

BROTBACKEN UND AUFSTRICH

(Vorbereitung)

Ziele

- ? Puzzle bauen können.
- ? Mit einer Waage umgehen können.
- ? Verschiedene Mengen- und Gewichtseinheiten richtig anwenden können. (1/2 Packung, ... g)
- ? Zusammenarbeiten können.
- ? Den Einsatz verschiedener Küchengeräte kennen und anwenden lernen.
- ? Auf Hygiene achten (Hände waschen, Schürze umbinden,...)

Vorschlag einer Durchführung

- ? Rezept und Informationstext (Infotext kann auch vom L. vorgelesen werden.) in Puzzleteile zerschneiden und bauen lassen. Der erste darf die Rezepte vorlesen.
- ? Hände waschen, Schürze umbinden, Küchengeräte und Lebensmittel herrichten.
- ? Je nach Schülerzahl Gruppen bilden. Gruppe 1: Brotbacken, Gruppe 2: Aufstrich, 3. Gruppe: Salat, ...
- ? Möglichst selbstständig arbeiten. Hilfestellungen geben.
- ? Während die Brötchen backen, abwaschen und Tisch decken.

Brot (Informationstext)



Backpulver war im Mittelalter noch unbekannt, ebenso der Sauerteig und der Germ. Damit unsere Laibchen etwas aufgehen und eine passable Form bekommen, müssen wir ein Hilfsmittel (Backpulver) verwenden.

Das Brot im Mittelalter bestand meist aus Gerste oder Roggen. Der Weizen war den reichen Leuten (Adelige,...) vorbehalten.

Viele Bäcker versuchten Roggenbrot als Weizenbrot zu verkaufen, indem sie Kreide oder gemahlene Knochen dazugaben. Wenn der Schwindel entdeckt wurde, gab es harte Strafen.

Nicht vergessen darf man die „Antoniuskrankheit“. Viele Menschen starben daran. Die Krankheit entstand, weil die Menschen das ganz Getreide ernteten ohne zu wissen, dass das Mutterkorn viel Gift enthält.



Kleine Laibchen

Zutaten

- ? 50 dag Roggenmehl
- ? 1 Päckchen Backpulver
- ? etwas Salz
- ? 1 Flasche Weißbier
- ? etwas gemahlener Kümmel
- ? ½ Päckchen Brotgewürz
- ? Kümmel, Mohn, Sesam zum Bestreuen
- ? Selbstgemahlenes Getreide (mit zwei Steinen Körner mahlen)

Zubereitung

- ? Mehl mit Backpulver vermischen, salzen und mit Kümmel, Brotgewürz und Weißbier abmengen.
- ? Laibchen formen (ca. 20 Stück), kreuzweise einschneiden und bestreuen.
- ? Bei 200°C etwa 20 Minuten backen.

Ritterlicher Brotaufstrich

Zutaten

- ? 5 El. Topfen
- ? ein kleiner Schluck Obers
- ? Schnittlauch
- ? Petersilie
- ? Melisse
- ? ½ Salbeiblatt
- ? Salz, Pfeffer



Zubereitung

- ? Petersilie, Schnittlauch und Melisse waschen und klein hacken.
- ? Topfen und Obers cremig rühren.
- ? Kräuter unterrühren.
- ? Das Salbeiblatt zu Geschmacksverfeinerung hinzufügen.
- ? Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ? Über Nacht ziehen lassen.
- ? Salbeiblatt entfernen.
- ? Brot mit dieser Creme bestreichen.

Fladenbrot

Zutaten

- 2 P. Trockengerm
- 1 kg Weizenmehl
- 1 Tl. Salz
- ½ l Wasser
- Sesam oder Kümmel
- Eigelb



Zubereitung

- ? Germ, Mehl, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zur doppelten Masse aufgehen lassen.
- ? Flache Fladen formen.
- ? Mit Eigelb bestreichen.
- ? Mit Salz, Sesam oder Kümmel bestreuen.
- ? Im vorgeheizten Rohr bei 220° 20 – 30 Minuten backen.

Guten Appetit !

Eventuell Organisation eines Ritterfestes

Menü zusammenstellen, das anschließend „ritterlich“ verspeist wird.
Zum Beispiel: Gemüsesuppe, Semmelknödel, Fleischlaibchen.

Ritteressen (Informationstext)

Die Gabel war den Mensch im Mittelalter noch gänzlich unbekannt. Sie verwendeten damals entweder den Löffel, das Messer oder die Finger. Versuch doch einmal einen Knödel mit diesen Hilfsmitteln zu essen!

Viele Menschen hatten damals nur mehr wenige bis gar keine Zähne (Es gab nämlich noch keine Zahnbürste und Zahnpasta wie wir sie heute kennen!). Daher wurde auch das Fleisch anders als heute zubereitet. Es wurde zerstampft, mit Ei und Mehl vermischt, wieder geformt (ähnlich unseren Fleischlaibchen) und auf einem Spieß gebraten.

