

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

<b>4</b>	<b>Hefe</b>	
	MA 19: Arbeitsblatt: Warum geht Brotteig auf? .....	34
<b>5</b>	<b>Klebereiweiß</b>	
	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
<b>6</b>	<b>Brötchen backen</b>	
	MA 23: Rezept: Wir backen Brötchen! .....	38
	<b>Lösungen</b> .....	39