

Brot in aller Welt



Grace aus Ghana bildet Bäcker und Bäckerinnen aus. Hier beliefert sie ihre Kundschaft.

Hintergrund

Seit mehreren tausend Jahren essen die Menschen Brot. Die alten Ägypter waren das erste Volk, das das Brotbacken perfektionierte. Sie wurden deswegen in der Antike auch „Brotesser“ genannt. Seit damals ist im europäisch-arabischen Kulturraum das Brot Hauptnahrungsmittel. Es gibt viele Varianten von Brot, allein in Deutschland soll es mehr als 600 Sorten von Schwarz-, Misch- und Weizenbroten geben.

Praxis / Idee

Die Kinder bringen verschiedene Brotsorten mit und präsentieren sie der Gruppe. Die Kinder beschreiben und probieren die verschiedenen Brote und

raten, aus welchem Land das jeweilige Brot ursprünglich kommt. Es kann auch darüber gesprochen werden, wie unterschiedlich die Brote gegessen werden (zum Beispiel: Scheiben abschneiden und beschmieren, Stücke abreißen und in Soße tunken, als Sandwich belegen).

Beispiele verschiedener Brotsorten

- **Toastbrot** Kastenweißbrot mit dünner Kruste, wird vor dem Verzehr scheibenweise im Toaster geröstet, sehr beliebt in Großbritannien und Nordamerika
- **Baguette** schlankes Weißbrot mit knuspriger Kruste, kommt aus Frankreich



Lernziel

Kinder lernen, dass es verschiedene Brotsorten auf der Welt gibt. Die Brote sind so vielfältig wie die Kulturen auf der Welt. Die Kinder lernen verschiedene Brotsorten kennen und schmecken die Unterschiede.

- **Ciabatta** Weißbrot, kommt aus Italien
- **Knäckebrötchen** flaches, meist aus Vollkorngetreide hergestelltes Brot, kommt aus Schweden
- **Vollkornbrot oder Mischbrot** typisch für Deutschland
- **Pumpnickel** typisches westfälisches Vollkornbrot
- **Tortilla** dünnes Fladenbrot aus Mais oder Weizen, traditionell aus Mexiko und Mittelamerika (nicht zu verwechseln mit dem gleichnamigen spanischen Omelette)
- **Zwieback** Kastenbrot (meist Weißbrot), wird zur Haltbarmachung in Scheiben geschnitten und dann erneut gebacken, bis es trocken und mürbe ist

- **Matze** dünner Brotfladen aus ungesäuertem Teig, religiöse und traditionsverbundene Juden essen es während des Pessachfestes, um an den Auszug aus Ägypten zu erinnern
- **Pita-Brot / Pide-Brot** dickeres, weiches Fladenbrot aus Hefeteig, kommt aus Griechenland und dem Nahen Osten
- **Naan-Brot** flaches Fladenbrot aus gesäuertem Teig, kommt aus Indien

Zur Illustration verschiedener Brotsorten können Sie selbst Brotsorten mitbringen oder die Fotoseiten verwenden.



Kolumbien – Pedro Antonio Cuervo Rodriguez macht einen Bäcker-Kurs in der Lehrwerkstatt.

Wir backen ein Brot aus Mexiko – zum Beispiel mexikanische Tortilla

Zutaten für 36 Stück:

- 375 g Maismehl
- 375 g Weizenvollkornmehl
- 200 ml Öl
- 3 TL Salz
- 450 ml Wasser

Die beiden Mehlsorten mischen und mit Öl, Salz und Wasser zu einem glatten, nicht klebrigen Teig verkneten. Den Teig anschließend eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Jeweils tischtennisballgroße Teigportionen auf mit etwas Mehl bestreuter Fläche dünn ausrollen.

Die Fladen nach und nach in einer stark erhitzten Pfanne mit ganz wenig Fett von jeder Seite eine halbe bis eine Minute backen. Die Fladen sollten braune Flecken bekommen, dürfen aber natürlich nicht verbrennen. Die bereits fertiggebackenen Tortillas stapeln und abdecken, damit sie weich bleiben.

Zu den Tortillas passen verschiedene Dips und Soßen, ebenso können sie mit gekochtem Gemüse oder Salat belegt oder gefüllt werden.