

„Rund ums Thema Gewürze“



Infobox 1

Was sind eigentlich Gewürze?

In den Leitsätzen des Lebensmittelgesetzes werden Gewürze wie folgt definiert:

„Teile bestimmter Pflanzen, die nicht mehr als technisch notwendig bearbeitet werden und die wegen ihres natürlichen Gehaltes an Geschmacks- und Geruchsstoffen als würzende oder geschmacksgebende Zutaten geeignet oder bestimmt sind.“

Nummer 1

a) Welche Gewürze und Kräuter kennst du? Nenne 8 verschiedene Kräuter und Gewürze.

b) Schreibe in deinen eigenen Worten eine Definition für Gewürze.

c) Würdest du Salz anhand der oben stehenden Definition auch zu den Gewürzen zählen? Begründe deine Aussage!



Infobox 2

Welche Pflanzenteile – welche Gewürze?
Die Einteilung der Gewürze findet nach Art der verwendeten Pflanzenteile statt.

Insgesamt gibt es sechs Gruppen:

1. Samen und Früchte
2. Kräuter und Blätter
3. Blüten und Blütenteile
4. Wurzeln und Wurzelstöcke
5. Rinden
6. Zwiebel

Nummer 2

- a) Schreibe die folgenden Gewürze in die richtige Spalte der Tabelle.

Tipp: Zur Unterstützung kannst du dich auf Wikipedia über das jeweilige Gewürz informieren.

A: Pfeffer, Piment, Kümmel, Koriander, Fenchel, Dill, Chilis, Kardamom

B: Nelken, Kapern, Lavendel, Safran

C: Knoblauch, Zwiebeln

D: Bohnenkraut, Majoran, Basilikum, Thymian, Oregano, Salbei, Melisse

E: Zimt

F: Ingwer, Kurkuma, Liebstöckel

Samen & Früchte	
Kräuter & Blätter	
Blüten & Blütenteile	
Wurzeln & Wurzelstöcke	
Rinden	
Zwiebeln	

- b) Suche dir ein Gewürz aus, das du besonders gerne magst (**Achtung:** Wähle keine Gewürzmischung, die aus mehreren Gewürzen besteht, wie z.B. Curry!!!) und informiere dich im Internet darüber.

Fülle die Tabelle zu diesem Gewürz aus.

Mein Gewürz heißt:	
Wo wird es angebaut/ Woher stammt es ursprünglich?	
Wie wird es angebaut, geerntet und weiterverarbeitet? Beschreibe die einzelnen Schritte!	

Welche Inhaltsstoffe hat dein Gewürz?	
Zu welcher der in Nr. 2a genannten Gewürzgruppen gehört es?	
Wie schmeckt es? Beschreibe in deinen eigenen Worten!	
Wie wird das Gewürz in der Küche eingesetzt/ verarbeitet? Muss man etwas Bestimmtes bei der Verarbeitung beachten?	
Nenne mindestens 3 typische Gerichte/Rezepte, in denen dein Gewürz Verwendung findet!	

c) **Bonusaufgabe* (freiwillig)

Schreibe ein Rezept auf, in dem dein Lieblingsgewürz enthalten ist, das wir gemeinsam in HuS nachkochen können, sobald die Schule wieder beginnt.