



KLASSENZIMMER UNTER TAGE

Station 2 – Fakten-Check

1 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"/>

2 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 verstärkt den süßen Geschmack des Zuckers.

Zugabe von Zucker kann den salzigen Geschmack lindern.

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

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

Für den Geschmack und für eine bessere Verarbeitung des Teiges.

Reis nimmt Feuchtigkeit auf, das Salz bleibt somit trocken.

Licht fällt auf die Kristalle und reflektiert weiß.

