



GURKE Die Gurke in der Küche

Finde die markierten Wörter im Suchgitter!

Sie sind senkrecht und waagrecht (auch gegen die Schreibrichtung) versteckt!

Zuhause sollte man die ganze Gurke bei 8 bis 15 Grad aufbewahren. Das Gemüsefach hat als wärmste Stelle des Kühlschranks circa 8 Grad. Optimalerweise umwickelt man die **Gurke** mit einem feuchten Tuch, damit sie langsamer austrocknet. Ganze Gurken sind bei guten Bedingungen zwei Wochen haltbar, verlieren jedoch mit der Zeit **Vitamine** und **Chlorophyll**.

Angeschnittene Gurken sollte man ins **Gemüsefach** des Kühlschranks legen und innerhalb von ein bis drei Tagen verzehren.

Gurken sollte man nicht **einfrieren**. Dabei würde sich ihre Struktur verändern und sie würde nicht mehr **knackig** sein.

Gurken sollte man nicht schälen. Die **Schale** enthält wertvolle **Inhaltsstoffe**, zum Beispiel viele Vitamine. Nur wenn man Gurken nicht gut verträgt, kann es vorteilhaft sein, die Schale zu entfernen, weil diese schwerer verdaulich ist als das Innere der Gurke. Waschen sollte man die Gurke mit kaltem **Wasser**.

S	K	S	H	D	O	I	N	W	T	S	Z	C	E	P
C	C	E	V	K	S	P	S	Q	C	K	E	B	F	S
H	I	G	R	A	U	M	V	V	F	X	X	V	F	T
A	B	V	I	H	V	X	G	U	Q	E	I	I	O	Q
L	J	T	H	C	C	E	L	F	O	J	O	T	T	G
E	M	Q	Y	A	Q	P	N	D	U	H	W	A	S	U
G	X	J	Y	F	M	V	E	S	W	V	A	M	S	R
X	N	E	R	E	I	R	F	N	I	E	S	I	T	K
E	N	Q	T	S	P	N	I	J	S	Q	S	N	L	E
U	Z	S	I	Ü	O	S	K	L	X	L	E	E	A	Q
O	G	J	K	M	D	B	L	Q	M	X	R	J	H	I
I	H	R	K	E	W	L	W	G	I	K	C	A	N	K
L	V	W	U	G	J	I	U	B	K	S	T	B	I	Z
V	F	N	L	L	Y	H	P	O	R	O	L	H	C	O
W	W	T	Q	X	G	V	D	M	G	U	B	E	M	G

