

Inhalt	1
Vorwort	3
Stundenvorschläge	4
Materialteil	10
1 Früchte und Marmelade	
MA 1: Laufzettel: Früchte und Marmelade	10
MA 2: Auftragskarte und Arbeitsblatt: Kannst du die Früchte ertasten? (mit Lösungsbildern)	11
MA 3: Auftragskarte und Arbeitsblatt: Erkennst du die Früchte an ihrem Geruch? (mit Lösungsbildern)	12
MA 4: Arbeitsblatt: Heimische Früchte unterscheiden lernen (mit Lösungsblatt)	14
MA 5: Bildkarten: Exotische Früchte	18
MA 6: Bestimmungsschlüssel: Kennst du diese exotischen Früchte?	19
MA 7: Arbeitsblatt: Kennst du diese exotischen Früchte? (mit Lösungsblatt)	20
MA 8: Rezept: Wir machen Marmelade!	22
MA 9: Suchrätsel: Heimische und exotische Früchte (mit Lösungsblatt)	23
2 Getreide und Mehl	
MA 10: Wortkarten und Auftragskarten: Ähre und Korn	25
MA 11: Karten: Getreide-Memo	26
MA 12: Arbeitsblatt: Wie kann man aus Getreidekörnern Mehl herstellen?	27
MA 13: Arbeitsblatt: Ist in Weizenmehl Stärke enthalten?	28
MA 14: Arbeitsblatt: Ist in Weizenmehl Eiweiß enthalten?	29
3 Backpulver	
MA 15: Folienvorlage: Rezepte und Dialogszene	30
MA 16: Arbeitsblatt: Wozu braucht man Backpulver?	31
MA 17: Arbeitsblatt: Wie kann man Kohlenstoffdioxid nachweisen?	32
MA 18: Arbeitsblatt: Setzt Backpulver Kohlenstoffdioxid frei?	33

4 Hefe

MA 19: Arbeitsblatt: Warum geht Brotteig auf?	34
--	----

5 Klebereiweiß

MA 20: Arbeitsblatt: Welcher Stoff hält das Gas Kohlenstoffdioxid im Teig zurück?	35
---	----

MA 21: Arbeitsblatt: Ist der klebrige Stoff Eiweiß?	36
--	----

MA 22: Arbeitsblatt: Ist der klebrige Stoff Stärke?	37
--	----

6 Brötchen backen

MA 23: Rezept: Wir backen Brötchen!	38
--	----

Lösungen	39
-----------------------	----