

# Columba-Neef-Realschule Neustift/Ortenburg

[www.columba-neef-realschule.de](http://www.columba-neef-realschule.de)

Haushalt und Ernährung

Elisabeth Voggenreiter, FL

## Fragekarten (laminiert) für 7. Jahrgangsstufe

**Einsetzbar** als Lernzielkontrolle, Wiederholung, in Lernzirkeln, als Quiz, in Gruppenarbeiten usw.

### Einteilung der Farben:

**Gelb:** leichte Fragen (*Sprichwörter, Tischdecken...*)

**Lila:** mittlerer Schwierigkeitsgrad (*Küchentechnik, Geräte...*)

**Braun:** mittlerer bis hoher Schwierigkeitsgrad (*Wirtschaftliches Handeln, Einkauf*)

**Hellblau:** mittlerer bis hoher Schwierigkeitsgrad (*Ernährungslehre, Kohlenhydrate*)

Beliebig erweiterbar!

<p>Wobei handelt es sich um ein Küchengerät?</p> <p>A) Schneeschaufel B) Eisfeger <b>C) Schneebesen</b> D) Schneerührer</p>	<p>Wobei handelt es sich um ein Küchengerät?</p> <p>A) Tolle Rolle <b>B) Flotte Lotte</b> C) Fleißiges Lieschen D) Blinde Kuh</p>	<p>Vervollständige das Sprichwort: <i>Übung macht den...</i></p> <p>A) Ärger B) Chef C) Boss <b>D) Meister</b></p>
<p>Vervollständige das Sprichwort: <i>Nichts wird so heiß gegessen wie es...</i></p> <p>A) getrunken wird B) gebacken wird <b>C) gekocht wird</b> D) gewaschen wird</p>	<p>Vervollständige das Sprichwort: <i>Liebe geht durch den...</i></p> <p>A) Wagen B) Kopf C) Geldbeutel <b>D) Magen</b></p>	<p>Vervollständige das Sprichwort: <i>Viele Köche verderben ....</i></p> <p>A) das Ei B) den Käse <b>C) den Brei</b> D) die Suppe</p>
<p>Wobei handelt es sich um ein Küchengerät?</p> <p><b>A) Palette</b> B) Marionette C) Diskette D) Bankett</p>	<p>Wobei handelt es sich um ein Küchengerät?</p> <p>A) Schaumgabel <b>B) Schaumlöffel</b> C) Schaumpinsel D) Schaumschläger</p>	<p>Wobei handelt es sich um ein Küchengerät?</p> <p>A) Frisöse <b>B) Friteuse</b> C) Frankiergerät D) Franzose</p>
<p>Nudeln "bissfest" kochen heißt auf italienisch</p> <p>A) Al Capone B) <b>Al dente</b> C) Dentist D) Tagliatelli</p>	<p>Wobei handelt es sich um Küchenkräuter?</p> <p><b>A) Basilikum</b> B) Basilika C) Baselit D) Baseball</p>	<p>Wobei handelt es sich um Küchenkräuter?</p> <p>A) Papageno B) Papparazzi <b>C) Oregano</b> D) Othello</p>

<p><b>Garen von Nahrungsmitteln in reichlich Flüssigkeit heißt:</b></p> <p>A) Schmoren  B) Braten  C) Dünsten  <b>D) Kochen</b></p>	<p><b>Garen von Nahrungsmitteln im eigenen Saft unter Zugabe von wenig Fett und Flüssigkeit heißt:</b></p> <p>A) Dämpfen  <b>B) Dünsten</b>  C) Schmoren  D) Kochen</p>	<p><b>Garen im Wasserdampf bei geschlossenem Topf heißt:</b></p> <p>A) Kochen  <b>B) Dämpfen</b>  C) Schmoren  D) Grillen</p>
<p><b>Garen durch Strahlungshitze heißt:</b></p> <p>A) Backen  <b>B) Grillen</b>  C) Braten  D) Schmoren</p>	<p><b>Welche Garmachungsart passt nicht in die Gruppe?</b></p> <p>A) Kochen  B) Dünsten  C) Schmoren  <b>D) Grillen</b></p>	<p><b>Welche Garmachungsart passt nicht in die Gruppe?</b></p> <p>A) Backen  B) Überbacken  C) Grillen  <b>D) Kochen</b></p>
<p><b>Eine Salatsoße heißt in der Küchensprache auch:</b></p> <p>A) Remoulade  <b>B) Marinade</b>  C) Margarine  D) Panade</p>	<p><b>Porree ist ein anderer Name für:</b></p> <p>A) Silberzwiebeln  <b>B) Lauch</b>  C) Schnittlauch  D) Knoblauch</p>	<p><b>Curry ist eine Mischung aus</b></p> <p>A) 3 Gewürzen  B) 4 Gewürzen  C) 6 Gewürzen  <b>D) mehr als 11 Gewürzen</b></p>
<p><b>Nahrungsmittel in Mehl, Ei und Semmelbrösel wenden nennt man</b></p> <p>A) Reparieren  B) Rangieren  <b>C) Panieren</b>  D) Passieren</p>	<p><b>Fertig gegarte Nudeln soll man mit kaltem Wasser</b></p> <p>A) aufschrecken  <b>B) abschrecken</b>  C) erschrecken  D) zudecken</p>	<p><b>Nahrungsmittel in heißem Fett schwimmend garen und bräunen nennt man:</b></p> <p>A) Vertikulieren  <b>B) Fritieren</b>  C) Panieren  D) Marinieren</p>

