**Hefe –**

**wir informieren uns und probieren aus!**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bearbeitet folgende Aufträge und hakt erledigte Aufgaben ab. | |  |
|  | **Experimentiert:**   * Führt die 4 Experimente auf der Infokarte durch. |  |
|  | **Wiegt** und **messt** alle Lebensmittel ab:   * Gebt jedes Lebensmittel in eine extra Schüssel/Gefäß. |  |
|  | **Tauscht** euch in der Gruppe darüber **aus**, was ihr beim Experiment beachtet habt.   * Notiert eure Beobachtungen/Ergebnisse. |  |
|  | **Diskutiert** im Klassenverband eure Erkenntnisse. |  |
|  | **Recherchiert** im Internet:   * Überlegt, was die Hefe beim Backen bewirkt. * Präsentiert eure Ergebnisse. |  |
|  | **Seht** euch das Video zur Zubereitung von Hefe **an:**  <https://download.sodix.de/api/content/data/SODIX-0001093333.m4v> |  |
|  | **Bereitet** den Hefeteig fachgerecht **zu.** |  |



**Schon fertig?**

Dann lest euch die Informationskarte „Frisch- oder Trockenhefe“ genau durch. Notiert euch Stichpunkte.

