich einfallen lassen. Es warten wieder praktische Aufgaben und auch Experimente auf dich. Denke daran die Ergebnisse der praktischen Aufgabe bis spätestens Mittwoch, 12.05.2021 bei deiner Lehrerin einzureichen:

8a: [sabine.gaiser@wrs-dornstetten.de](mailto:sabine.gaiser@wrs-dornstetten.de) / 8b: [sabrina.awecker@wrs-dornstetten.de](mailto:sabrina.awecker@wrs-dornstetten.de)

Dafür darfst du am Freitag auch etwas länger schlafen und wir beginnen erst um 8.20 Uhr mit der Videokonferenz.

Wähle für die praktische Aufgabe eines der beiden Rezepte aus.

**Wichtig:**

Am Freitag möchten wir ein kleines Experiment mit Hefe machen. Bitte frag deine Eltern, ob sie dir vom nächsten Einkauf einen Würfel frische Hefe mitbringen können.

Wir wünschen dir eine schöne Woche!

Sabrina Awecker und Sabine Gaiser

**Wochenaufgaben Woche KW18: 03.05. -07.05.2021**

Fr, 07.05.	Aufgabe	erledigt
7.30-8.15 Uhr	Diese Stunde darfst du dir bis nächsten Mittwoch , 12.05.2021 frei einteilen.	
8.20-9.05 Uhr	<p>Bitte komme jetzt in den Videokonferenzraum. Heute dreht sich alles um das Thema "Getreide"</p> <p>Brot ist eines unserer wichtigsten Lebensmittel – man sagt auch Grundnahrungsmittel. Finde mithilfe des Videos mehr dazu heraus. Schreibe bitte die Fragen ab und beantworte sie ebenfalls schriftlich. Fragen Checker-Tobi-Video: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=0qjU7Tw1byU&amp;t=6s">https://www.youtube.com/watch?v=0qjU7Tw1byU&amp;t=6s</a></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Wie ist der Weizen aufgebaut? Zeichne die einzelnen Bestandteile (Ähre, Spelz, Spreu und Strohalm).</li><li>2. Was nimmt der Mähdrescher auf? Wo wandert das Korn hin? Was kommt hinten beim Mähdrescher heraus? Wofür wird es verwendet?</li><li>3. Wo kommen die Körner hin, bevor sie zum Müller gebracht werden?</li><li>4. Wie sieht ein Getreidekorn aus? Zeichne einen Kornschnitt mit Schale, Mehl und Keim.</li></ol>	

5. Was ist Schrot?
6. Was ist Grieß?
7. Was ist Dunst?
8. Wie entsteht Vollkornmehl?
  
9. Was macht die Hefe im Teig?
10. Woraus besteht Hefe?
11. Was passiert, wenn man Hefepilze mit Wasser und Zucker mischt?
  
12. Brote international – was wird wo gegessen?

Land	Brotart
Frankreich	
Italien	
Türkei	
Indien	
Deutschland	

13. Warum müssen Menschen Hunger leiden, obwohl genug Getreide produziert wird?
14. Lösung für das Hungerproblem?

**9.10-  
9.55 Uhr**

- Besprechung der Ergebnisse
- Stelle den Versuch zur Gasbildung bei Hefe nach.  
S. Film ab 16:48.  
Nimm dazu einen Hefewürfel und einen TL Zucker sowie etwas Wasser.  
Stoppe die Zeit. Wann bilden sich diese Bläschen?
- Besprechung der praktischen Aufgabe



Nachfolgend zwei Rezepte zur Auswahl



## Karotten-Vitalbrot

Ergibt ein Brot in einer Kastenform mit 25 cm.

Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g	Dinkelvollkornmehl	Zutaten mischen  Hefe im lauwarmen Wasser verschlämmen und in eine Mulde gießen. Aus allen Zutaten einen Teig kneten.
300 g	Mehl Type 405 oder 550	
2	Karotten	
50 g	Öl	
60 g	Leinsamen	
1,5 TL	Salz	
250 g	Lauwarmes Wasser	
1 Würfel	Hefe	
0,5 TL	Honig	
Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Backofen auf 220 ° Ober- und Unterhitze vorheizen.		
<b>Backzeit:</b> ca. 45 Min (Brötchen 25 Min) <b>Backtemperatur:</b> ca. 220 °C, Ober- und Unterhitze		
Nach dem Backen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Erst dann schneiden.		

### Varianten:

- 40 g Sonnenblumenkerne hinzufügen
- 40 g Kürbiskerne hinzufügen
- Die Hälfte des Mehls Typ 405/550 durch Vollkornmehl ersetzen, dann ca. 270 g Wasser
- Kernmischung selbst zu Mehl mahlen



Mengen	Zutaten	Zubereitung
300 g	Vollkornmehl	VK-Mehl und die Leinsamen in eine Schüssel geben. Warmes Wasser und Hefe in einen Schüttelbecher geben und schütteln. In der Mitte des Mehls ein Loch bilden und das Wasser-Hefe-Gemisch hineingeben. Um das Loch herum kommt das Salz. Alles zu einem Teig kneten.  Anschließend den Teig im Warmen (Ofen bei 50°) gehen lassen. Danach die Brötchen formen und auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech legen. Vor dem Backen mit Wasser bepinseln und ggfs. mit Körnern bestreuen sowie $\frac{1}{2}$ Tasse heißes Wasser in den Boden des Backofens schütten.
40 g	geschrotete Leinsamen	
200 ml	warmes Wasser	
15 g	Hefe	
$\frac{1}{2}$ TL	Salz	
<b>Backtemperatur:</b> 200 °C		<b>Backzeit:</b> 20-25 Min