

Auftrag „Mahlt selbst Weizenkörner zu Mehl!“

Wir wollen aus Korn Mehl herstellen. Dabei wollen wir verschiedene Möglichkeiten ausprobieren und vergleichen die Mehle, die wir so gemahlen haben.

Es gibt 5 (oder evtl. 6) Posten:

- Posten 1: Reibsteine
- Posten 2: Pfeffermühle
- Posten 3: Handmühle, Kaffeemühle
- Posten 4: Elektrische Mühle (Schlagmahlwerk)
- Posten 5: Mörser
- Posten 6: Weitere von SuS mitgebrachte Geräte, die sich nicht P1 bis P5 zuordnen lassen

Arbeitet zusammen und erfasst die Angaben auf der Tabelle. Wir vergleichen die Ergebnisse nachher mit den anderen Gruppen.

Der Auftrag für Posten 1 und 2, evtl. 5: Reibesteine, Pfeffermühle, Mörser:

- Das Getreide müsst ihr – falls nötig - reinigen: Verteilt etwas Getreide auf weissem Papier und überprüft seine Sauberkeit. Sind Fremdbestandteile wie z.B. Steine oder Stroh im Getreide vorhanden? Sortiert „falsche“ Teile mit der Pinzette aus.
- Vermahlt jeweils einen Esslöffel der Getreidekörner mit dem Mahlgerät.
- Wie fein ist das Gemahlene und wie anstrengend ist das Mahlen? Tragt eure Ergebnisse in die Tabelle ein.

Der Auftrag für Posten 3 mit der Handmühle:

- Messt pro Schüler/-in 50 g Weizenkörner ab
- Mahlt in gleichmässigem Tempo 50 g Weizenkörner. Messt die Zeit, die ihr dafür braucht.
Wichtig: Mahlt gleichmässig, also nicht hasten, sondern höchstens so schnell, dass ihr eine Stunde lang mit diesem Tempo mahlen könntet.

Der Auftrag für Posten 4 mit der elektrischen Mühle:

- Messt pro Schüler/-in 50 g Weizenkörner ab
- Mahlt die 50 g Weizenkörner. Messt die Zeit, die ihr dafür braucht.
Wichtig: Achtet darauf, dass ihr in etwa das gleich feine Mehl wie mit der Handmühle mahlt.

Der Auftrag für Posten 6 mit weiteren Mahlgeräten:

- Vermahlt jeweils einen Esslöffel der Getreidekörner mit dem Mahlgerät.
- Wie fein ist das Gemahlene und wie anstrengend ist das Mahlen? Tragt eure Ergebnisse in die Tabelle ein.