



# 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 |

- |  |  |
|--|--|
| <input type="radio"/> Ca. 47 Milliarden Jahre.   | <input type="radio"/> Salz entzieht Lebensmitteln Wasser, daher können sich schädliche Mikroorganismen nicht ausbreiten. |
| <input type="radio"/> Salz verstärkt den süßen Geschmack des Zuckers.  | <input type="radio"/> Für den Geschmack und für eine bessere Verarbeitung des Teiges.                                    |
| <input type="radio"/> Zugabe von Zucker kann den salzigen Geschmack lindern.                                     | <input type="radio"/> Reis nimmt Feuchtigkeit auf, das Salz bleibt somit trocken.  |
| <input type="radio"/> Trocken, in einem verschlossenen Gefäß. Salz zieht nämlich Wasser an und verklumpt leicht. | <input type="radio"/> Licht fällt auf die Kristalle und reflektiert weiß.  |

