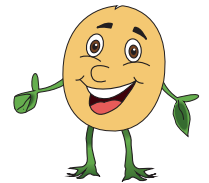


START

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern das passende aus. Beschreibe dann in eigenen Worten, was auf deinem Bild passiert.

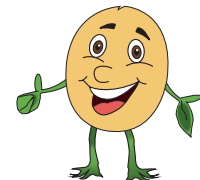
Im Frühling wurde die Sojabohne auf dem Feld ausgesät. Sie bekommt erste Wurzeln und einen kleinen Stängel mit ersten Blättern.



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Die Sojapflanze hat jetzt eine kleine Wurzel, einen kleinen Stängel und erste Blätter.
Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern das passende aus. Beschreibe dann in eigenen Worten, was auf deinem Bild passiert.

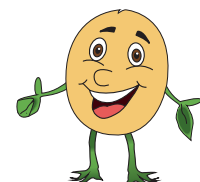
Die Sojapflanze wächst und wächst. An den Wurzeln lagern sich rote Knöllchenbakterien an. Diese arbeiten mit der Sojapflanze zusammen.



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Die Knöllchenbakterien arbeiten mit der Sojapflanze zusammen.
Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern das passende aus. Beschreibe dann in eigenen Worten, was auf deinem Bild passiert.

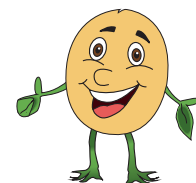
Die roten Knöllchenbakterien fangen für die Sojapflanze aus der Luft einen Stoff ein. Den braucht die Sojapflanze zum Wachsen. Er heißt Stickstoff (N). Für die Sojapflanze ist er Nahrung. Die Sojapflanze bekommt ihn also von den Knöllchenbakterien über ihre Wurzeln. Viele andere Pflanzen müssen extra gedüngt werden, um Stickstoff (N) zu bekommen. Die Sojapflanze braucht keinen Dünger. Sie bekommt von den Knöllchenbakterien genug Stickstoff (N) aus der Luft geliefert.



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Die Sojapflanze bekommt als Nahrung für ihr Wachsen von den Knöllchenbakterien genug Stickstoff aus der Luft geliefert.
Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern das passende aus. Beschreibe dann in eigenen Worten, was auf deinem Bild passiert.

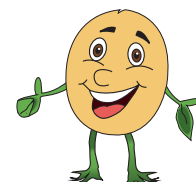
Die Sojapflanze ist weiter gewachsen. Sie hat Früchte bekommen. Das sind die Hülsen. In den Hülsen wachsen Sojabohnen. Dafür nutzt die Sojapflanze den Stickstoff aus der Luft. Im Herbst werden die Sojabohnen reif.



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Die Sojabohnen in den Hülsen sind jetzt reif.
Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die
Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern
das passende aus. Beschreibe dann in eigenen
Worten, was auf deinem Bild passiert.

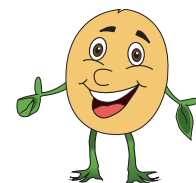
**Die Sojabohnen sind im Herbst reif. Jetzt werden sie
geerntet. Der Mähdrescher holt die Bohnen aus den Hülsen
heraus. Die geernteten Sojabohnen werden verkauft. Eine
Fabrik will aus Sojabohnen Lebensmittel herstellen. Dafür
kauft sie die Sojabohnen. Die Sojabohnen werden gereinigt
und an die Fabrik geliefert.**



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Die Sojabohnen werden an eine Fabrik geliefert, die
daraus ein Lebensmittel herstellen will.
Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die
Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern
das passende aus. Beschreibe dann in eigenen
Worten, was auf deinem Bild passiert.

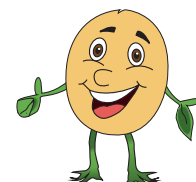
**Die Fabrik will aus den angelieferten Sojabohnen das
Lebensmittel Tofu herstellen. Deshalb heißt die Fabrik
Tofurei. Die Bohnen werden über Nacht in Wasser
eingeweicht. Sie werden dabei weich und doppelt so groß.**



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Die Tofurei hat die Sojabohnen eingeweicht.
Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die
Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern
das passende aus. Beschreibe dann in eigenen
Worten, was auf deinem Bild passiert.

