

Arbeitsblatt zum Thema "Wie nutzen die Menschen die Pilze?"

kostenloser Download von <https://unterricht.schule>

Aufgabenstellungen:

1. Fülle die Lücken mit den richtigen Wörtern aus!
2. Scanne den QR-Code zur Kontrolle!
3. Schreibe den Text in dein Heft ab!
4. Formuliere die Inhalte des Textes selbst!
Nutze dazu alle Lückenwörter!



Einige Pilze können gegessen werden. Das hat der _____ seit jeher gewusst. Es gibt gesunde, schmackhafte Pilze. Andere sind zwar nicht _____, sie schaden aber auch nicht. Eine dritte Gruppe verursacht Bauchschmerzen, ist aber nicht weiter _____. Eine vierte Gruppe von Pilzen ist so giftig, dass Menschen sterben, wenn sie davon _____. Man sollte daher nur Pilze aus der Natur essen, wenn man sich auskennt, oder sie von einem _____ kontrollieren lassen.

Sehr wichtig ist ein besonderer Pilz beim Brot-Backen: die Hefe. Dieser _____ besteht aus einzelnen Zellen. Wenn es feucht und warm ist, verarbeiten sie _____, den sie auch im Mehl finden. Dabei entsteht ein unschädliches Gas, das _____. Das macht die Löcher im Teig. Zudem entsteht eine Säure, die gibt dem _____ seinen typischen Geschmack.

Hefepilze braucht es auch bei der Herstellung von _____. Im Bier hat es immer Getreide. Daraus nimmt die Hefe den Zucker und macht daraus _____. Zudem entsteht ebenfalls das Gas Kohlendioxid, das macht die Bläschen im Bier.

Zur _____ von Käse braucht man manchmal bestimmte Schimmelpilze. Der Weißschimmel-_____ ist innen weich und hat außen eine weiße Schicht, die Schimmelpilze gemacht haben. Der _____-Käse enthält blaue Einschlüsse, die ebenfalls ein Schimmelpilz gemacht hat. Auch in vielen verschiedenen _____ und ähnlichen Produkten waren Pilze am Werk. Sie geben den Produkten einen besonderen _____.

Eine besondere medizinische Bedeutung hat ein Schimmelpilz, aus dem man das _____ Penicillin herstellt. Es hilft gegen verschiedene Erkrankungen durch Bakterien-_____ für die es vor der Entdeckung des Penicillins keine _____ gab.

Fachmann Pilz Joghurts essen Hilfe Zucker Antibiotikum gefährlich
Herstellung Geschmack Käse Bier Kohlendioxid Infektionen Brot
Blauschimmel schmackhaft Mensch Alkohol