



RÄTSELSPAß

Gewürze stammen aus verschiedensten Quellen:

Wurzeln, Sprossen, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Beeren, Schalen, Pilze, Samen und Mineralien liefern das Grundmaterial, aus dem wir aktuell **etwa 150 verschiedene Gewürze für die Küche** trocknen, mahlen, raspeln, destillieren und fermentieren (Mischungen, Soßen und Pasten nicht mit eingerechnet).

Die ältesten Belege für die Verwendung von Gewürzen reichen bis in die Jungsteinzeit zurück. Zuckerrohr wird schon seit über 10.000 Jahren angebaut. Auch Knoblauch, Salz, Pfeffer und Koriander werden bereits seit vielen tausend Jahren genutzt.

Ohne den Hunger der Europäer auf Gewürze hätten die amerikanischen Ureinwohner noch etwas länger ihre Ruhe gehabt. Andererseits gäbe es ohne die heutige Vielfalt an Gewürzen keine Currywurst, keine Salzstangen, keine Zuckerwatte, kein Vanilleeis, keine Zimtschnecken, keinen Chai Tee und wohl kaum gutes Weihnachtsgebäck.

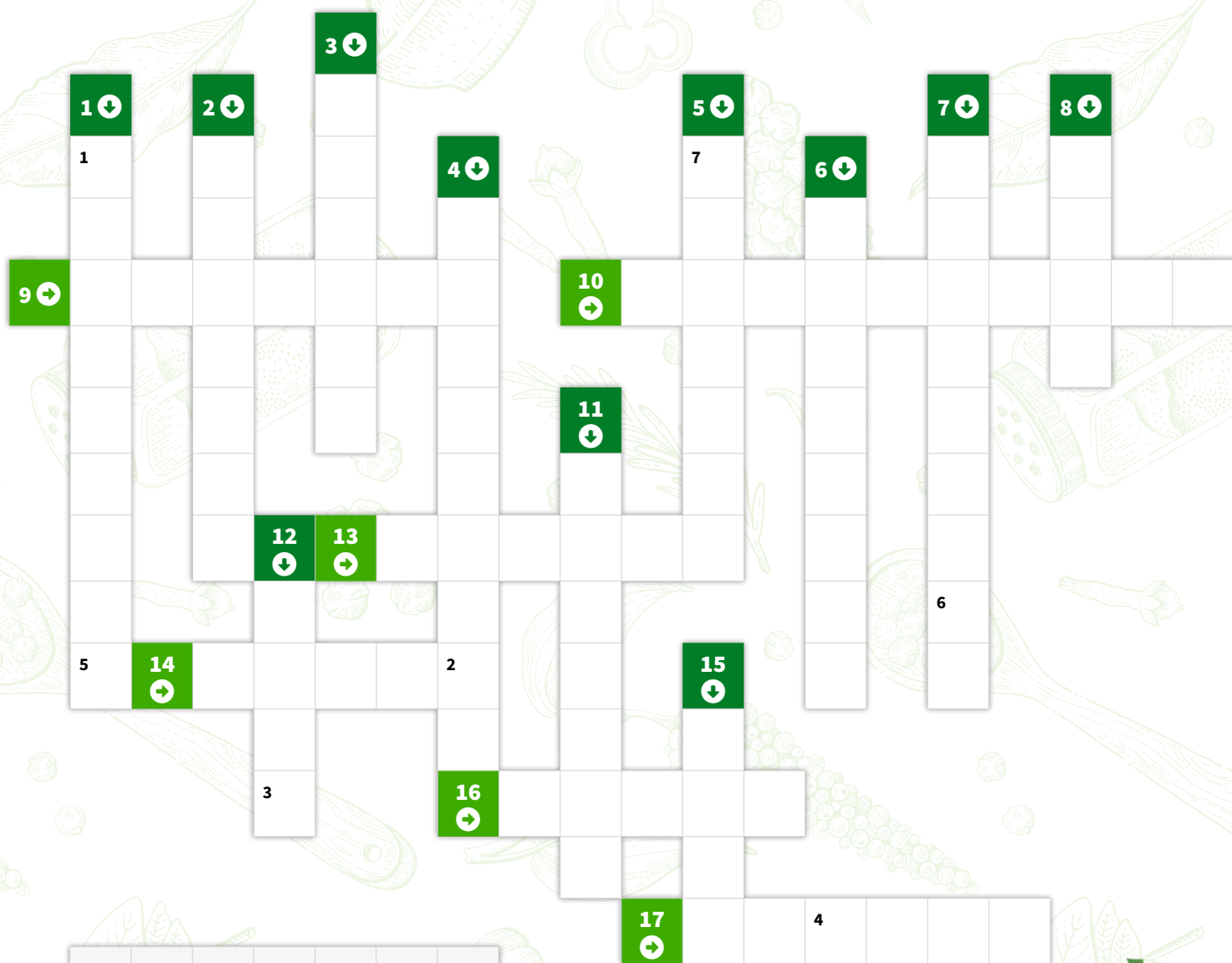
Italienische, griechische, afrikanische, indische und asiatische Gerichte würden ohne Gewürze nach der gleichen Wassersuppe schmecken. Schokolade wäre nur noch ungesüßte Milch und auch die gewohnheitsmäßigen Süßholzasprünge müssten sich etwas Neues einfallen lassen.

