

## 2.1 Zucker hat viele Namen

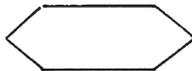
Datum: \_\_\_\_\_



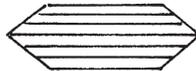
1. Ermittle Zuckernamen, die in den abgebildeten Zutatenlisten von Süßigkeiten genannt werden.

Glucosesirup, Zucker, Honig, Invertzuckersirup, Milchzucker

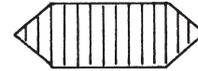
### Einfachzucker



Traubenzucker



Fruchtzucker



Galaktose

### Doppelzucker



Rohr- und Rübenzucker



Malzzucker



Milchzucker

2. Nenne jeweils die Einfachzucker, die in den Doppelzuckern enthalten sind.

Rohr- und Rübenzucker enthalten Traubenzucker und Fruchtzucker.

Malzzucker enthält Traubenzucker und Traubenzucker.

Milchzucker enthält Traubenzucker und Galaktose.

3. Welche anderen Namen für Traubenzucker findet man in Zutatenlisten?

Glucose, Dextrose, Glucosesirup enthält 16% Wasser

4. Welche anderen Namen für Malzzucker findet man in Zutatenlisten?

Maltose, Malzextrakt enthält 46 bis 67% Malzzucker



## 4.1 Wir unterscheiden verschiedene Milchsorten

Datum: \_\_\_\_\_

1. Übertrage die Angaben auf den Milchpackungen 1 bis 3 in die folgende Tabelle.



Behandlungsverfahren	Milchpackungen		
	①	②	③
Fettgehaltsstufe	<u>Vollmilch, 3,5 %</u>	<u>fettarm, 1,5 %</u>	<u>entrahmt, 0,3 %</u>
Wärmebehandlungsverfahren	<u>pasteurisiert</u>	<u>hocherhitzt</u>	<u>ultrahoch- erhitzt</u>

2. Erläutere den Begriff „homogenisiert“. Die Milch wird unter hohem Druck durch feinste Düsen gepresst; die Fetttropfchen werden dabei fein zerteilt.

3. Ergänze die Angaben auf den folgenden Milchpackungen 4 bis 6:



## 6.7 Wir überprüfen unser Wissen zum Thema Fette – Trimino

Datum: \_\_\_\_\_

- Schneidet die einzelnen Dreiecke aus.
- Trimino kann allein oder zu zweit bearbeitet werden.  
Lege die einzelnen Dreiecke aneinander, bis die Ausgangsform des Triminos erreicht ist.
- Doch es gibt noch einen Trick:  
Auf einigen Karten steht in der Mitte ein Thema, z. B. „Bestandteile des Fettes“.  
Nun müssen die Dreiecke gesucht werden, auf denen am Rand die Bestandteile stehen.  
Die entsprechende Seite eines Dreiecks wird an das andere Dreieck angelegt.
- Nachdem ihr das Trimino gelegt habt, übertragt die Begriffe geordnet in das Heft.

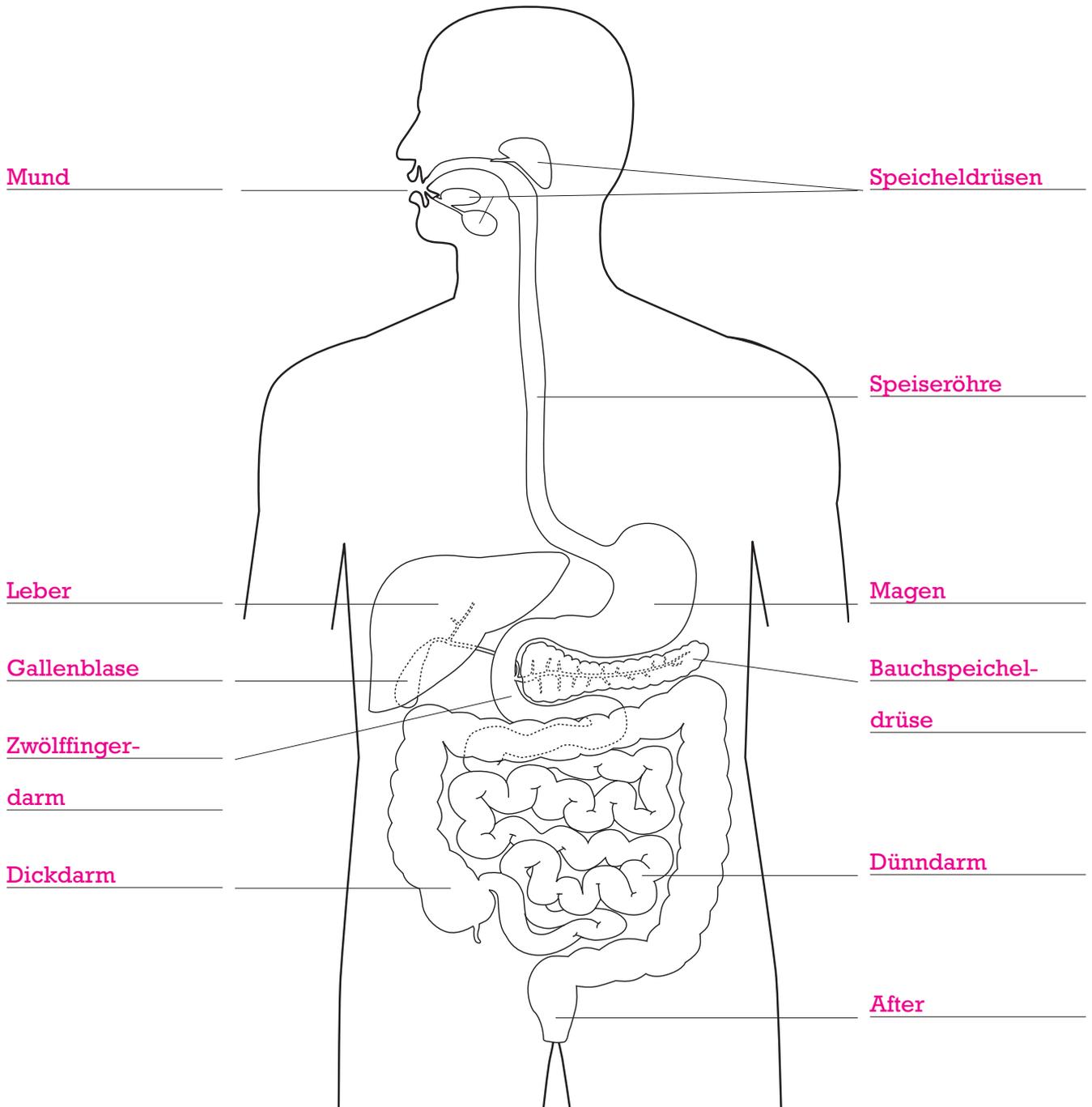
Bestandteile des Fettes:   ?   ?   ?  
fettreiche Lebensmittel:   ?   ?   ?  
usw.

