

Indische Gewürze

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Indische Gewürze. Wenn du Hilfe brauchst, recherchiere im Internet.



Kurkuma: Früher war die gelbe Wurzel ein Billigersatz für Safran. Dank den vielen gesundheitsfördernden Eigenschaften zählt Kurkuma aber heute zum Superfood. Kurkuma ist ein wichtiger Bestandteil von Curry. Es verleiht der Gewürzmischung ihre gelbe Farbe.



Kreuzkümmel: hat einen kräftigen, würzigen Geschmack mit einer leicht bitteren, scharfen Note. Es hat eine verdauungsfördernde Wirkung und wird oft in Gewürzmischungen wie Curry oder Garam Masala verwendet.



Fenchelsamen: Haben ein leicht süßliches Aroma und ähneln dem Geschmack von Anis. Für ein noch intensiveres Aroma können die Fenchelsamen im Mörser zerstossen werden. Fenchelsamen sind ausserdem ein beliebtes Hausmittel gegen Blähungen.

Indische Gewürze

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Indische Gewürze. Wenn du Hilfe brauchst, recherchiere im Internet.



Koriandersamen: Koriandersamen schmecken süß-würzig, leicht herb mit einer leichten Zitrusnote. Korianderblätter sind intensiver im Geschmack und gleichen Petersilienblättern. Auch Koriander ist ein wichtiger Bestandteil in Currys.



Kardamom: Kardamom zählt wie Vanille oder Safran zu den wertvollsten Gewürzen. Es hat ein pfeffrig-bitteres Aroma. Kardamom ist nur ein Jahr haltbar. Es wird in salzigen und auch in süßen Gerichten verwendet.



Schwarze Senfkörner: sind bräunlich-schwarz, die Oberfläche ist rau, und ihre Schärfe ist deutlich intensiver als gelbe Senfkörner. Sie regen die Verdauung an und wirken durchblutungsfördernd. Senf stellst du aus fein gemahlene Senfkörnern, Weissweinessig, Wasser, Zucker und Salz her.

Indische Gewürze

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Indische Gewürze. Wenn du Hilfe brauchst, recherchiere im Internet.



Gewürznelken: Nelken, sind die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums. Ihre Form erinnert an kleine Nägel, was auch die Herkunft ihres Namens erklärt: Dieser stammt vom mittelniederdeutschen „negelken“ ab, was „Nägelchen“ bedeutet. Nelken sind würzig-scharf und haben eine süßliche Note.



Bockshornklee: Hat ein würziges Aroma mit bitteren und leicht scharfen Nuancen. Seinen deutschen Namen verdankt die Pflanze seinem Aussehen. Denn die länglichen Hülsen erinnern an die Hörner von Böcken.



Zimt: Zimt ist eigentlich die Rinde eines tropischen Baumes. Es gibt zwei Sorten Zimt: Cassia und Ceylon. Ceylon ist im Vergleich zu Cassia aromatischer und weniger scharf. Der in Zimt enthaltene Aromastoff Curamin ist in zu hohen Mengen giftig. Daher: weniger ist mehr.

Indische Gewürze

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Indische Gewürze. Wenn du Hilfe brauchst, recherchiere im Internet.



Sternanis: Sternanis sorgt für ein unvergleichliches Aroma, das an Lakritz erinnert. Es ist zudem würzig und leicht scharf. Sternanis wird nebst der indischen Küche auch oft bei uns in Europa verwendet. Vor allem in der Weihnachtszeit bzw. Winterzeit.



Schwarzer Pfeffer: Beim schwarzen Pfeffer werden die noch unreifen, grünen Beeren der Pfefferpflanze geerntet und im Ganzen sonnengetrocknet. Die Fermentation führt zur charakteristischen dunklen Färbung,



Chilipulver: Mehr als tausend Chilisorten variieren in ihrer Farbe, Größe, Farbintensität und ihrem Geschmack. Ob frisch oder getrocknet, die Nuancen reichen von süsslich scharf über zitronenähnlich-grasig, rauchig bis hin zu höllisch scharf.

Indische Gewürze - Lösungen

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Indische Gewürze. Wenn du Hilfe brauchst, recherchiere im Internet.

