



Getreide

Stationenbetrieb - Lösungen

Station 1 - Lagerung

Welche Aufbewahrungsorte eignen sich gut für das Brot?

Holzdose, Tontopf, Leinensackerl

Worin solltest du das Brot nicht lagern?

Plastiksackerl und Kühlschrank

Station 2 - Haltbarkeit von Brot

	Richtig	Falsch
1. Brote mit Sauerteig sind länger haltbar als Brote und Weckerl, die zum Großteil aus Weißmehl bestehen.	X	
2. Relativ kleine und kurz geführte Gebäcke mit einem hohen Anteil an Weißmehl wie Semmeln, Salzstangen und ähnliche Gebäcke sind 1 Woche genießbar.		X
3. „Altbacken“ heißt, dass das Brot schimmelig ist.		X
4. Brot mit abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum kommt sofort in die Mülltonne.		X



Getreide

Stationenbetrieb - Lösungen

Station 4 - Gesundheit

Vergleiche die Grafiken und ergänze die Tabelle mit der Prozentzahl.

	Mischbrot	Vollkornbrot	Semmel
Kohlenhydrate	43,7%	38,8%	55,5%
Wasser	41%	43%	29,5%
Ballaststoffe	6,9%	7,3%	8,7%
Eiweiß	6,2%	7,3%	3%
Fett	1,1%	1,2%	1,9%
Vitamine und Mineralstoffe	1,1%	1,6%	1,4%

Wer ist also der Gewinner für unsere Gesundheit?

1. Platz: Vollkornbrot