

Zuordnungsaufgabe zum Thema "Getreidearten"



- Roggen > < wertvolle Getreideart, die häufig für die Herstellung von Brot und Gebäck verwendet wird und einen hohen Gehalt an Ballaststoffen hat
- Hafer > < glutenfreie Getreideart, die häufig in der asiatischen Küche verwendet wird und eine gute Quelle für Ballaststoffe und Proteine ist
- Dinkel > < alte Getreideart, die einen niedrigeren Glutengehalt als Weizen hat und häufig für die Herstellung von Brot und Gebäck verwendet wird
- Amaranth > < robuste Getreideart, die oft für die Herstellung von Bier, Flocken und malzbasierten Lebensmitteln verwendet wird
- Mais > < häufig angebaute Getreideart, die zur Herstellung von Brot, Nudeln und anderen Lebensmitteln verwendet wird
- Hirse > < Eine glutenfreie Getreideart, die in den Anden heimisch ist und eine gute Quelle für Proteine und Mineralstoffe ist
- Weizen > < wichtige Pflanze für die menschliche Ernährung und die Tierfütterung, die auch für die Herstellung von Bioethanol verwendet wird
- Gerste > < glutenfreie Getreideart, die oft für die Herstellung von Flocken, Brei und Brot verwendet wird und eine gute Quelle für Ballaststoffe und Proteine ist