



KLASSENZIMMER UNTER TAGE

Station 2 – Fakten-Check

1

RICHTIG ODER FALSCH

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

⑤ Ca. 47 Milliarden Jahre.

⑥ Salz verstärkt den süßen Geschmack des Zuckers.

② Zugabe von Zucker kann den salzigen Geschmack lindern.

③ Trocken, in einem verschlossenen Gefäß. Salz zieht nämlich Wasser an und verklumpt leicht.

⑦ Salz entzieht Lebensmitteln Wasser, daher können sich schädliche Mikroorganismen nicht ausbreiten.

④ Für den Geschmack und für eine bessere Verarbeitung des Teiges.

⑧ Reis nimmt Feuchtigkeit auf, das Salz bleibt somit trocken.

① Licht fällt auf die Kristalle und reflektiert weiß.

