

Salz und Pfeffer

Wir benützen Salz und Pfeffer fast täglich um unsere Speisen zu würzen. Weißt du, wo das Salz und der Pfeffer herkommen oder wie sie gewonnen werden?

Salz

Salz ist eine chemische Verbindung bei der metallische und nicht metallische Ionen verbunden sind. Unser „Salz“ (Speisesalz, Kochsalz, Tafelsalz) wird zur Ernährung des Menschen verwendet und besteht hauptsächlich aus Natriumchlorid.

Gewinnung:

Meersalz - Meerwasser wird in Salzgärten geleitet und verdunstet durch Sonneneinstrahlung. Es entstehen verschiedene Schichten - je nach Löslichkeit der Ionen. Ca. 20 % des weltweiten Verbrauches werden aus Meerwasser gewonnen (zb. Algarve, Bretagne).



Steinsalz - In Salzlagerstätten wird Gestein unter Tage abgebaut. Es wird herausgelöst oder abgegraben. In den Salinen wird das Speisesalz dann von den Begleitstoffen getrennt.



Auswaschverfahren - Es wird durch Auswaschen von Pflanzenasche (Südamerika, West- und Zentralafrika) ein salzhaltiges Produkt gewonnen.

Salzhaltige Erde wird ausgewaschen, filtriert und eingekocht (Westafrika, Südamerika, Thailand und Neuguinea).

Geschichte

Salz war immer sehr begehrt und es gab einen regen Handel mit Salz. Durch diesen Handel wurden viele Städte zu reichen Metropolen. Salz wurde sogar als „weißes Gold“ bezeichnet. Städte, die in Verbindung mit Speisesalz stehen, tragen oft dementsprechende Namen - zb. Salzburg oder Halle an der Saale (mittelhochdeutsches Wort Hall).

Versuche 8 Städte mit Salz oder Hall im Namen herauszufinden:

Salz und Pfeffer**Pfeffer**

Unser Pfeffer stammt von der Pfefferpflanze ab. Das ist eine Kletterpflanze, die bis zu 10 Meter hoch werden kann. Wird sie in Kulturen angebaut, hält man sie bei einer Höhe von 3-4 Metern. Es kann zweimal jährlich Pfeffer geerntet werden und die Pflanze bleibt bis zu 30 Jahren ertragreich. Ursprünglich stammt die Pflanze aus Indien. Inzwischen hat sich der Anbau von Pfeffer verbreitet. Große Anbauländer sind Vietnam, Indonesien, Indien, Brasilien und Malaysia. Es gibt grünen, schwarzen, roten und weißen Pfeffer.

Gewinnung:

Grüner Pfeffer wird früh geerntet, die Früchte sind noch unreif. Dann wird er frisch in Salzwasser eingelegt oder schnell bei hohen Temperaturen getrocknet. Das erhält die grüne Farbe.

Schwarzer Pfeffer wird auch unreif geerntet. Hier sind die Früchte noch grün bis gelb-orange. Durch Trocknung werden sie schwarz und runzlig.

Weißer Pfeffer wird reif geerntet. Die roten Beeren werden ca. 8-14 Tage in fließendem Wasser eingeweicht. Dadurch fault die Schale und löst sich. Dann wird der Pfeffer geschält, getrocknet und teilweise gebleicht.



Roter Pfeffer wird reif geerntet und behält die Schale. Er wird wie der grüne Pfeffer in einer Lake eingelegt.

Geschichte

Auch der Pfeffer war lange ein kostbares Handelsgut. Viele Händler verdankten ihm ihren Reichtum. Früher wurde der Pfeffer auf dem Landweg aus dem Anbauggebiet in Indien nach Europa transportiert. Hilfreich war hier die gute Haltbarkeit und seine Ergiebigkeit.

Pfeffer war ein Grund, warum verschiedene Seefahrer einen Seeweg nach Indien suchten.

Pfeffer war wichtig für die Menschen, da er Lebensmittel lange haltbar machen konnte. Teilweise galt er auch als Heilmittel.



Salz und Pfeffer

Arbeitsblatt

Du hast jetzt viele Fakten über Salz und Pfeffer erfahren. Versuche die Fragen zu beantworten und stelle fest, ob unsere Aussagen korrekt sind!

1. Ist Salz eine chemische Verbindung?

2. Nenne eine Art der Salzgewinnung und erkläre sie kurz.

3. Wir beziehen unser Speisesalz ausschließlich aus dem Meer.

4. Pfeffer wird aus der Pfefferpflanze gewonnen.

5. Ursprünglich gab es nur in Indien diese Pfefferpflanze.

6. Kannst du alle 4 Pfeffersorten aufzählen?

7. Pfeffer kann Lebensmittel haltbar machen.

8. Pfeffer wird auch „weißes Gold“ genannt.

9. Es gibt sogenannte „Salzgärten“. Wofür werden sie verwendet?

10. Pfeffer ist nicht haltbar.

Für Welche Speisen brauchen wir meistens Salz und Pfeffer?