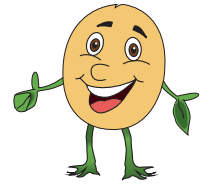
**In der Tofurei werden die eingeweichten Sojabohnen mit
Wasser vermahlen. Es entsteht ein Sojapüree. Das
Sojapüree wird gekocht.**



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Die Tofurei hat das Sojapüree gekocht und gesiebt.
Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die
Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern
das passende aus. Beschreibe dann in eigenen
Worten, was auf deinem Bild passiert.

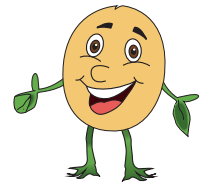
**Das gekochte Sojapüree wird in der Tofurei gesiebt. Im
Sieb bleiben die Schalen und Fasern aus den Bohnen
zurück. Unter dem Sieb fließt der Saft der Sojabohnen ab.
Der Saft ist weiß und enthält viel hochwertiges Eiweiß.
Deshalb wird er auch Sojamilch genannt. In der Tofurei
wird also aus Sojabohnen zuerst Sojamilch hergestellt. In
dem Eiweiß der Sojamilch ist auch das N, der Stickstoff
aus der Luft.**



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Die Tofurei hat zuerst Sojamilch hergestellt.
Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die
Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern
das passende aus. Beschreibe dann in eigenen
Worten, was auf deinem Bild passiert.

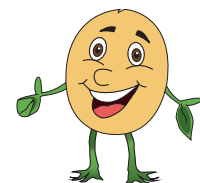
In die Sojamilch wird ein besonderes Mittel gegeben. Es ist ein Salz: zum Beispiel Nigari oder Calciumsulfat. Dieses Salz lässt das Eiweiß gerinnen. Aus der Sojamilch wird ein dünner wässriger Saft und festere Flocken. Das ist eigentlich schon weißer roher Tofu.



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Weißer roher Tofu liegt in einer dünnen wässrigen
Flüssigkeit.
Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die
Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern
das passende aus. Beschreibe dann in eigenen
Worten, was auf deinem Bild passiert.

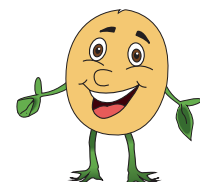
**In der Tofurei werden Tofuflocken von der Flüssigkeit
getrennt und zu Blöcken gepresst. Dabei wird der Tofu
trockener und fester. Die Blöcke werden in Stücke
geschnitten. Das ist Naturtofu. Naturtofu kann man auch
räuchern und würzen. Die Tofurei kann aber auch Bratlinge
oder Würstchen aus Tofu herstellen. Alle Produkte werden
zum Schluss verpackt.**



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Die Tofurei hat Tofu Natur, geräucherten Tofu, Tofu-Bratlinge oder Tofu-Würstchen hergestellt und verpackt. Jetzt bist du dran.

Lies dir den folgenden Text durch. Gehe an die Tafel und wähle aus den vorhandenen Bildern das passende aus. Beschreibe dann in eigenen Worten, was auf deinem Bild passiert.

Tofu, Tofu-Bratlinge oder Tofu-Würstchen gibt es im Lebensmittelhandel zu kaufen. Tofu-Bratlinge und Würstchen werden genauso wie alle anderen Bratlinge und Würste zubereitet und gegessen. Es gibt aber auch viele leckere Rezepte mit Tofu. Tofu passt in den Salat, in die Suppe oder in die Gemüsepfanne.



Aufgepasst! Wann bist du an der Reihe?
Der Tofu ist in der Pfanne fertig gebraten. Jetzt bist du dran.

Gehe an die Tafel. Male auf den Teller, was du gerne zum Tofu essen möchtest: Kartoffel mit Möhren, Nudeln mit Tomatensoße oder Reis mit Paprika.

Lies deiner Klasse vor:

Heute gibt es leckeren Tofu zu essen. Da ist auch wertvolles Eiweiß drin. In Asien essen die Menschen schon sehr lange Tofu. Sie kennen deshalb sehr viele Tofu-Rezepte. Ich esse heute Tofu ... mit ... und Mhhh... das schmeckt.