<p>Überziehen von Gebäck mit zuckerhaltigem Guss heißt:</p>	<p>Weiche Lebensmittel zu glattem Brei verarbeiten nennt man:</p>	<p>Nahrungsmittel durch ein feines Sieb streichen nennt man:</p>
<p>A) Gravieren B) Dekorieren <b>C) Glasieren</b> D) Marmorieren</p>	<p>A) Panieren <b>B) Pürieren</b> C) Maniküren D) Pediküren</p>	<p><b>A) Passieren</b> B) Polieren C) Perfektionieren D) Pensionieren</p>
<p>Wenn alle in einer Gruppe zusammenarbeiten bilden sie ein gutes</p>	<p>Wenn jemand beim Arbeiten denkt und so Kraft, Zeit und Geld spart, arbeitet er</p>	<p>Der Wasserverbrauch im Haushalt beträgt pro Kopf in Deutschland etwa</p>
<p>A) Beispiel B) Gespann C) Grüppchen <b>D) Team</b></p>	<p>A) funktionell B) sensationell <b>C) rationell</b> D) individuell</p>	<p>A) 50 Liter B) 30 Liter <b>C) 145 Liter</b> D) 100 Liter</p>
<p>Die meiste Energie wird im Haushalt verbraucht für:</p>	<p>Das meiste Trinkwasser wird im Haushalt verbraucht für:</p>	<p>Kochen ohne Deckel verbraucht die</p>
<p>A) das Kochen <b>B) die Heizung</b> C) das Licht D) den Fernseher</p>	<p><b>A) Baden, Waschen, Duschen</b> B) Kochen C) Putzen D) Trinken</p>	<p>A) halbe Energie B) doppelte Energie <b>C) dreifache Energie</b> D) viertelte Energie</p>
<p>"Konzentrat" bedeutet bei Putz- und Waschmitteln man kann:</p>	<p>Schnittverletzungen kann man vermeiden durch den</p>	<p>Hygiene bedeutet soviel wie</p>
<p>A) mehr hernehmen <b>B) sparsam dosieren</b> C) darauf ganz verzichten D) viel davon kaufen</p>	<p>A) Katzensgriff B) Messerschiff <b>C) Krallengriff</b> D) Korallenriff</p>	<p><b>A) Gesundheitslehre</b> B) Putzfimmel C) Ernährungslehre D) Haushaltslehre</p>

