

Unterschiedliche Verarbeitungen von Getreide

Aus Weizen- und Roggenkörnern wird Mehl gemahlen



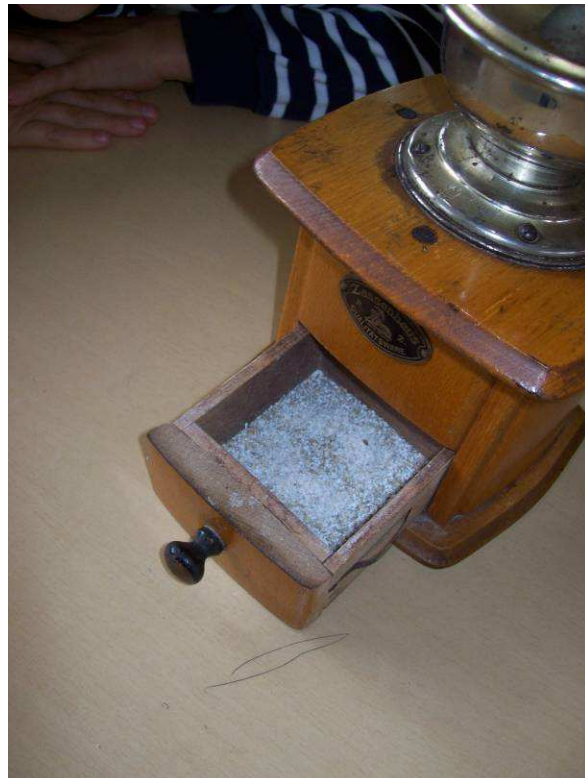
Hier haben die Kinder zuerst mit dem Mörser das Korn zermahlen....



..... mit diesem, doch noch etwas groben Ergebnis.



Und dann die Erfahrung mit einer „Kaffeemühle“ gemacht....



...was wesentlich leichter ging und ein feineres Ergebnis präsentierte.

Trotzdem musste das Produkt noch ausgesiebt werden, bevor es weiterverwendet werden konnte.

Herstellung von Popcorn aus Mais



Hier war erstaunlich, aus welcher kleiner Menge Popcornmais....



....dann diese riesige Menge Popcorn entstand, von der alle satt wurden.

Das Quetschen von Körnern zu Flocken



Das ist eine Getreidewalze. Man sieht sehr schön die gegenläufigen geriffelten Walzen,



...die die Körner zu Flocken zerquetschen.



Hier zerquetschen die Kinder der 2. Klasse eifrig die Haferkörner, weil sie ganz schnell.....



...mit leckeren Äpfeln....



... ein wirklich selbstgemachtes Müsli essen wollen.

MMMhhh... ist das lecker!!!!