Reflexion

1. Welchen Erkenntnissen aus den Experimenten bist du bei der Nahrungszubereitung wieder begegnet? Setze jeweils ein Kreuz und beantworte die zugehörigen Fragen.

   ☐ Speisestärke bindet stärker als Mehl.

   Warum ist das so? _____

   Das habe ich in diesem Zusammenhang heute in der Küche gemacht:

   _____

   ☐ Kartoffeln werden beim Pürieren klebriger als beim Stampfen.

   Warum ist das so? _____

   Das habe ich in diesem Zusammenhang heute in der Küche gemacht:

   _____

   ☐ Stärke verteilt sich in kaltem Wasser, klumpt in heissem aber sofort.

   Warum ist das so? _____

   Das habe ich in diesem Zusammenhang heute in der Küche gemacht:

   _____

   ☐ Stärke verteilt sich in heissem Öl, klumpt aber in heissem Wasser.

   Warum ist das so? _____

   Das habe ich in diesem Zusammenhang heute in der Küche gemacht:

   _____

2. Einer der Erkenntnisse aus den Experimenten bist du bei der Nahrungszubereitung heute nicht begegnet. Welcher? Suche ein Rezept, bei welchem das so umgesetzt wird, und beschreibe es hier:

   _____

   _____

3. Warum möchte man Stärke überhaupt in einem Gericht? Notiere drei Gerichte/Rezepte, für welche Stärke unerlässlich ist, und beschreibe die Aufgabe der Stärke.

_____

_____

4. Speisestärke wird in den meisten Rezepten ganz am Anfang oder ganz am Schluss hinzugegeben. Warum ist das so? Wie wird die Stärke jeweils hinzugegeben (Öl oder Wasser) und weshalb?

_____

_____

5. Blicke zurück auf die Arbeit in der Küche. Was ist dir heute im Zusammenhang mit der Stärke gut gelungen und was könntest du noch besser machen? Was ist dir allgemein bei der Arbeit in der Küche gut gelungen und was möchtest du bei einem nächsten Mal anders machen?

_____

_____

_____

_____

<u>Mündliche Zusatzaufgabe:</u> Recherchiere den Stärkegehalt von mehlig- und festkochenden Kartoffeln, von Langkorn- und Rundkornreis und überlege, für welche Rezepte jeweils welche Kartoffel/welcher Reis gewählt wird. In welchem Fall wird Reis eigentlich gewaschen und weshalb?