	<p>Kurkuma: Früher war die gelbe Wurzel ein Billigersatz für Safran. Dank den vielen gesundheitsfördernden Eigenschaften zählt Kurkuma aber heute zum Superfood. Kurkuma ist ein wichtiger Bestandteil von Curry. Es verleiht der Gewürzmischung ihre gelbe Farbe.</p>
	<p>Kreuzkümmel: hat einen kräftigen, würzigen Geschmack mit einer leicht bitteren, scharfen Note. Es hat eine verdauungsfördernde Wirkung und wird oft in Gewürzmischungen wie Curry oder Garam Masala verwendet.</p>
	<p>Fenchelsamen: Haben ein leicht süßliches Aroma und ähneln dem Geschmack von Anis. Für ein noch intensiveres Aroma können die Fenchelsamen im Mörser zerstossen werden. Fenchelsamen sind ausserdem ein beliebtes Hausmittel gegen Blähungen.</p>

Indische Gewürze

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Indische Gewürze. Wenn du Hilfe brauchst, recherchiere im Internet.



Koriandersamen: Koriandersamen schmecken süß-würzig, leicht herb mit einer leichten Zitrusnote. Korianderblätter sind intensiver im Geschmack und gleichen Petersilienblättern. Auch Koriander ist ein wichtiger Bestandteil in Currys.



Kardamom: Kardamom zählt wie Vanille oder Safran zu den wertvollsten Gewürzen. Es hat ein pfeffrig-bitteres Aroma. Kardamom ist nur ein Jahr haltbar. Es wird in salzigen und auch in süßen Gerichten verwendet.



Schwarze Senfkörner: sind bräunlich-schwarz, die Oberfläche ist rau, und ihre Schärfe ist deutlich intensiver als gelbe Senfkörner. Sie regen die Verdauung an und wirken durchblutungsfördernd. Senf stellst du aus fein gemahlene Senfkörnern, Weissweinessig, Wasser, Zucker und Salz her.

Indische Gewürze

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Indische Gewürze. Wenn du Hilfe brauchst, recherchiere im Internet.

	<p>Gewürznelken: Nelken, sind die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums. Ihre Form erinnert an kleine Nägel, was auch die Herkunft ihres Namens erklärt: Dieser stammt vom mittelniederdeutschen „negelken“ ab, was „Nägelchen“ bedeutet. Nelken sind würzig-scharf und haben eine süßliche Note.</p>
	<p>Bockshornklee: Hat ein würziges Aroma mit bitteren und leicht scharfen Nuancen. Seinen deutschen Namen verdankt die Pflanze seinem Aussehen. Denn die länglichen Hülsen erinnern an die Hörner von Böcken.</p>
	<p>Zimt: Zimt ist eigentlich die Rinde eines tropischen Baumes. Es gibt zwei Sorten Zimt: Cassia und Ceylon. Ceylon ist im Vergleich zu Cassia aromatischer und weniger scharf. Der in Zimt enthaltene Aromastoff Curamin ist in zu hohen Mengen giftig. Daher: weniger ist mehr.</p>

Indische Gewürze

Auftrag: Memorykarten richtig ausschneiden und auf ein separates Blatt aufkleben. Schreib den Titel: Indische Gewürze. Wenn du Hilfe brauchst, recherchiere im Internet.



Sternanis: Sternanis sorgt für ein unvergleichliches Aroma, das an Lakritz erinnert. Es ist zudem würzig und leicht scharf. Sternanis wird nebst der indischen Küche auch oft bei uns in Europa verwendet. Vor allem in der Weihnachtszeit bzw. Winterzeit.



Schwarzer Pfeffer: Beim schwarzen Pfeffer werden die noch unreifen, grünen Beeren der Pfefferpflanze geerntet und im Ganzen sonnengetrocknet. Die Fermentation führt zur charakteristischen dunklen Färbung,



Chilipulver: Mehr als tausend Chilisorten variieren in ihrer Farbe, Größe, Farbintensität und ihrem Geschmack. Ob frisch oder getrocknet, die Nuancen reichen von süsslich scharf über zitronenähnlich-grasig, rauchig bis hin zu höllisch scharf.

