

## Kontrollfragen: Kräuter und Gewürze, Würzmittel

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

.....

.....

.....

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

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

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

5. Wie viel Mineralsalz benötigt man pro Tag?

.....

6. Aus welchen Zutaten stellen Sie Senf her?

.....

7. Was versteht man unter «Chutney»?

.....

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

.....

.....

9. Nennen Sie zwei Würzsaucen und erklären Sie sie.

.....

.....

.....

.....

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

.....

.....

11. Welches Gewürz ist am teuersten und warum?

.....

12. Beschreiben Sie die Aufgaben der Gewürze beim Kochen.

.....

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

.....

14. Zählen Sie die Konservierungsmethoden für Gewürze auf.

.....

15. Zählen Sie die geeigneten Gewürze für Süßspeisen auf.

.....

.....

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

.....

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

.....

.....

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

.....

.....

## 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.