<p><b>Dinkel ist ein:</b></p> <p>A) <b>Getreide</b></p> <p>B) Gewürz</p> <p>C) Getränk</p> <p>D) Tier</p>	<p><b>Vollkornbrot bedeutet in dem Brot ist</b></p> <p>A) kein Mehl</p> <p>B) <b>Mehl aus ungeschälten Getreidekörnern</b></p> <p>C) voll viel Korn</p> <p>D) nur Weizenmehl</p>	<p><b>Welche Brotsorte hat die wertvollsten Inhaltsstoffe?</b></p> <p>A) Weißbrot</p> <p>B) Semmel</p> <p>C) Mischbrot</p> <p>D) <b>Vollkornbrot</b></p>
<p><b>Beim Tischdecken liegt das Messer:</b></p> <p>A) links neben dem Teller</p> <p>B) <b>rechts neben dem Teller</b></p> <p>C) über dem Teller</p> <p>D) auf dem Tellerrand</p>	<p><b>Beim Tischdecken liegt die Gabel:</b></p> <p>A) <b>links neben dem Teller</b></p> <p>B) rechts neben dem Teller</p> <p>C) unter dem Teller</p> <p>D) auf dem Tellerrand</p>	<p><b>Beim Tischdecken steht das Trinkglas:</b></p> <p>A) links über dem Teller</p> <p>B) <b>rechts über dem Teller</b></p> <p>C) auf dem Teller</p> <p>D) in der Mitte über dem Teller</p>
<p><b>Legt der Gast beim Essen sein Besteck gekreuzt auf den Teller, so bedeutet das:</b></p> <p>A) er hat genug</p> <p>B) es hat ihm nicht geschmeckt</p> <p>C) <b>er möchte gern noch etwas nachgereicht</b></p> <p>D) er möchte gehen</p>	<p><b>Beim Kaffeegedeck steht die Tasse:</b></p> <p>A) links über dem Teller</p> <p>B) <b>rechts über dem Teller</b></p> <p>C) direkt neben dem Teller</p> <p>D) auf dem Kuchenteller</p>	<p><b>Was ist als Tischdekoration auf einer Festtafel nicht geeignet:</b></p> <p>A) Schnittblumen</p> <p>B) <b>Topfpflanzen</b></p> <p>C) Kerzen</p> <p>D) Tischkärtchen</p>
<p><b>Vorheizen der Backröhre ist nicht nötig beim Backen mit</b></p> <p>A) Oberhitze</p> <p>B) <b>Heißluft</b></p> <p>C) Unterhitze</p> <p>D) der Grillschlange</p>	<p><b>Die Beziehung der Lebewesen zur Umwelt bezeichnet man als:</b></p> <p>A) <b>Ökologie</b></p> <p>B) Onkologie</p> <p>C) Ökonomie</p> <p>D) Biologie</p>	<p><b>Wirtschaft, Wirtschaftlichkeit, sparsame Lebensführung heißt auch:</b></p> <p>A) Biologie</p> <p>B) Geologie</p> <p>C) <b>Ökonomie</b></p> <p>D) Geografie</p>

<p>Werden in der Landwirtschaft nur organische Düngemittel und keine oder nur geringe Mengen Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt, spricht man von</p>	<p>Werden in der Landwirtschaft bei Bedarf chemische Düngemittel und Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt, spricht man von</p>	<p><b>Herbizid</b> ist das Fremdwort für</p>
<p>A) konventionellem Anbau  <b>B) biologischem Anbau</b>  C) herkömmlicher Landwirtschaft  D) Agrarwirtschaft</p>	<p>A) <b>konventionellem Anbau</b>  B) biologischem Anbau  C) Biobauern  D) Agrarwirtschaft</p>	<p>A) Düngemittel  B) Futtermittel  <b>C) Unkrautbekämpfungsmittel</b>  D) Insektenbekämpfungsmittel</p>
<p><b>Fungizid</b> ist das Fremdwort für</p>	<p>Ein biologischer Wirkstoff, der Kleinstlebewesen im Wachstum hemmt und abtötet ist ein</p>	<p><b>Insektizid</b> ist das Fremdwort für</p>
<p>A) Düngemittel  <b>B) Pilzbekämpfungsmittel</b>  C) Arzneimittel  D) Lebensmittel</p>	<p>A) Anabolika  <b>B) Antibiotikum</b>  C) Ambrosia  D) Angina</p>	<p>A) Reinigungsmittel  B) Düngemittel  C) Unkrautbekämpfungsmittel  <b>D) Insektenbekämpfungsmittel</b></p>
<p>Bekämpfungsmittel gegen pflanzliche und tierische Schädlinge in der Landwirtschaft nennt man:</p>	<p>Um 5 kg Schweinefleisch zu produzieren muss folgende Menge Getreide verfüttert werden:</p>	<p>Gentechnisch veränderte Lebensmittel bezeichnet man als</p>
<p>A) <b>Pestizide</b>  B) Herbizide  C) Fungizide  D) Insektizide</p>	<p>A) 5 kg Weizen  B) 10 kg Weizen  <b>C) 20 kg Weizen</b>  D) 12 kg Weizen</p>	<p>A) Fast-Food  <b>B) Gen-Food</b>  C) Öko-Food  D) Bio-Food</p>
<p>Die Kennzeichnung der Gen-Food regelt die</p>	<p>Qualitätsangaben, die beim Lebensmitteleinkauf helfen, sind:</p>	<p>Wer umweltfreundlich putzen will, kann zum Lösen von Kalkrändern in Bad und Küche</p>
<p>A) <b>Novel-Food-Verordnung</b>  B) Fast-Food-Verordnung  C) Öko-Food-Bestimmung  D) Ökonomie</p>	<p>A) Preisangaben  B) Werbeaufdrucke  <b>C) Handels- und Güteklassen</b>  D) Mengenangabe</p>	<p>A) Entkalker einsetzen  <b>B) Essig verwenden</b>  C) Seife benutzen  D) WC-Reiniger verwenden</p>