Kräuter & Gewürze



Rätselspaß von
wort-suchen.de

Krautwürzrätsel



	1	2	3	4	5	6	7
LÖSUNGS- WORT							

- 1** hält den Vampir auf Abstand
- 2** Brot- und Teegewürz, magenfreundlich
- 3** scharfe, grüne Paste aus Japan
- 4** Gewürz der asiatischen Küche
- 5** Manchmal liegt der Hase darin.
- 6** anderer Name der Paprika
- 7** wichtiges Pizza-Gewürz
- 8** gibt Fisch und Gurke das gewisse Etwas
- 11** hat noch fast jeden zum Weinen gebracht

- 12** edles Gewürz von der Stange.
- 15** Pommes ohne schmecken wie Latte ohne Chai.
- 9** grünes Kraut der mediterranen Küche
- 10** grünes Bündchen zum Garnieren
- 13** scharfe Sushi-Beilage,
- 14** verleiht Kaugummi, Tee und Zahnpasta ihre Frische
- 16** öffnet sich, wenn man darum bittet
- 17** macht Zahnpasta überhaupt erst nötig



Wie hoch ist dieser Anteil genau?

Die ätherischen Öle z.B. im Pfeffer und in der Paprika kitzeln unsere Nase an der richtigen Stelle und sorgen so für leckere Gefühle. Die Nase ist nämlich für einen erheblichen Teil unseres Geschmacksempfindens verantwortlich.

Wie hoch ist der Anteil genau?

- a) 65% b) 90% c) 45%



Wo der Pfeffer wächst



Regelmäßig wünschen wir unliebsame Zeitgenossen an genau diesen Ort. Wo aber wächst er denn nun eigentlich, der Pfeffer? In einem dieser vier Länder jedenfalls NICHT, aber in welchem?

Wie hoch ist der Anteil genau?

- a) Vietnam b) Südafrika c) Indien d) Malaysia

Suchgitter

Ups! Da ist uns doch glatt das Currypulver ins Lebkuchengewürz gekippt!

Kannst du die Zutaten wieder trennen und Weihnachten entschärfen?

Achtung: einige Kräuter sind in beiden Mischungen zuhause.

F	M	C	A	P	C	K	D	M	U	O	G	C	L
X	G	H	O	I	R	A	L	K	S	Y	I	A	F
R	R	I	N	M	U	R	N	V	Z	Q	Y	Y	W
N	E	L	K	E	N	D	T	L	M	P	M	E	C
X	U	I	U	N	J	A	T	A	U	B	U	N	M
U	C	N	R	T	S	M	Z	T	S	Y	O	N	R
B	O	C	K	S	H	O	R	N	K	L	E	E	I
S	N	V	U	K	R	M	E	L	A	C	V	P	V
U	Z	I	M	T	L	U	B	R	T	Y	T	F	C
K	F	T	A	O	I	H	F	E	N	C	H	E	L
K	S	O	Z	P	D	A	F	M	U	F	W	F	S
I	N	G	W	E	R	F	E	J	S	E	N	F	F
Z	P	M	W	L	E	A	N	I	S	N	Z	E	L
O	U	E	T	A	L	Y	J	H	G	O	R	R	M

Curry:

Lebkuchen:

Curry & Lebkuchen:

"Kochen ohne Salz ist wie Dazugeben ohne Senf."

- Salz. Im Mittelalter war der Preis des "weißen Goldes" sprichwörtlich "gepfeffert", so wie es heute der Erdölpreis ist. Heutzutage haben wir Salz wie Heu. Es steckt in fast allen Lebensmitteln, sei es als Würzmittel, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoff. Sein Kilopreis liegt nunmehr durchschnittlich bei etwa 90 Cent.
- Im Gegensatz zu Öl und Kohle werden uns die gigantischen Salzvorräte, gespeichert in den Bergen und Meeren unseres Planeten, wohl niemals ausgehen. Über Milliarden von Jahren haben sich kilometerdicke Salzstöcke gebildet, aus denen tägliche tausende Tonnen herausgesprengt werden.
- Unser lebenswichtiger Tagesbedarf von etwa 6-10 Gramm Salz am Tag ist voraussichtlich auch die nächsten 400.000 Jahre gesichert!