Abbildungsverzeichnis:

Kurkuma: <https://balkantimes.press/wp-content/uploads/2021/01/kurkuma-teaser-lang-36c43xhk2lqrguz6e8kwnqvfczx7a0gct5abrorojktoor10e.jpg> (10.02.2022)

Kreuzkümmel: <https://www.fr.de/bilder/2018/02/27/10982817/109137621-1064550-2yea.jpg> (10.02.2022)

Fenchelsamen: https://www.ndr.de/ratgeber/kochen/warenkunde/fenchel119_v-contentgross.jpg (10.02.2022)

Koriandersamen: <https://www.miomente.de/entdeckermagazin/wp-content/uploads/2018/08/koriandersamen-gewuerzlexikon.jpg> (10.02.2022)

Kardamom: https://www.zauberdergewuerze.de/magazin/wp-content/uploads/bfi_thumb/adobestock_192859475_klein-36j0f04u91bmcilytsaampwnrq6h59u8p9zhn2r81bakgan2.jpg (10.02.2022)

Senfkörner schwarz: <https://utopia.de/app/uploads/2019/10/senfkoerner-daniela-staberutopiade-191028.jpg> (10.02.2022)

Gewürznelken: https://backmittel-zusatzstoffe.de/WebRoot/Store18/Shops/d2f40593-ea8c-4ab8-9af8-a7d29b479a8b/59D7/51C0/C224/D2E8/1CA3/0A48/3649/C0F5/Nelken_ml.jpg (10.02.2022)

Bockshornklee: https://t3.ftcdn.net/jpg/02/87/44/58/360_F_287445850_Pu2Nm1GQuA3VS5lrMJxha9ZGCv1AOzKe.jpg (10.02.2022)

Zimt: <https://www.suppenhandel.de/bilder/news/33/Bild1.jpg> (10.02.2022)

Sternanis: <https://lebensmittel-warenkunde.de/assets/images/content/sternanis.jpg> (10.02.2022)

Schwarzer Pfeffer: https://amp.fitforfun.de/files/images/201809/1/schwarzer-pfeffer,309624_m_xl.jpg (10.02.2022)

Chilipulver: http://www.worldsoffood.de/media/k2/items/cache/e3547aa5163be1cf0308beec1632f77e_L.jpg (10.02.2022)

Informationen zu den Gewürzen:

Kurkuma: <https://www.bettybossi.ch/de/Magazin/Display/1067258/Kurkuma-die-Goldwurzel?setDevice=auto> (10.02.2022)

Kreuzkümmel: <https://www.zauberdergewuerze.de/magazin/gewuerzlexikon/was-ist-kreuzkuemmel> (10.02.2022)

Fenchelsamen: <https://eatSMARTER.de/lexikon/warenkunde/kraeuter/fenchelsamen> (10.02.2022)

Koriandersamen: <https://eatSMARTER.de/lexikon/warenkunde/gewuerze/koriandersamen> (10.02.2022)

Kardamom: <https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/tipps-tricks/was-ist-kardamom/> (10.02.2022)

Schwarze Senfkörner:

<https://fooby.ch/de/kochschule/foodlexikon/senfkoerner.html?startAuto2=0&startAuto3=0&startAuto1=0> (15.02.2022)

Gewürznelken: <https://www.zauberdergewuerze.de/magazin/gewuerzlexikon/was-sind-nelken> (15.02.2022)

Bockshornklee: <https://www.zauberdergewuerze.de/magazin/gewuerzlexikon/was-ist-bockshornklee> (15.02.2022)

Zimt: <https://utopia.de/ratgeber/zimt-wirkung-inhaltsstoffe-und-unterschiede-der-sorten/> (15.02.2022)

Sternanis: <https://www.zauberdergewuerze.de/magazin/gewuerzlexikon/was-ist-sternanis> (15.02.2022)

Schwarzer Pfeffer: <https://www.fuchs.de/gewuerz/pfeffer-schwarz/> (15.02.2022)

Chilipulver: <https://www.gewuerze-boomers.de/magazin/was-ist-chili-gewuerze-zum-kennenlernen> (15.02.2022)