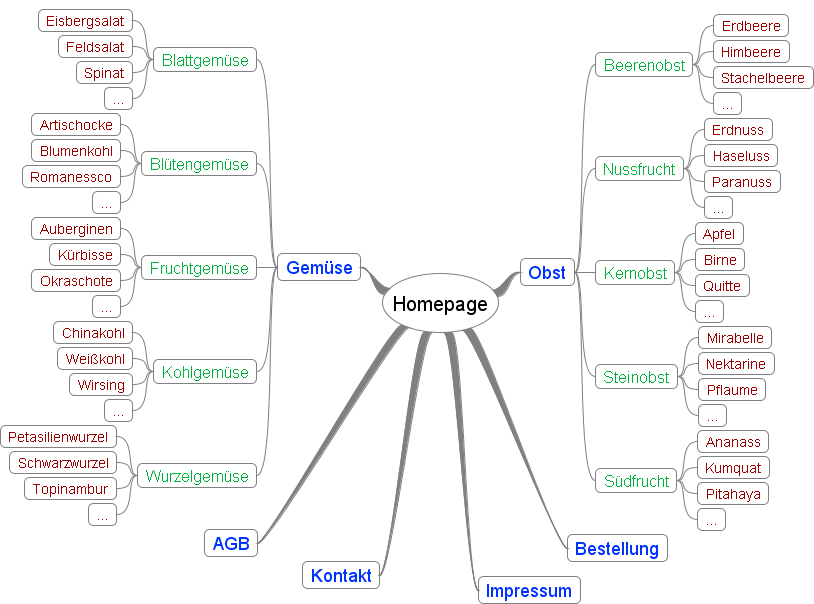
Gemüse und Obst

Mind-mapping: Welche Gemüsesorten kennen Sie?

Welche Obstsorten kennen Sie?



Schreiben Sie die deutschen Äquivalente für folgende Gemüse- und Obstsorten.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Gemüse |
| blitva |  |
| krumpir |  |
| mrkva |  |
| cvjetača |  |
| rotkvica |  |
| češnjak |  |
| luk |  |
| paprika |  |
| rajčica |  |
| patlidžan |  |
| tikvica |  |
| bundeva |  |
|  | Obst |
| malina |  |
| jagoda |  |
| borovnica |  |
| grožđe |  |
| šljiva |  |
| jabuka |  |
| kruška |  |
| breskva |  |
| marelica |  |
| lubenica |  |
| smokva |  |
| lješnjak |  |
| orah |  |
| badem |  |

Modalverben - Bilden Sie Sätze mit folgenden Elementen und Modalverben.

*z.B. Blanchierprozeß / aktivieren / können*

*Durch einen Blanchierprozeß kann man freies Calcium aktivieren.*

Fermentation von Kakao und Kaffee / ermöglichen /sollen

Kohlenhydrate (Stärke) / Brücken zur Cellulose/ nicht aufbauen / können

Rettich / roh / essen / sollen

Stachelbeere,-n / als Kompott oder zur Marmeladenherstellung / verwenden / können

Lückentext – Ergänzen Sie den Text mit den folgenden Worten.

*Verholzung – tropischen – Verbreitungsgebiet – Arten - Pflanzengattung*

Spargel (Asparagus) ist eine \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in der Familie der Asparagaceae. Die Gattung Asparagus besitzt ein weites \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in Eurasien und Afrika. Sie gedeihen von gemäßigten bis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Gebieten. Das Zentrum der Artenvielfalt liegt an der Südspitze Afrikas im Florenreich der Capensis. In China kommen etwa 31 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, davon 15 nur dort vor. Etwa 15 Arten davon kommen in Europa vor. Die Bildung von Lignin führt zur \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ von Spargel.

Fragen zum Text

Was ist Lignin?

Wozu führt die Bildung von Lignin? Was ist mit der Celluloseschicht?

Wo befinden sich höhere Werte von Lignin?

Was bekommt man durch Oxidation von Lignin?

In welchen Gemüsesorten ist Cellulose in größer Menge vorhanden?

Was sind Hauptbestandteile der Hemicellulose?

Was passiert durch das Erhitzen von frischem Obst und Gemüse?

Welche Veränderungen geschehen beim Blanchieren, Kochen und Mikrowellegaren?