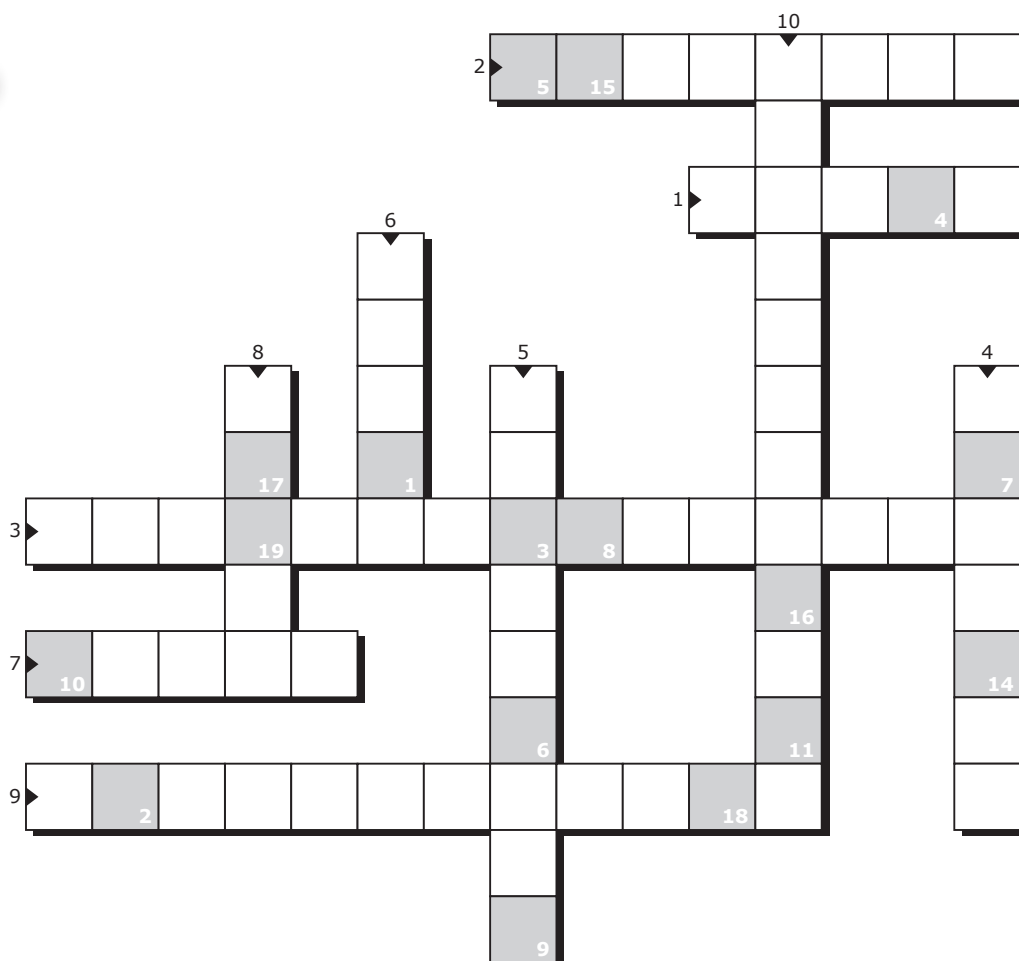




## S. 18–19 DEM GESCHMACK AUF DER SPUR

1.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	X	P	14	15	16	17	18	19
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	---	---	----	----	----	----	----	----

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?

NAME:

DATUM:

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