



DAS SOJA

Die vielfältige Wunderbohne



Arbeitsblatt zum VIDEO –
Soja: Die vielfältige Wunderbohne
<https://youtu.be/OdjzkkI3I9>



Definitionen: Was versteht man unter „umami“ und was bedeutet „fermentiert“?

„umami“
bedeutet ...

„fermentiert“
bedeutet ...



Fragen zum Video: Kreuze die zutreffenden Antworten an.

1) Welche Sojaprodukte gibt es?

- Sojaöl und Nebenprodukte, die bei der Produktion von Sojaöl entstehen
- Fermentierte Sojaprodukte
- Nicht fermentierte Sojaprodukte

2) Welches nicht fermentierte Sojaprodukt wird weltweit am häufigsten konsumiert?

- Tofu
- Sojadrink
- Sojamehl

3) Welche Bezeichnung darf aufgrund einer EU-Verordnung nicht verwendet werden und wieso?

- Sojabohnen
- Sojamehl
- Sojamilch

Grund:

4) Was ist bei der Zubereitung von Tofu besonders wichtig?

- Tofu sollte nie gekühlt werden!
- Tofu muss man gut würzen!
- Tofu darf nicht mit Salz in Kontakt kommen!

5) Welche dieser drei Sojaprodukte sind fermentiert?

- Tofu
- Sojasauce
- Miso

6) Was ersetzt Miso in der Küche?

- Salz/Gewürze
- Milch
- Mehl