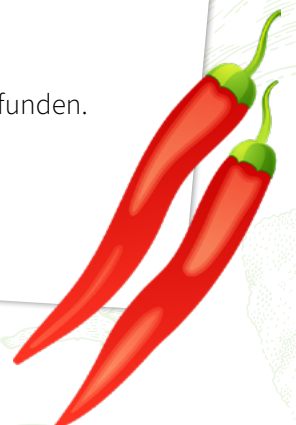


Ordne diese Gewürze absteigend nach ihrem Kilopreis.

- a) Zimt b) Chili c) Safran d) Vanille

Würzenswertes und Unkrautliches!

- Die Einheit, mit der die Schärfe einer Chili gemessen wird, heißt Scoville. Die aktuell schärfste Chilischote der Welt, Dragon's Breath, erreichte 2,5 Millionen Scoville. Don't try this at home!
- "Scharf" ist kein Geschmack sondern purer Schmerz. Doch genauso, wie sauer lustig macht, erzeugt Schärfe (in der richtigen Dosierung) Glücksgefühle im Gehirn.
- Es gibt auf der Zunge keine "Zonen" für die einzelnen Geschmacksrichtungen. Die gesamte Zunge ist mit tausenden Geschmacksknospen ausgestattet.
- Das sogenannte Maggi-Kraut Liebstöckel ist kein Bestandteil der Maggi-Würze.
- Zuckerwatte aus der Maschine wurde 1897 vom amerikanischen Zahnarzt William Morrison erfunden.



Millionen von Tonnen an Lebensmitteln landen jedes Jahr im Müll. Doch das muss nicht sein. Oft werden Lebensmittel schneller schlecht, als man sie essen kann. Das liegt zumeist an der falschen Lagerung.

- Was in der Sonne herumliegt, verderbt schneller.
- Frische Lebensmittel mögen es am liebsten trocken und dunkel.
- Besonders Pilze sollten nicht in Plastik eingeschweißt gelagert, sondern in offene Schalen umgefüllt werden, am besten in welche aus Pappe.

Für die Kühlschrankhygiene angebrochene Lebensmittel nur abgedeckt hineinstellen.

Der Kühlschrank ist in verschiedene Kältezonen aufgeteilt.

Käse und Essensreste gut abdecken und ins oberste Fach damit.

In die Mitte kommen die Milchprodukte, wie z.B. Joghurt, Sahne, Pudding und Quark.

Auf der untersten Glasplatte herrschen ca. 0 Grad. Hierhin kommen Wurst, Fleisch und Fisch, am besten in verschließbaren Dosen.

Eier, Butter und Getränke gehören in die Tür.

Obst und Gemüse kommt ganz nach unten in die Schubladen.





- Brot, Speiseöle, Kartoffeln, Auberginen, Avocados, Tomaten, Südfrüchte und Bananen haben im Kühlschrank nichts verloren und fühlen sich an trockenen, dunklen Orten wohl.

- Vorgeschnittenes Brot, Wurst und Käse verdirbt schneller als ganze Stücke.



- Bananen nicht in der Nähe von Äpfeln aufbewahren, denn die machen sich gegenseitig weich!

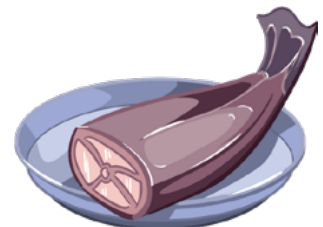


- Älteres Brot schmeckt hervorragend leicht aufgetoastet und mit etwas Leinöl.



- Je dunkler die (schimmelfreie) Schale der Banane ist, umso süßer ist die Frucht. Bis kurz vorm totalen Schwarzwerden sind überreife Bananen hervorragend geeignet zum Backen oder für Smoothies!

- Frischen Fisch, Geflügel, Fleisch und besonders Hackfleisch sollte am Besten immer gleich am Kauftag verbraten oder tiefgefroren werden.

