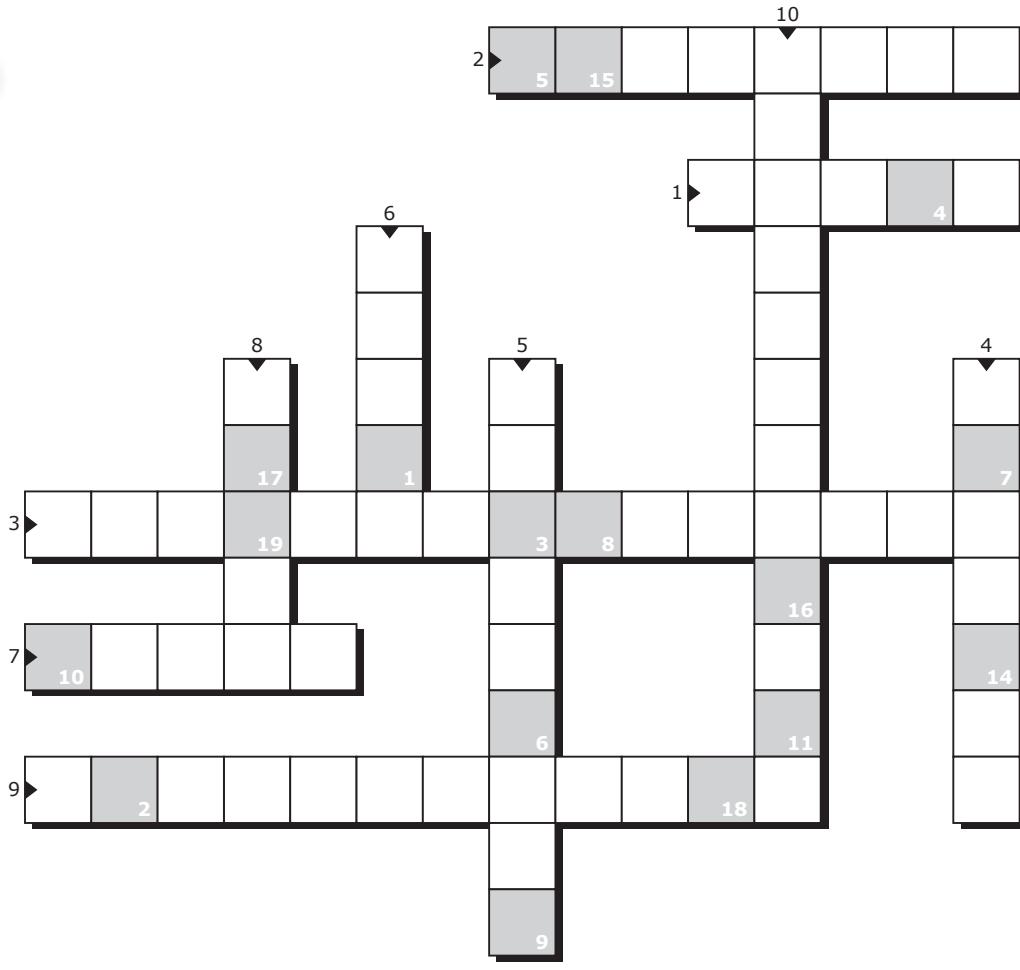




S. 18–19 DEM GESCHMACK AUF DER SPUR

1.



Erstellt mit XXWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator
<https://www.xwords-generator.de>

1. Wer sorgt bei Speisen für ein würziges Aroma:
2. Was gibt Wein und Essig eine besondere Note, z. B. Vanille- oder Karamellaromen?
3. Damit kannst auch du duftende Aromen zu Hause machen:
4. Ein Gewürz, das wir besonders zu Weihnachten oft und gerne riechen:
5. Welche beiden Sinne arbeiten zusammen, wenn wir essen? Geruch und ... !
6. Und welche beiden Organe sind dafür zuständig? Nase und ... !
7. Ein Geschmack, den unsere Zunge erkennt:
8. Gewürze sind Teile einer Pflanze, z. B. Samen, Blätter oder ... ?
9. Aromen werden aus Pflanzen gewonnen. Ein Verfahren heißt ...
10. Wer baut den Geschmack von Früchten im Labor nach?

2.

Richtig oder falsch?

Wenn du den Artikel „Dem Geschmack auf der Spur“ aufmerksam gelesen hast, kannst du mit Sicherheit ankreuzen, welche der folgenden Aussagen richtig oder falsch sind, los geht's!

	RICHTIG	FALSCH
A. Speisen zu räuchern kennen die Menschen schon seit Jahrhunderten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B. Holzfässer geben Wein oder Essig Zimt- und Nelkenaromen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C. Gewürze sind Teile einer Pflanze, z. B. Rinde, Blätter, oder Samen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D. Natürliche Aromen stammen aus Pflanzen, Früchten oder Kräutern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E. Ein Verfahren, bei dem Aromen aus Pflanzen gewonnen werden, heißt „Infiltration“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F. Beim Braten entstehen unzählige neue Aromen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
G. Um ein Kilo Erdbeeraroma nur aus Früchten herzustellen, bräuchte man rund 100.000 Kilo Erdbeeren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
H. Die Zunge findet gleichzeitig heraus, ob etwas süß, salzig, sauer, bitter oder scharf schmeckt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I. Wenn du verschnupft bist, schmeckt dein Lieblingsessen langweilig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
J. Gewürze geben dem Essen Geschmack und machen es haltbarer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K. Es gibt 100.000 Aromastoffe in der Natur, etwa 2.500 davon werden in der Lebensmittelherstellung verwendet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L. Der Geschmack von natürlichen Aromen unterscheidet sich vom Geschmack künstlich hergestellter Aromen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>