

Ideenblatt zum Thema GLOBALE PERSPEKTIVE



Bildquelle: pixabay (timokefoto)

BROT RUND UM DIE WELT: SELBST NEPALESISCHES BROT HERSTELLEN

BESCHREIBUNG:

Überall auf der Welt essen die Menschen Brot, aber überall sieht es anders aus. Leiten Sie die Kinder an sich Gedanken um Brot zu machen.

- Welche Arten von Brot gibt es?
- Kennt ihr Brotsorten aus anderen Ländern?
Vielleicht habt ihr im Urlaub schon einmal anderes Brot gekostet?
- Woraus wird Brot gemacht?

Stellen Sie mit den Kindern das Nepalesische Chapati-Brot her (ähnlich dem Naan-Brot aus Indien). Chapati (Roti) ist das Brot der Nepalesen. Das Brot wird meist mit Currys, Chutney und Gemüse gegessen und dient gleichzeitig als Löffel. Viele Menschen in Nepal essen ohne Besteck – man reisst ein Stück Chapati ab, faltet es und tunkt damit in die Sauce. In Nepal werden die Chapati oft noch mit der Zunge über dem Feuer gekocht.

In den meisten Ländern der Welt wird Brot oder Fladen als Nahrung hergestellt, die Basis dafür ist meist Getreide. In Österreich wird Brot oft aus Weizen, Roggen oder Dinkel hergestellt. In Peru gibt es viel Mais, deshalb gibt es zum Beispiel auch Maisbrot. Das Maismehl wird hier mit Weizenmehl gemischt. In Nepal (und auch Indien) essen die Menschen als Brot Chapati. In Nepal wird oft mit den Fingern gegessen, dafür wird das Chapati Brot in kleine Stücke gerissen und dann als „Löffel“ verwendet.

BENÖTIGTES MATERIAL:

- 250 g gesiebttes Weizenmehl
- 150ml lauwarmes Wasser
- ½ Teelöffel Salz

ARBEITSZEIT: ca. 1,5 Stunden

ZUBEREITUNG:

Mehl, Salz und Wasser in eine Schüssel geben und etwa 5-10 Minuten zu einem Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und für eine Stunde beiseitestellen. Den Teig mit angefeuchteten Händen nochmal kneten und in 10 kleine Kugeln teilen. Diese dann mit etwas Mehl zu runden Fladen ausrollen. Die Fladen in einer erhitzten Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten anbraten bis goldbraune Flecken und kleine Blasen erkennbar sind. Die fertigen Chapati kann man übereinanderlegen und mit einem sauberen Tuch umwickeln.

So bleiben sie warm und trocknen nicht aus.

WEITERE MÖGLICHKEITEN ZUR VERTIEFENDEN AUSEINANDERSETZUNG:

- Weitere Brote aus anderen Ländern backen

Dieses Ideenblatt ist Teil des Materialkoffers „Globales Lernen am Praxisbeispiel Permakultur. Mehr Infos: <https://www.weltweitwandernwirkt.org/materialkoffer/>