<p><b>Legt der Gast beim Essen sein Besteck nebeneinander auf den rechten Tellerrand, so bedeutet das:</b></p> <p>A) er ist mit dem Essen fertig</p> <p>B) es hat ihm nicht geschmeckt</p> <p>C) er möchte gern noch etwas nachgereicht</p> <p>D) er möchte gehen</p>	<p><b>Fängt eine Pfanne mit Fett Feuer, löscht man es am sichersten mit</b></p> <p>A) einem Eimer Wasser</p> <p>B) einem Deckel</p> <p>C) einer Kanne Milch</p> <p>D) einem Becher Mehl</p>	<p><b>Über die Zutaten, die in einem vorgefertigten Lebensmittel enthalten sind, gibt Auskunft:</b></p> <p>A) der Verbraucherdienst</p> <p>B) die Preisliste</p> <p>C) die Mengenangabe</p> <p>D) die Zutatenliste</p>
<p><b>Welches Gesetz unterstützt den Verbraucher bei der Auswahl von Lebensmitteln:</b></p> <p>A) Jugenschutzgesetz</p> <p>B) Abgabeverordnung</p> <p>C) <b>Lebensmittelschutzgesetz</b></p> <p>D) Grundgesetz</p>	<p><b>In der Zutatenliste stehen die Zutaten folgendermaßen geordnet:</b></p> <p>A) nach dem Alphabet</p> <p>B) nach dem Wert für die Ernährung</p> <p>C) nach der <b>vorkommenden Menge</b></p> <p>D) nach dem Preis</p>	<p><b>Wobei handelt es sich nicht um Zusatzstoffe:</b></p> <p>A) <b>Kohlenhydrate</b></p> <p>B) Konservierungsmittel</p> <p>C) Emulgatoren</p> <p>D) Farbstoffe</p>
<p><b>Was muss laut Warenkennzeichnung nicht auf der Verpackung stehen:</b></p> <p>A) Mengenangabe</p> <p>B) Verkehrsbezeichnung</p> <p>C) <b>Markenname</b></p> <p>D) Name des Herstellers</p>	<p><b>Die Einteilung in Handelsklassen bei Obst und Gemüse wird ausgedrückt in</b></p> <p>A) XL, L, M, S</p> <p>B) Giga, Mega, Super</p> <p>C) <b>Extra, Klasse I, II, III</b></p> <p>D) 1, 2, 3, 4</p>	<p><b>Jeder Deutsche produziert im Jahr ca.</b></p> <p>A) <b>400 kg Müll</b></p> <p>B) 200 kg Müll</p> <p>C) 100 kg Müll</p> <p>D) 50 kg Müll</p>
<p><b>Alte Medikamente gehören</b></p> <p>A) in die Restmülltonne</p> <p>B) in die Biotonne</p> <p>C) in die Papiertonne</p> <p>D) <b>zurück in die Apotheke</b></p>	<p><b>Das wertvollste Material im Müll ist</b></p> <p>A) Papier</p> <p>B) <b>Aluminium</b></p> <p>C) Kunststoff</p> <p>D) Glas</p>	<p><b>Eingebranntes auf dem Glaskeramikkochfeld reinigt man mit</b></p> <p>A) einem Messer</p> <p>B) <b>dem Glasschaber</b></p> <p>C) einer spitzen Nagelfeile</p> <p>D) dem Fingernagel</p>

