

Modul 3: Zusätzliche Informationen Aktivität 6

Vom Korn zum Brot

Besuchsrundgang auf einem Bauernhof am Beispiel von Bildungswerkstätten

"Vom Korn zu Brot" (Rundgang auf dem biologisch-dynamischen Bauernhof Juchowo)

für Schüler der 3. Klasse in der Grundschule - Struktur, Timing, Vorbereitung usw.

1. Der biologisch-dynamische Bauernhof Juchowo baut viele Arten von Getreide an. Es gibt Getreidelager und kleine Bäckereien, und deshalb gibt es gute Bedingungen, diese Art des Workshops für eine Vielzahl von Kunden mit unterschiedlichen Interessen und Bedürfnissen durchzuführen. Diese Workshops sind Teil der Schullehrpläne auf verschiedenen Bildungsstufen.

Für eine 3. Klasse in der Grundschule ist der Workshop "Vom Korn zu Brot" Teil des Bildungsprogramms:

- Natur- und Umwelterziehung, der Schüler lernt das Leben auf dem Bauernhof kennen, Grundkulturen, um die Auswirkungen des Bauernhofes auf die Umwelt kennen zu lernen usw. ; lernt die Regeln des gesunden Essens;
- Verbesserung der sozialen, gesundheitlichen und ökologischen Fähigkeiten der Schüler.

2. Die Dauer solcher Workshops - mindestens 3 Stunden. Wenn die Klasse etwas mehr Zeit zur Verfügung hat, kann das Programm durch Tierbeobachtungen und Kunstunterricht erweitert werden.

3. Detailliertes Programm und Verlauf des Besuchs auf dem Bauernhof - Bildungsworkshop "Vom Korn zum Brot".

8.30-8.50 - Ankunft der Schüler auf dem Bauernhof, Empfang und ein kurzes Einführungsgespräch mit den Schülern (Brainstorming): Warum sind wir auf die Farm gekommen? Wie sieht der Arbeitstag des Bauern aus? Was bedeutet Bio-Bauernhof? etc.; Richtlinien, wie man auf dem Bauernhof sicher bleibt.

8.50-9.50 - Ausflug zur Getreidelagerung: Schüler lernen verschiedene Getreidearten kennen, die auf dem Bauernhof angebaut werden; sie versuchen, Getreide zu kosten; lernen, Getreidesamen zu erkennen; sie mahlen Weizen zu Mehl, Hafer zu Flocken (auf diese Weise lernen die Schüler grundlegende Getreideprodukte).

9.50-11.10 - Treffen in der Bäckerei: Schüler waschen ihre Hände, lernen die grundlegenden Zutaten, die zum Backen von Brot benötigt werden. Dann bereitet der Bäcker einen Brotteig zu. Während die Schüler den Unterschied zwischen Vollkorn- und gewöhnlichem Mehl kennen lernen, probieren sie die verschiedenen Mehlsorten. Danach probieren sie verschiedene Arten von Brot (Vollkornbrot und helles Brot) und erfahren, warum Getreideprodukte in unserer täglichen Ernährung wichtig sind. Wenn der Brotteig fertig ist, erhält jeder Schüler ein Stück davon und bereitet sein eigenes Brot zu.

11.10-11.30 - Mittagessen bestehend aus frischem Brot aus der Hofbäckerei, Butter und Saisongemüse.

11.30 - Am Ende des Workshops erhält jeder Schüler sein eigenes Brot.

Wenn die Gruppe nach dem Mittagessen mehr Zeit hat, kann man Kälber und Kühe beobachten.

Es gibt ein Bedürfnis, ein wenig Zeit für Freizeit von Schülern auf der Wiese in der Nähe von dem See zu finden, der auf dem Bauernhof gelegen ist.

Der Lehrer erhält eine Reihe von Materialien für den weiteren Gebrauch im Klassenzimmer - alle Arten von Getreidesamen, die auf dem Bauernhof angebaut werden.