



GETREIDE

Mehl Expertenrunde

EXPERTENRUNDE 1 - WEIZENMEHL



Aufgabe:

Gestaltet gemeinsam ein **ansprechendes** Plakat und beantwortet darauf die folgenden W-Fragen:



Wichtig! Alle Gruppenmitglieder schreiben auf das Plakat!

- Was bedeutet die Typennummer auf der Mehlerpackung?
- Welche Typennummer kannst du auf Weizenmehlen finden?
- Wie hoch ist der Anteil an verarbeitetem Weizenmehl in Österreich?
- Warum hat Weizenmehl eine ausgezeichnete Backfähigkeit?
- Was ist der Unterschied zwischen Hart- und Weichweizen?
- Was kann man mit Weizenmehl alles backen und kochen?
- Woran erkennst du Brote aus Weizenmehl im Supermarkt?

An das Smartphone/an den PC fertig - los!



Recherchiert die Antworten für die Fragen und gestaltet das Plakat.



Informiert euch über die folgende Quelle: <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/mehl/herstellung/weizen>

Stellt die fertige Aufgabe mittels eures Plakates der Klasse vor.



Ihr seid nun die Expert/innen bezüglich des Weizenmehls und habt euer Wissen geteilt!



GETREIDE

Mehl Expertenrunde

EXPERTENRUNDE 2 - ROGGENMEHL



Aufgabe:

Gestaltet gemeinsam ein **ansprechendes** Plakat und beantwortet darauf die folgenden Fragen:



Wichtig! Alle Gruppenmitglieder schreiben auf das Plakat!

- Was bedeutet die Typennummer auf der Mehlverpackung?
- Welche Typennummer kannst du auf Roggenmehlen finden?
- Wie hoch ist der Anteil an verarbeitetem Roggenmehl in Österreich?
- Wofür wird Roggenmehl verwendet?
- Woran erkennst du Brote aus Roggenmehl im Supermarkt?

An das Smartphone/an den PC fertig - los!



Recherchiert die Antworten für die Fragen und gestaltet das Plakat.



Informiert euch über die folgende Quelle: <https://www.landschafttleben.at/lebensmittel/mehl/herstellung/roggen>

Stellt die fertige Aufgabe mittels eures Plakates der Klasse vor.



Ihr seid nun die Expert/innen bezüglich des Roggenmehls und habt euer Wissen geteilt!



GETREIDE

Mehl Expertenrunde

EXPERTENRUNDE 3 - DINKELMEHL



Aufgabe:

Gestaltet gemeinsam ein **ansprechendes** Plakat und beantwortet darauf die folgenden Fragen:



Wichtig! Alle Gruppenmitglieder schreiben auf das Plakat!

- Was bedeutet die Typennummer auf der Mehlerpackung?
- Welche Typennummer sind auf Dinkelmehlen zu finden?
- Wie hoch ist der Anteil an verarbeitetem Dinkelmehl in Österreich?
- Wofür wird Dinkelmehl verwendet?
- Woran erkennst du Brote aus Dinkelmehl im Supermarkt?

An das Smartphone/an den PC fertig - los!



Recherchiert die Antworten für die Fragen und gestaltet das Plakat.



Informiert euch über die folgende Quelle: <https://www.landschafttleben.at/lebensmittel/mehl/herstellung/dinkel>

Stellt die fertige Aufgabe mittels eures Plakates der Klasse vor.



Ihr seid nun die Expert/innen bezüglich des Dinkelmehls und habt euer Wissen geteilt!





GETREIDE

Mehl Expertenrunde

EXPERTENRUNDE 4 - GLATT - GRIFFIG - UNIVERSAL



Aufgabe:

Gestaltet gemeinsam ein **ansprechendes** Plakat und beantwortet darauf die folgenden Fragen:



Wichtig! Alle Gruppenmitglieder schreiben auf das Plakat!

- Was versteht man unter den Körnungsgraden „glatt - universal - griffig“?
- Für welche Verwendungszwecke nimmt man welchen Körnungsgrad?
- Was versteht man unter dem Begriff „Ausmahlungsgrad“?
- Woran erkennst du beim Einkaufen den Ausmahlungsgrad des Mehls?

An das Smartphone/an den PC fertig - los!



Recherchiert die Antworten für die Fragen und gestaltet das Plakat.



Informiert euch über die folgende Quelle: <https://www.landschafttleben.at/lebensmittel/mehl/tipps/unterscheidung-und-mehlsorten>

Stellt die fertige Aufgabe mittels eures Plakates der Klasse vor.



Ihr seid nun die Expert/innen bezüglich des Körnungs- und Ausmahlungsgrad und habt euer Wissen geteilt!

