Präkonzept

Produktion von Ketchup

# Lernziel

Du kannst dein Vorverständnis zu Ketchup in einem Cluster zeigen.

# Viele Fragen zu Tomaten

1. In welcher Form hast du Tomaten am liebsten?
2. In welchen Ländern wachsen sie?
3. Wann sind sie reif?
4. Hast du und deine Familie Tomaten im Vorrat Zuhause?
5. In welcher Form können Tomaten gelagert bzw. haltbar gemacht werden?
6. Welche Gründe sprechen dafür, dass man Tomaten haltbar macht?
7. Sind «Tomaten in der Flasche» als Ketchup lagerfähig?
8. Nenne Zutaten, die in einem Ketchup vorhanden sind. Stelle sie im folgenden Cluster zusammen.
9. Besprich und vergleiche deine Ergebnisse in der Klasse.

# Zusatz: Viele Fragen zu gelagerten Lebensmitteln

1. Hast du und deine Familie Zuhause Vorräte von gelagerten Lebensmitteln? Weißt du warum?
2. In welcher Form werden sie gelagert? Wo werden sie gelagert?

# Geschichte des Ketchup

Kennst du die Geschichte des Ketchup?

Hier eine Kurzfassung: Eigentlich wurde die kalte Sosse in Asien erfunden. Vor etwa 600 Jahren verwendete man dort koetchiap oder ke-tsiap, eine Gewürztunke. Die englischen Seefahrer brachten sie dann vor etwa 300 Jahren nach Europa. Da man damals die asiatischen Zutaten hier nicht erhielt, verwendete man Pilze, Nüsse, Äpfel, Gurken und Bananen. Die englischen Auswanderer brachten diese Art Sauce in die heutigen USA, wo bald die Tomaten als Grundbestandteil verwendet wurde.

1. Vergleiche mit den Inhalten in einem HEINZ Ketchup. Was stellst du fest?

**Zutaten/Inhaltsstoffe:**

Tomaten (132g pro 100g Ketchup), Branntweinessig, Zucker (23,7g pro 100g), Salz,
Gewürz- und Kräuterextrakt (u.a. Sellerie), Gewürze.

1. Du hast die Möglichkeit, Ketchup zu testen. Welche Inhalte kannst du mit deinem Geschmacksorgan erkennen?