

Konservierungsmethoden für Lebensmittel

Aufgabenstellung:

1. Schreibe die Wörter in die richtigen Lücken!
2. Scanne den QR-Code, um zu überprüfen, ob alles richtig ist!
3. Schreibe den Text noch einmal ohne Fehler in dein Heft ab!



Lebensmittel zu konservieren bedeutet, sie länger _____ zu machen.

Man möchte verhindern, dass sie schlecht werden, z.B. durch _____ oder Bakterien. Es gibt viele Methoden, Lebensmittel zu _____, und wir werden uns einige davon ansehen.

Einfrieren: Manchmal frieren wir _____ ein, damit es länger hält.

Beim Einfrieren werden alle Mikroorganismen wie _____ „eingeschlafen“, so dass sie das Essen nicht verderben können.

Kochen und Einmachen: Durch _____ werden viele Bakterien und Viren abgetötet. Anschließend kann man das Essen in _____ füllen und diese luftdicht verschließen.

Trocknen: Bei dieser Methode wird dem Essen das _____ entzogen.

Ohne Wasser können Bakterien nicht überleben. Getrocknete Früchte oder Beef _____ sind Beispiele dafür.

Salzen und Zuckern: Salz und Zucker entziehen den Bakterien das Wasser und machen die _____ für sie „unwohnlich“. So bleibt das Essen länger gut.

Chemische Konservierung: Manchmal werden auch _____ hinzugefügt, um die Haltbarkeit zu verlängern. Das sind spezielle Chemikalien, die das _____ von Bakterien stoppen.

Es ist wichtig zu wissen, dass jede _____ ihre eigenen Vor- und Nachteile hat. Einige Methoden eignen sich besser für bestimmte _____ von Lebensmitteln, während andere universeller sind.

Jerky	Umgebung	Methode	Kochen	Bakterien	Gläser	Wasser	Essen
haltbar	Arten	Schimmel	konservieren	Wachstum	Konservierungsstoffe		