



Arbeitsblätter zum Ausdrucken von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)

Getreide - Vom Korn zum Mehl



- 1 **Was weißt du über die Mehlsorten? Erkläre.**
- 2 Wann wird das Getreide ausgesät? Erkläre.
- 3 Wie ist ein Getreidekorn aufgebaut? Beschreibe es.
- 4 Wie kommt das Korn vom Feld ins Brot? Erkläre den Weg.
- 5 Welche Bedeutung hat Getreide? Erkläre.
- 6 Wie heißen die Getreidesorten? Benenne sie.
- + mit vielen Tipps, Lösungsschlüsseln und Lösungswegen zu allen Aufgaben

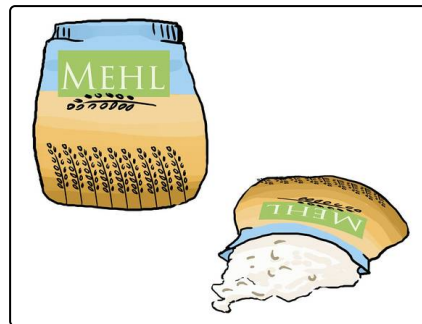


Das komplette Paket, **inkl. aller Aufgaben, Tipps, Lösungen und Lösungswege** gibt es für alle Abonnenten von [sofatutor.com](https://www.sofatutor.com)



Was weißt du über die Mehlsorten? Erkläre.

Wähle alle richtigen Aussagen aus.



Der gesündeste Anteil des Kornes ist die Kleie.

A

In weißem Mehl ist keine Kleie vorhanden.

B

Im Vollkornmehl ist keine Kleie enthalten.

C

Vollkornmehl ist leicht bräunlich.

D



Unsere Tipps für die Aufgaben

1
von 6

Was weißt du über die Mehlsorten? Erkläre.

1. Tipp

Die äußere Fruchtschale wird auch als Kleie bezeichnet.

2. Tipp



Dunkles Brot enthält Vollkornmehl.

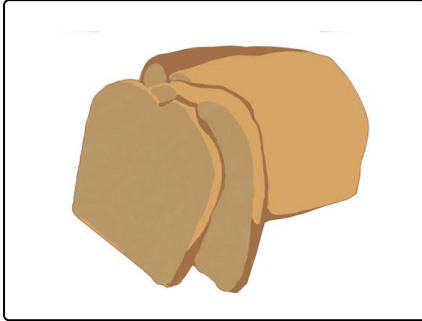


Lösungen und Lösungswege für die Aufgaben

1
von 6

Was weißt du über die Mehlsorten? Erkläre.

Lösungsschlüssel: A, B, D



Es gibt verschiedene Mehlsorten, zum Beispiel Vollkornmehl und Weißmehl.

Weißmehl findest du zum Beispiel im Weißbrot. In diesem Brot ist keine gesunde Kleie enthalten.

Vollkornbrot besteht aus Vollkornmehl. Dieses Mehl ist bräunlich und enthält viel Kleie. Die Kleie ist sehr gesund und daher sagen unsere Eltern auch oft, dass wir lieber Vollkornbrot essen sollen.