

Inhaltsverzeichnis der Getreidekiste

Leitfaden mit Hinweisen zur Benutzung der Getreidekiste

Unterlagen (Medien)

Beschreibung	Verlag/ Quelle
1. Werkstatt „Vom Acker zum Bäcker“ mit fachübergreifenden Kopiervorlagen zu Korn & Co.	Verlag „An der Ruhr“
2. CD „Getreide aufs Korn genommen“ mit umfangreichen Arbeits-/ Unterrichtsmaterialien	Sächsische Landesanstalt für Landwirtschaft 2003
3. DVD: Brot. Vom Korn zum Mehl	Focus multimedia, München (ergänzt 12/2008)
4. Unterrichtseinheit „Rund ums Getreide“ (Schnellhefter) für 3. Klassenstufe	erarbeitet von den Ernährungsberaterinnen der DLR
5. Brot und Kleingebäck, DIN A 5-Broschüre	AID, Bonn
6. Poster: Unser Getreide	ima
7. Poster: Rund ums Korn	ima
8. Malvorlage: Arbeit auf dem Feld	
9. Poster: Brotsorten in Deutschland	CMA
10. Getreide mit allen Sinnen erleben (Lernen an Stationen rund ums Korn)	ima: Lehrer magazin lebens.mittel.punkt 1/2010 (ergänzt 03/2010)
11. Expedition ins Getreidefeld. Ein Lernzirkel zum Thema „Getreide“	ima (Hrsg.) 2013

Körner (in Petrischalen, zur Ansicht)

- Dinkel
- Weizen
- Hafer
- Roggen
- Gerste

Ähren (zur Ansicht)

- Dinkel
- Weizen
- Hafer
- Roggen
- Gerste – zweizeilig (Braugerste)

Mahlstation

- 1 Mörser mit Stößel
- 1 ausgehöhlter Stein mit Mahlstein
- 1 Getreidemühle (mit Klemme u. Unterlagen)

Quetschstation

- 1 Brettchen
- 1 Hammer
- 2 Küchensiebe
- 1 Wellholz
- 1 Hafer-Quetsche (mit Schraubzwinge, Trichter, Bürste)

Sonstiges

- 1 Getreidesieb
- 1 Waffeleisen