

Ihr Lieben,

wir machen mit folgenden Aufträgen weiter:

- Lies die Aufgaben durch
- Löse die Aufgaben auf karierten Blättern in einem Schnellhefter oder in deinem Nawiheft;
- Schreibe immer das Datum auf;
- Arbeite sauber und ordentlich, der Reihe nach;

Aufgaben Teil 1: S.142/1 **Fix und fertig**

Lies die beiden Texte echte „Hühnersuppe“ und „Fertigprodukt Hühnersuppe“(oben).

Löse die Aufgabe 1 in einer Tabelle! Ca. 10 neue Reihen!

Zutatenliste:	
Echte Hühnersuppe	Fertigprodukt Hühnersuppe
1 kg Suppenhuhn
.....
.....	
.....	

Aufgaben Teil 2: S.142/2 **Fix und fertig**

Lies die Aufgabe 2 durch!

Löse die Aufgabe 2a in einer Tabelle! Ca. 8 neue Reihen!

Inhaltsstoffe:	
Kartoffeln (Buch)	Kartoffelchips (Verpackung)
80g Wasser
.....
.....	
.....	

Lies den Text auf S. 142 fertig.

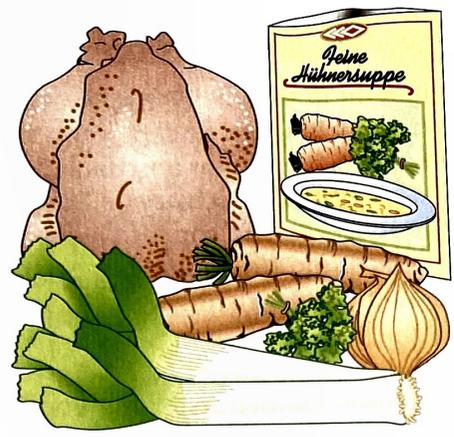
Freiwillig: Löse die 2/b/c!

Viel Erfolg !!!!

LG *Mis*

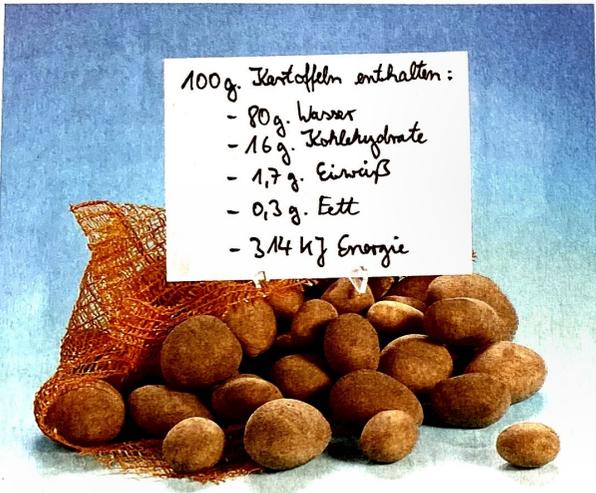
Fix und fertig

- Hühnersuppe-Zutaten:**
- 1 kg Suppenhuhn
 - 2 l Wasser
 - 500 g Lauch und Möhren
 - 1 Bund Suppengrün
 - 1 Zwiebel
 - 100 g Nudeln
 - Pfeffer, Salz
 - Petersilie



- Fertigprodukt Hühnersuppe (Zutatenliste)**
- 76 % Hartweizengrießteigwaren
 - jodiertes Speisesalz
 - Geschmacksverstärker:
 - Mononatriumglutamat,
 - Dinatriuminosinat,
 - Dinatriumgarnylat
 - Hefeextrakt
 - Aroma (mit Ei)
 - Hühnerfett (1 g)
 - Gemüse (Sellerie, Lauch, Karotten, Tomaten, Zwiebeln)
 - Stärke
 - Kräuter
 - Curcuma
 - Molkeerzeugnis

1. Woraus wird eine echte Hühnersuppe hergestellt? Vergleiche die Angaben mit den Zutaten der Tütensuppe. Welche Übereinstimmungen und welche Unterschiede stellst du fest? Was fällt dir besonders auf?



100g Kartoffeln enthalten:

- 80g Wasser
- 16g Kohlenhydrate
- 1,7g Eiweiß
- 0,3g Fett
- 314 kJ Energie

2. Aus Kartoffeln werden viele unterschiedliche Produkte hergestellt. Legt eine Tabelle an und vergleicht das Naturprodukt Kartoffel mit dem Fertigprodukt Kartoffelchips. Ihr braucht dazu die Verpackung von Chips.

- Listet die Inhaltsstoffe beider Produkte und deren Gewichtsanteile auf.
- Wievielmals mehr Energie stecken in 100 g Chips im Vergleich zu 100 g Kartoffeln?
- Ermittelt den Durchschnittspreis von 100 g Kartoffeln. Beachtet, dass meist der kg-Preis angegeben wird! Was kosten 100 g Chips? Vergleicht die Ergebnisse und begründet die Unterschiede.

Viele Menschen greifen heutzutage zu Fertigprodukten, wenn sie nicht lange in der Küche stehen wollen. Wer fragt sich schon, was zum Beispiel in der Hühnersuppe aus der Tüte alles enthalten ist? Beim näheren Hinsehen kann man feststellen, dass in vielen Fertigprodukten erwartete Inhaltsstoffe fehlen oder nur in ganz geringer Menge vorhanden sind. Bei der industriellen Herstellung versucht man deshalb durch die Verwendung von so genannten „Zusatzstoffen“ diesen Mangel auszugleichen. So dienen **Aromastoffe**, die oft künstlich hergestellt werden, und **Geschmacksverstärker** dem Zweck, das Fertigprodukt möglichst schmackhaft zu machen. Selbst **Farbstoffe** sorgen dafür, dass zum Beispiel Vanillepudding leckerer schmeckt, weil er gelb gefärbt ist. Soll eine Speise nicht wässrig,

sondern besonders cremig erscheinen, helfen **Emulgatoren** und Verdickungsmittel. Gegen den Verderb der Produkte wirken **Konservierungsmittel** und **Antioxidantien**.

Manche Zusatzstoffe erscheinen auf der Zutatenliste unter einer E-Nummer und nicht mit ihrer vollständigen Bezeichnung. So finden wir E 250 als Pökelsalz „Natriumnitrit“ vorwiegend in Fleisch- und Wurstprodukten. Es kann durchaus wichtig sein zu wissen, welcher Stoff sich hinter den E-Nummer verbirgt, denn manche Zusatzstoffe stehen im Verdacht, Allergien auszulösen. Wer auf eine gesunde, vitaminreiche Ernährung Wert legt, wird seine Nahrung aus frischen Zutaten selbst herstellen und auf Fertigprodukte weitgehend verzichten.