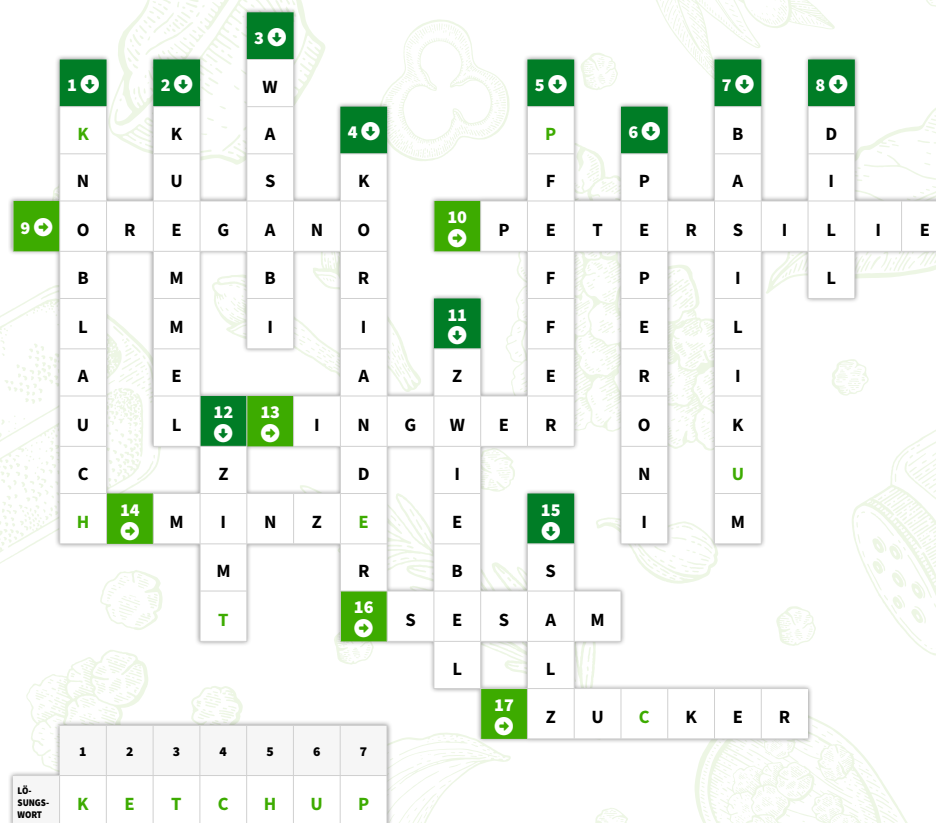


- Viele Lebensmittel sind oft auch noch Tage nach dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums völlig in Ordnung!



Lösungen

Seite 2



Ketchup

Der oder das Ketchup, dessen genaue Herkunft nicht eindeutig bestimmt werden kann, wird schon seit mehreren hundert Jahren in unterschiedlichsten Rezepturen hergestellt. Die Basis dieser weltweit beliebten Würzsauce bildet heute Tomatenmark, Zucker, Essig, Speisesalz und verschiedenste Gewürze, je nach Land und Hersteller.

Seite 3

Nase:

- a) 65% **b) 90%** c) 45%

→ **90% unseres Schmeckens entsteht in der Nase.**

Wo der Pfeffer wächst:

- a) Vietnam **b) Südafrika** c) Indien d) Malaysia

→ **nicht in Südafrika**

Lösungen

Seite 4

waagrecht:

Nelken (Curry & Lebkuchen)

Bockshornklee (Curry)

Zimt (Curry & Lebkuchen)

Fenchel (Curry & Lebkuchen)

Ingwer (Curry & Lebkuchen)

Senf (Curry)

Anis (Lebkuchen)

senkrecht:

Chili (Curry)

Kurkuma (Curry & Lebkuchen)

Piment (Lebkuchen)

Kardamom (Curry & Lebkuchen)

Muskatnuss (Curry)

Cayennepfeffer (Curry)

			C		P		K						C	
			H		I		A						A	
			I		M		R						Y	
	N	E	L	K	E	N	D				M		E	
			I	U	N		A				U		N	
				R	T		M				S		N	
	B	O	C	K	S	H	O	R	N	K	L	E	E	
				U			M				A		P	
		Z	I	M	T						T		F	
				A				F	E	N	C	H	E	L
											U		F	
	I	N	G	W	E	R					S	E	N	F
								A	N	I	S		E	
													R	

Seite 5

Gewürzpreise

Platz 1: Chili

Die gelbe Aji Charapita aus Peru ist mit einem Kilopreis von 20.000 bis 25.000 Euro die zur Zeit teuerste Chili der Welt.

Platz 2: Safran

Safran ist so wertvoll, dass er häufig sogar mit Kurkuma gefälscht wird. Die Ernte von Safran ist sehr aufwändig. Für 1 Kilo benötigt man 200.000 Blüten. Dafür brauchen 15 Pflücker einen ganzen Tag. Mit 30 Euro pro Gramm ist Safran daher aktuell das zweitteuerste Gewürz der Welt.

Platz 3: Vanille

500 bis 2.000 Euro pro Kilo! Die echte Vanille gehört botanisch zu den Orchideen. Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts wurde Vanille ausschließlich in Mexiko produziert. Pudding, Eiscreme und Joghurt mit Vanille sind im Handel meist leuchtend gelb. Aber lediglich die Blüte der Vanillepflanze ist gelb. Die bei der Ernte noch gelbgrünen Fruchtkapseln erhalten durch aufwändige und lange Fermentation und Trocknung ihre schwarz-bräunliche Farbe und das typische Aroma.

Platz 4: Zimt

Auch Zimt kann mit 160-190 Euro pro Kilo eine ordentliche Stange Geld kosten.