<p><b>Lebensmittel, deren Inhaltsstoffe für den Körper eine anregende Wirkung haben heißen</b></p> <p>A) Nahrungsmittel  <b>B) Genussmittel</b>  C) Wirkmittel  D) Lösemittel</p>	<p><b>Die Bestandteile unserer Nahrung, die der Körper verwerten kann, nennt man</b></p> <p>A) Grundstoffe  B) Sauerstoffe  C) Wertstoffe  <b>D) Nährstoffe</b></p>	<p><b>Für den Körper sind Fette und Kohlenhydrate wichtige</b></p> <p>A) Baustoffe  B) Wirkstoffe  <b>C) Brennstoffe</b>  D) Schutzstoffe</p>
<p><b>Eiweiß und Wasser dienen dem menschl. Körper als</b></p> <p><b>A) Baustoff</b>  B) Brennstoff  C) Reglerstoff  D) Begleitstoff</p>	<p><b>Als Wirkstoffe (Schutz- und Reglerstoffe) dienen:</b></p> <p>A) Wasser und Fett  B) Eiweiß und Fett  C) Kohlenhydrate  <b>D) Vitamine u. Mineralstoffe</b></p>	<p><b>Als "sekundäre Pflanzenstoffe" bezeichnet man in der Ernährungslehre:</b></p> <p>A) Blüten und Stengel  <b>B) Aroma-, Farb- und Geschmackstoffe</b>  C) Wurzeln und Blätter  D) Früchte und Samen</p>
<p><b>Welche Inhaltsstoffe wirken sich anregend auf unsere Verdauung aus?</b></p> <p>A) Farbstoffe  <b>B) Ballaststoffe</b>  C) Konservierungsstoffe  D) Schadstoffe</p>	<p><b>1 Gramm Fett liefert dem Körper bei der Energiegewinnung</b></p> <p><b>A) 38,9 kJ</b>  B) 17,2 kJ  C) 54,9 kJ  D) 28,9 kJ</p>	<p><b>Die Energie, die der Körper aus Nahrung gewinnt, wird heute gemessen in:</b></p> <p>A) Kilogramm  B) Kilometer  <b>C) Kilojoule</b>  D) Kilowatt</p>
<p><b>Der Energiewert von Kohlenhydraten ist im Vergleich mit Fett:</b></p> <p>A) doppelt so hoch  B) genau gleich  <b>C) halb so hoch</b>  D) dreimal so hoch</p>	<p><b>Bei Bedarf kann unser Körper auch Energie gewinnen aus:</b></p> <p>A) Wasser  B) Mineralstoffen  <b>C) Eiweiß</b>  D) Vitaminen</p>	<p><b>Kohlenhydrate werden aufgebaut</b></p> <p><b>A) in Pflanzen</b>  B) in Tieren  C) im Labor  D) im menschl. Körper</p>



<p><b>Kohlenhydrate bestehen aus den chem. Elementen</b></p> <p>A) Wasserstoff, Sauerstoff und Stickstoff</p> <p>B) Zucker, Sauerstoff und Wasserstoff</p> <p><b>C) Kohlenstoff, Wasserstoff u. Sauerstoff</b></p> <p>D) Kohlendioxid u. Luft</p>	<p><b>Kohlenhydrate sind wichtige Energiequellen</b></p> <p><b>A) für Muskel-, Nerven- und Gehirnzellen</b></p> <p>B) Solarzellen</p> <p>C) Pflanzenzellen</p> <p>D) Fettzellen</p>	<p><b>Der kleinste Baustein der Kohlenhydrate heißt</b></p> <p>A) Einmachzucker</p> <p>B) Einmalzucker</p> <p><b>C) Einfachzucker</b></p> <p>D) Zuckerstück</p>
<p><b>Monosaccharide ist das Fremdwort für</b></p> <p>A) Zellulose</p> <p>B) Doppelzucker</p> <p>C) Vielfachzucker</p> <p><b>D) Einfachzucker</b></p>	<p><b>Traubenzucker und Fruchtzucker sind</b></p> <p>A) Doppelzucker</p> <p>B) Vielfachzucker</p> <p><b>C) Einfachzucker</b></p> <p>D) Würfelzucker</p>	<p><b>Lactose ist das Fremdwort für</b></p> <p>A) Malzzucker</p> <p>B) Mehlkörper</p> <p><b>C) Milchzucker</b></p> <p>D) Stärkemehl</p>
<p><b>Unser Haushaltszucker gehört zur Gruppe der</b></p> <p>A) Vielfachzucker</p> <p>B) Mehrfachzucker</p> <p>C) Einfachzucker</p> <p><b>D) Doppelzucker</b></p>	<p><b>Welche Kohlenhydratart liefert dem Körper am schnellsten Energie?</b></p> <p>A) Milchzucker</p> <p><b>B) Traubenzucker</b></p> <p>C) Rübenzucker</p> <p>D) Zellulose</p>	<p><b>Welche Kohlenhydratart ist unverdaulich, regt aber die Darmstätigkeit an?</b></p> <p>A) Stärke</p> <p>B) Maltose</p> <p><b>C) Zellulose</b></p> <p>D) Saccharose</p>
<p><b>Stärke ist hauptsächlich enthalten in</b></p> <p>A) Süßigkeiten</p> <p>B) Obst</p> <p><b>C) Getreide und Getreideprodukten</b></p> <p>D) Milchprodukten</p>	<p><b>Stärkehaltige Nahrungsmittel liefern dem Körper</b></p> <p>A) schnell Energie</p> <p><b>B) für lange Zeit Energie</b></p> <p>C) gar keine Energie</p> <p>D) sofort Energie</p>	<p><b>Zellulose ist hauptsächlich enthalten in</b></p> <p>A) Weißbrot</p> <p><b>B) Vollkornprodukten</b></p> <p>C) Schokolade</p> <p>D) Semmeln</p>

