

DIE GURKE

Inhaltsstoffe und Unterscheidung im Regal

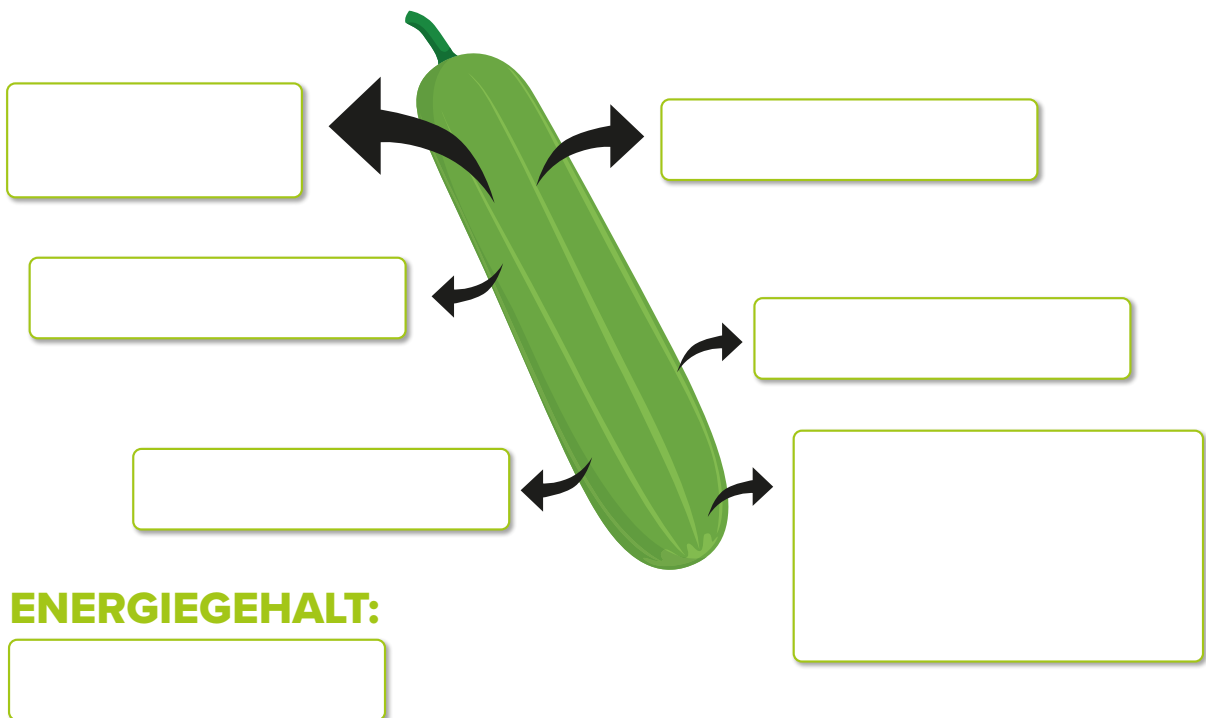
1 ÜBERLEGE

Hast du dir schon einmal Gedanken darüber gemacht, zu welcher Pflanzengattung die Gurke zählt? Trage deine Überlegungen hier ein.

2 INFOGRAFIK - TRAGE EIN

Die Gurke enthält viele Inhaltsstoffe, die gut für dich sind. Trage die Inhaltsstoffe in die Grafik ein.

DIE GURKE: VIEL WASSER, VIELE VITAMINE



ENERGIEGEHALT:

In der Schale befinden sich die meisten Vitamine und wertvolle Ballaststoffe!

Tipp: Iss die Gurke mit der Schale!

3 SCHAU GENAU - UNTERSCHIEDUNG IM REGAL



Salatgurken:



Feldgurken:



Essiggurkerl:

4 RECHERCHIERE

Wie kommt das Gurkerl in das Glas? Beschreibe den Weg von der Ernte bis ins Regal! Schau dir dazu das Video „**Gurkerl: Heimisches vom Gurkerlfieger**“ an. Du findest das Video unter dem folgenden Link: <https://bit.ly/38MiwFW> oder mit diesem QR-Code:



Zeitraum der Gurkerlernte:

Ernte mit dem Gurkerlfieger – Worauf wird dabei geachtet?





5

ORDNE RICHTIG ZU

Ordne die einzelnen Schritte den Bildern richtig zu und beschreibe die Vorgänge:

REINIGEN ABFÜLLEN PASTEURISIEREN KONTROLLIEREN ANLIEFERN SORTIEREN







6 EXPERTEN THEMA

Weshalb ist es wichtig, die Gurkerl zu pasteurisieren? Erkläre den Begriff und die Notwendigkeit des Pasteurisierens mit eigenen Worten.

7 ORDNE RICHTIG ZU

Du gehst einkaufen und stehst vor einem Regal mit unterschiedlichen Gurken. Finde den Unterschied:

- | | | |
|---------------|-----------------|-------------|
| ① Gewürzgurke | ② Cornichon | ③ Senfgurke |
| ④ Honiggurke | ⑤ Sandwichgurke | ⑥ Salzgurke |

- | | |
|--|--|
| <input type="radio"/> in Essig eingelegte Gurken-scheiben | <input type="radio"/> große, ganze Gurke; durch Milchsäuregärung haltbar gemacht |
| <input type="radio"/> kleine Gurke, in Essig eingelegt | <input type="radio"/> ganze Gurke, in Essig eingelegt |
| <input type="radio"/> geschälte, geschnittene und gegarte Gurke, mit Honig | <input type="radio"/> geschälte, geschnittene und gegarte Gurke, mit Senfkörnern |

INFO:

Bezeichnungen wie „Delikatessgurke“, „Schlemmergurke“, „süß-sauer“ sind nicht laut Lebensmittel-Codex geregelt.