(Lösung auf der Rückseite)

The puzzle consists of 18 triangles arranged in a large triangular shape. Each triangle contains a word or phrase related to fats. Some triangles have illustrations in the center. The words are: Speiseöle, Speisefette; Mettwurst; Butter; Aufgaben des Fettes; Margarine; Energiespeicher; fettarme Lebensmittel; Pommes frites; Schmalz; fettreiche Lebensmittel; Sonnenblumenöl; Braten; Glycerin; Wärmeschutz; Fritieren; Schutz vor Stoß; Fettsäuren, langkettige; Pellkartoffeln; Schmoren; Buttermilch; Fettsäuren, kurzkettige; Emmentaler Käse; Bestandteile des Fettes; Hüttenkäse; Gar-techniken mit Fett.

## Der Weg der Nahrung durch unseren Körper

1. Beschrifte die Abbildung.
2. Male alle Teile, durch die die Nahrung hindurchgeht, rot an.
3. Male alle anderen Organe blau an.
4. Suche eine Überschrift für die Abbildung, trage diese oben ein.



Copyright Verlag Handwerk und Technik, Hamburg

### 5. Ergänze den folgenden Text:

Bei der Verdauung werden die Nährstoffe durch Verdauungssäfte umgewandelt und dabei löslich gemacht, damit das Blut sie aufnehmen kann.

## 8.12 Lebensmittelqualität – Silbenrätsel

Datum:

1. Zu erraten sind Begriffe. Setze sie aus Silben zusammen und streiche die entsprechenden Silben durch.
2. Schreibe die Buchstaben, die mit ☼ gekennzeichnet sind, in die Kästchen am Ende der Zeile. Diese Buchstaben ergeben in der richtigen Reihenfolge die Lösungsworte.

AK – ALLER – AZO – BER – BIN – BIN – CAD – CHA – DO – DUEN – FE – FE – GI – GLU – GUNG – KET – MI – MIN – NAH – NI – PSEU – QUECK – RE – RE – RE – RIN – RU – RUNGS – SAC – SAEU – SAEU – SATZ – SCHAD – SCHE – SIL – SOR – STICK – STOF – STOF – STOFF – TA – TE – TION – TRAT – UM – ZU

1. In der Umwelt vorkommende Stoffe, die Menschen schädigen können.

S C H A D S T O F F E

O

2. Stoffe, die Lebensmitteln bei der Verarbeitung zugesetzt werden.

Z U S A T Z S T O F F E

E

3. Ein Schadstoff, der in Rote-Bete-Saft enthalten sein kann.

N I T R A T

I

4. Schadstoff, der in Tintenfischerzeugnissen vorhanden sein kann.

C A D M I U M

A

5. Ein synthetischer Farbstoff.

A Z O R U B I N

R

6. Ein Konservierungsstoff mit E-Nummer.

S O R B I N S A E U R E

S

7. Ein Geschmacksverstärker.

G L U T A M I N S A E U R E

S

8. Ein Süßstoff.

S A C C H A R I N

N

9. Eine Überempfindlichkeitsreaktion, die durch Zusatzstoffe hervorgerufen werden kann.

P S E U D O A L L E R G I S C H E  
R E A K T I O N

N

10. Über diesen Weg gelangen Schadstoffe in unseren Körper.

N A H R U N G S K E T T E

G

11. Hierdurch steigt die Nitratbelastung von Gemüse.

S T I C K S T O F F D U E N G U N G

O

12. Giftiges Schwermetall.

Q U E C K S I L B E R

I

Lebensmittel der **S A I S O N** und **R E G I O N** sind weniger belastet.