<p><b>Zuckerhaltige Lebensmittel sollten sparsam gegessen werden weil:</b></p> <p>A) sie teuer sind</p> <p>B) <b>sie Karies und Übergewicht verursachen</b></p> <p>C) unverdaulich sind</p> <p>D) sie nicht gut schmecken</p>	<p><b>1 Gramm Kohlenhydrate liefert dem Körper</b></p> <p>A) <b>17,2 kJ Energie</b></p> <p>B) 38,4 kJ Energie</p> <p>C) 4,2 kJ Energie</p> <p>D) 25,3 kJ Energie</p>	<p><b>Der Tagesbedarf an Kohlenhydraten liegt bei</b></p> <p>A) 1 – 2 g pro Körperkilogramm</p> <p>B) 3– 4 g pro Körperkilogramm</p> <p>C) <b>4 – 6 g pro Körperkilogramm</b></p> <p>D) 10 g pro Körperkilogramm</p>
<p><b>Der Tagesbedarf an Kohlenhydraten ist bei schwerer körperlicher Anstrengung</b></p> <p>A) niedriger</p> <p>B) gleichbleibend</p> <p>C) <b>erhöht</b></p> <p>D) vermindert</p>	<p><b>Wie viel Stück Würfelzucker sind in einem Liter Cola enthalten?</b></p> <p>A) 10 Stück</p> <p>B) 20 Stück</p> <p>C) 25 Stück</p> <p>D) <b>40 Stück</b></p>	<p><b>Zucker löst sich besonders schnell in</b></p> <p>A) <b>heißem Wasser</b></p> <p>B) kaltem Wasser</p> <p>C) lauwarmem Wasser</p> <p>D) Tafelwasser</p>
<p><b>Weil Zucker Feuchtigkeit anzieht muss man ihn</b></p> <p>A) feucht aufbewahren</p> <p>B) <b>trocken aufbewahren</b></p> <p>C) im Kühlschrank lagern</p> <p>D) dunkel lagern</p>	<p><b>Welche Kohlenhydratart hat die größte Süßkraft?</b></p> <p>A) Vielfachzucker Stärke</p> <p>B) Zellulose</p> <p>C) <b>Einfachzucker</b></p> <p>D) Doppelzucker</p>	<p><b>Wenn man Zucker erhitzt ändert sich Farbe und Geschmack, diesen Vorgang nennt man</b></p> <p>A) kandieren</p> <p>B) <b>karamellisieren</b></p> <p>C) kalkulieren</p> <p>D) koordinieren</p>
<p><b>Stärke schmeckt</b></p> <p>A) süß</p> <p>B) <b>neutral</b></p> <p>C) sauer</p> <p>D) salzig</p>	<p><b>Stärke ist in der Küche ein wichtiges</b></p> <p>A) Süßungsmittel</p> <p>B) Lösungsmittel</p> <p>C) <b>Bindemittel</b></p> <p>D) Lockerungsmittel</p>	<p><b>Stärke bräunt beim Erhitzen, es bilden sich dabei</b></p> <p>A) <b>Röst- und Aromastoffe</b></p> <p>B) Kleb- und Kunststoffe</p> <p>C) Schad- und Duftstoffe</p> <p>D) Sauer- und Wasserstoffe</p>