Rätsel der Kochkunst lösen!



**Rohkost**

**Salat und Salatsauce von Jamie Oliver**

*https://www.youtube.com/watch?v=-9p31reoSD8 8.25‘*

=>Warum sollst du die gewaschenen Salatblätter mit der Salatschleuder schwingen?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

=> Welche Salatsorten und Gemüse kommen in Jamies gemischten Salat?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

=> Wie ist das Verhältnis von Öl und Essig/Zitronensaft?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

=> Mit welchen weiteren Zutaten verfeinert Jamie den gemischten Salat?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Sieden**

**Sieden**: Wasser zum Kochen bringen.

*http://www.wissen.de/raetsel/warum-blubbert-kochendes-wasser*

=> Wie verdunstet Wasser?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Sieden**: Salz

*http://www.wdr5.de/sendungen/leonardo/diekleineanfrage/weltundall/wasser116.html https://www.youtube.com/watch?v=slLGniM\_mJA Jamie Oliver, 2.40’*

=> Was wird verändert, wenn du Salz ins Wasser gibt’s?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Sieden**: Pfannendeckel

*http://www.kids-and-science.de/kinderfragen/detailansicht/datum/2009/11/24/warum-kocht-wasser-schneller-wenn-ein-deckel-auf-dem-topf-ist.html*

=> Wie lauten die Begriffe für das „abgeschlossenen Energie-System“ bei einer Pfanne mit Deckel?

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Zwiebel schneiden**

*https://www.youtube.com/watch?v=iEgtPzkeIaQ*

=> Schneide eine Zwiebel in kleine Stücke = „Brunoise-Würfelchen“ = Fachbegriff für Köche.

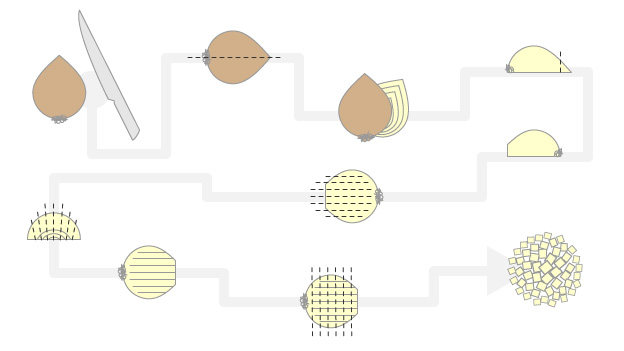
=> Zeige es mind. 2 Personen vor.

=> Ich habe am \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ den Auftrag ausgeführt.



=> Resultat:

Unterschrift M. Herrmann: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



**Dämpfen auf dem Siebeinsatz**

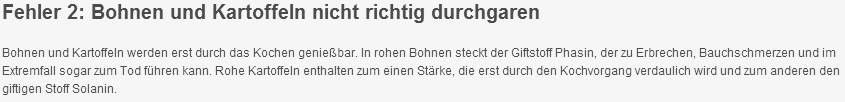
**Steamer**

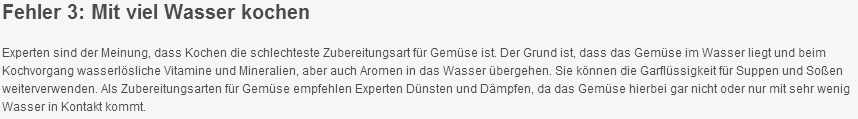
http://www.brigitte.de/rezepte/kochtipps/gemuese-daempfen-1137326/

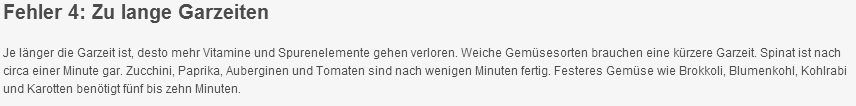


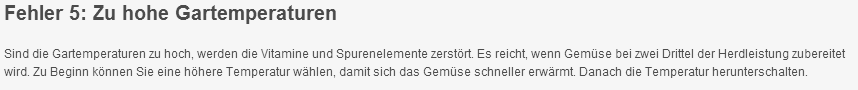
Die 6 grössten Fehler beim Gemüse kochen!

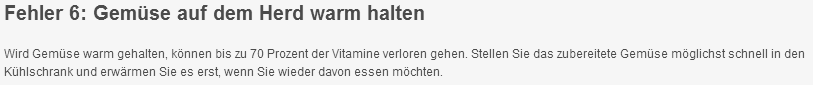










`

Name\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Rösten**

**Acrylamid in Lebensmitteln**

Acrylamid entsteht bei hohen Temperaturen (z.B. beim Braten, Backen, Rösten oder Frittieren) in stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes frites, Brot, Gebäck oder Kaffee. Es bildet sich bei der Reaktion von bestimmten Zuckern mit Aminosäuren, die in Lebensmitteln natürlicherweise vorkommen.

Acrylamid in Lebensmitteln stellt nach heutiger Kenntnis ein namhaftes Krebsrisiko dar – wesentlich grösser als beispielsweise die allzu schwarz gebratene Wurst, aber kleiner als das Rauchen von Zigaretten. Acrylamid ist in vielen Lebensmitteln enthalten. Das Krebsrisiko ergibt sich aus der Summe der Belastungen aus allen Quellen über viele Jahre, also nicht aus einer einzelnen Mahlzeit mit einem besonders hohem Acrylamidgehalt.



Was fällt dir bei diesen 4 Bilder auf?

1ug = 1 Mikrogramm

200ug = 1 Sandkorn

http://www.kl.zh.ch/internet/gesundheitsdirektion/klz/de/lebensmittel/lebensmittelinspektorat/umgang\_mit\_lebensmitteln.html

Name\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_