



DAS SALZ

Der Weg des Salzes

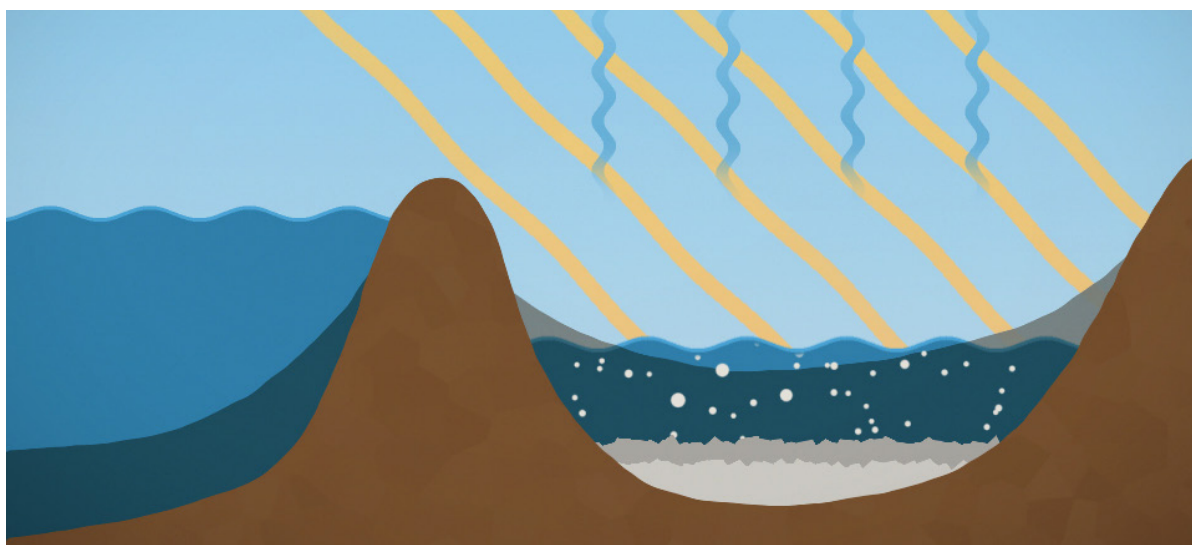
Alles Salz kommt ursprünglich aus dem Meer.

Schaue das Video Episode 1 zur Geschichte der Salzproduktion an. Du findest das Video auf der Website von **Land schafft Leben** unter folgendem Link: <https://bit.ly/3dSCp1i>



1 INFOGRAFIK – ERKLÄRE

Erkläre mit Hilfe der Abbildung in eigenen Worten, wie das Salz aus dem Meer in die Berge kommt.



Möchtest du selbst Salzkristalle wachsen lassen? Dann schau dir unser Experiment dazu an!



3 INFOGRAFIK – TRAGE EIN

Trage die Inhaltsstoffe des Salzes in die Infografik ein.

DIE INNEREN WERTE DES SPEISESALZES*



Infografik © Land schafft Leben 2021

Quelle: Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage, Kapitel / B 21 / Speisesalz;

*ausgenommen Spezsalsze zu Ernährungszwecken; ohne Zusätze; l. TM. = in der Trockenmasse

4 INFOGRAFIK – TRAGE EIN

Natrium und Chlorid sind wichtig für verschiedene Abläufe im menschlichen Körper. Trage die Funktionen des Salzes in die Abbildung ein.

FUNKTIONEN VON SALZ IM KÖRPER

NATRIUM UND CHLORID

NATRIUM

CHLORID



2 RICHTIG ODER FALSCH

	RICHTIG	FALSCH
Salz war der Kühlschrank der Urzeit.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Salz besteht aus Natriumchlorid.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Salz wird in Österreich seit ca. 7.000 Jahren abgebaut.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Salz hatte keine große Bedeutung für Österreich.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Salz brachte Reichtum in die Regionen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Salz wird heute in Österreich nicht mehr abgebaut.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Salz besteht aus Natriumjodid.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3 ORDNE RICHTIG ZU

- | | |
|--|--|
| ① Wieso ist Salz weiß? | Was hilft gegen versalzenes Essen? ② |
| ③ Wie lagert man Salz richtig? | Weshalb wird Brotteig gesalzen? ④ |
| ⑤ Wie lange reicht das Salz aus dem Meer? | Warum gibt man eine Prise Salz in den Kuchen? ⑥ |
| ⑦ Weshalb wird Salz als Haltbarkeitsmittel eingesetzt? | Weshalb findet man häufig Reis in einem Salzstreuer? ⑧ |

☐ ca. 47 Milliarden Jahre

☐ Salz entzieht Lebensmitteln Wasser, daher können sich schädliche Mikroorganismen nicht ausbreiten

☐ Salz verstärkt den süßen Geschmack des Zuckers

☐ für den Geschmack und für eine bessere Verarbeitung des Teiges

☐ Zugabe von Zucker kann den salzigen Geschmack lindern

☐ Reis nimmt Feuchtigkeit auf, das Salz bleibt somit trocken

☐ trocken, in einem verschlossenen Gefäß. Salz zieht nämlich Wasser an und verklumpt leicht

☐ Licht fällt auf die Kristalle und reflektiert weiß

