

Kontrollfragen: Kräuter und Gewürze, Würzmittel

1. Damit Salz für den Menschen ernährungsphysiologisch besser wird, werden oft Zusatzstoffe beigelegt und die Verpackung mit entsprechender Farbe versehen. Welche Stoffe sind bei welcher Farbe im Salz vorhanden?

Blau ohne Zusatzstoffe

Rot mit Jod

Grün mit Jod und Fluor

2. Sie sollen den Lernenden im ersten Lehrjahr «Fleur de sel» erklären. Was sagen Sie ihm?

«Fleur de sel» ist die Bezeichnung für die erste Ernte des Meersalzes.

3. Wann soll beim Sieden das Salz ins Wasser gegeben werden?

Nach dem Aufkochen. Verhindert den Lochfrass (im Kochgeschirr).

4. Zählen Sie drei Speziälsalze auf und erklären Sie ihre Verwendung.

Diätsalz geeignet für natriumarme Kost

Rauchsalz → mit Raucharome für Fische oder Fleisch

Kräuter- oder Gewürzsalze für diverse Gerichte

5. Wie viel Mineralsalz benötigt man pro Tag?

8–12 Gramm, je nach Alter, Tätigkeit und Gewicht

6. Aus welchen Zutaten stellen Sie Senf her?

Senfmehl, Essig, Salz, Zucker und Gewürze

7. Was versteht man unter «Chutney»?

Süss-saures Püree von Früchten oder Gemüse mit verschiedenen Gewürzen

8. Welcher Unterschied besteht zwischen englischem und Dijon-Senf?

Dijon-Senf besteht aus braunen und weissen Senfkörnern und Verjus

Englischer Senf wird als Pulver angeboten und enthält nur weisse Senfkörner

9. Nennen Sie zwei Würzsaucen und erklären Sie sie.

Individuelle Lösung

10. Aus welchem Land und welcher Provinz kommt der Aceto di Modena?

Von überall. Ist nicht geschützt. Nur der Tradizionale muss aus Italien (Modena) kommen.

11. Welches Gewürz ist am teuersten und warum?

Safran, Handarbeit beim Pflücken und nur drei Blütennarben pro Pflanze

12. Beschreiben Sie die Aufgaben der Gewürze beim Kochen.

Geschmack unterstützen und Verdauung fördern

13. Welches «Gewürz» ist beim Riz Casimir der Hauptbestandteil?

Curry

14. Zählen Sie die Konservierungsmethoden für Gewürze auf.

Tiefkühlen, Kühlen, Einlegen in Öl/Essig, Trocknen

15. Zählen Sie die geeigneten Gewürze für Süßspeisen auf.

Vanille, Zimt, Kardamom, Anis, Sternanis, Koriander, Ingwer, Nelken, Muskat,

16. Sie müssen ein Emmentaler Lammvoressen herstellen. Welches Gewürz verwenden Sie?

Safran

17. Die Gewürze lassen sich anhand der Teile, aus welchen sie gewonnen werden, einteilen. In welche Gruppen lassen sich die Gewürze einteilen?

Blüten oder Knospen, Rinde, Samen oder Frucht, Wurzel, Blätter

18. Für ein italienisches Pastagericht wird Pesto verwendet. Welche Zutaten braucht man dazu?

Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Pinienkerne, Pecorino, Olivenöl

Rätsel

Im Rätsel sind 20 Gewürze, Gewürzkräuter oder Pflanzen mit Gewürzcharakter verteilt. Die Namen sind waagrecht, senkrecht oder diagonal verteilt. Markieren Sie die entsprechenden Namen.

