## lj-steiermark_4cLandjugend Steiermark

### Krottendorfer Str. 81, 8052 Graz

[**www.stmklandjugend.at**](http://www.stmklandjugend.at)

[**landjugend@lk-stmk.at**](mailto:landjugend@lk-stmk.at)

**LANDESENTSCHEID**

**Agrar- & Genussolympiade**

**01. Oktober 2016, LFS Kirchberg am Walde (HF)**

**Station G3**

***Lebensmittelkonservierung***

**Jury: Christine Tesch, BEd**

Max. Punkte: 20 Punkte

**Zeitdauer: 15 min**

|  |  |
| --- | --- |
| Startnummer | Team |
| Erreichte Punkte | Bezirk |

1. **Konservierung allgemein (6 Punkte)**

##### Nennt vier Gründe für die Vorratshaltung! (1 Punkt)

Verwertung der überschüssigen Produkte aus dem Garten.

Senkung der Verpflegungskosten.

Abwechslungsreiche Kost durch verschiedene Vorräte.

Rasche Herstellung von Speisen bei Arbeitsspitzen und Notfällen.

Damit Lebensmittel nicht verderben.

„Man weiß, was drin ist!“

[Nährwert](https://de.wikipedia.org/wiki/N%C3%A4hrwert), Geschmack, [Farbe](https://de.wikipedia.org/wiki/Farbe) und Beschaffenheit (Struktur) der LM bleiben erhalten.

Erstellen kostbarer LM,…

Je 0,25 Punkte

##### Ordnet die Kärtchen richtig zu: Konservierungsmethode – Erklärung – Bild. (5 Punkte)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Säuern** | Sauerkraut vergären | Zusatz von Säuren  Bildung von Milchsäure |
| **Pökeln** | Einsalzen | Wasserentzug durch Kochsalz |
| **Räuchern** | Geräuchertes Fleisch | Wasserentzug  Wirkung der Rauchinhaltsstoffe |
| **Dörren** | getrocknete Früchte | LM werden getrocknet |
| **Tiefgefrieren** | Tiefkühlbeeren | Rascher Wärmeentzug  -18°C |
| **Kühlen** | Lebensmittel kühlen | Wärmeentzug  0-5°C |
| **Sterilisieren** | Einkochen Chutney | Erhitzen  über 100°C |
| **Pasteurisieren** | OM_0584 | Erhitzen  unter 100°C |
| **Vakuum-verpacken** | Bildergebnis für Vakuumverpackung | Verpacken in Folie unter absaugen der Luft |
| **Gefriertrocknen** | Bildergebnis für Gefriertrocknen | Wasserentzug im Vakuum bei -30°C |

Je 0,25 Punkte

1. **Konservierung mit Hitze (8 Punkte)**

##### Unterscheidet zwischen Marmelade, Konfitüre und Gelee laut Lebensmittelgesetz. (3 Punkte)

|  |  |
| --- | --- |
| Marmelade | Besteht aus Zitrusfrüchten (z.B. Orangen, Zitronen, Grapefruits,…) |
| Konfitüre | Besteht aus allen anderen zerkleinerten oder pürierten Früchten, gemischt oder einzeln. (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsich,…) |
| Gelee | Besteht aus Fruchtsaft und Zucker (z.B. Weintraubengelee,...) |

Je 1 Punkt je Kategorie

##### Nennt zwei haushaltsübliche Gelierhilfen. (2 Punkte)

Gelierzucker 1:1

Gelierzucker 2:1

Gelierpulver

Agar-Agar

Je 1 Punkt

##### Wie viel Gelierzucker 2:1 braucht ihr für die Zwetschken in der Schüssel, wenn ihr eine Marmelade herstellen möchtet? (1 Punkt)

Antwort: 250 g Gelierzucker

Es werden drei Waagen benötigt sowie drei Schüsseln mit je 250 g Zwetschken und drei Packungen Gelierzucker 2:1.

##### Der Dampfentsafter besteht aus vier Teilen. Benennt sie und erklärt das Prinzip des Dampfentsaftens. (2 Punkte)

Wassertopf – Auffanggefäß – Fruchtkorb – Deckel

Je 0,25 Punkte

Durch das Einwirken des Wasserdampfes zerplatzen die Früchte – der Fruchtsaft tritt aus und fließt in das Auffanggefäß.

1 Punkt

Dampfentsafter mitnehmen

1. **Konservierung mit Essig (1 Punkt)**

##### Kreuzt richtig an! (1 Punkt)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Behauptung** | **Richtig** | **Falsch** |
| Sauberkeit und beste Qualität sind oberstes Gebot. | x |  |
| Für 1 kg geputztes Gemüse verwendet man 500 ml Gärungsessig. | x |  |
| Wird der Essigsud kalt über das Gemüse gegeben, müssen die Gläser noch pasteurisiert werden. |  | x |
| Damit sich das Aroma bilden kann, braucht das Eingelegte eine Woche ehe es genussfertig ist. |  | x |

Je 0,25 Punkte

1. **Konservierung durch Tiefgefrieren (3 Punkte)**

##### Ernährungsphysiologisch und arbeitswirtschaftlich handelt es sich beim Tiefgefrieren um die beste Methode. Nennt dennoch einen Nachteil davon. (1 Punkt)

Energiekosten, Umweltbelastung, Anschaffungskosten, ...

##### Setzt das fehlende Wort ein! (1 Punkt)

Beim Gefrieren wird das Wachstum von Mikroorganismen/Bakterien unterbunden, sie werden dabei nicht getötet, d.h. beim Auftauen mit steigender Temperatur können sie sich wieder vermehren.

##### Was versteht man unter einer Tiefkühlkette? (1 Punkt)

Tiefkühlkette = der Weg zwischen Hersteller und Verbraucher bei Minus-Graden.

1. **Blindverkostung (2 Punkte)**

##### Welche Produkte sind das und wie wurden sie konserviert? (2 Punkte)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Produkt** | **Konservierungsart** |
| 1 | Apfel | Getrocknet |
| 2 | Schinken/Speck/Fleisch | Geräuchert, getrocknet |
| 3 | Schwarzbeerenmarmelade | Zucker und Hitze |
| 4 | Erdbeeren | Gefriergetrocknet |

Je 0,25 Punkte

Getrocknete Äpfel, Räucherschinken, Schwarzbeerenmarmelade und gefriergetrocknete Erdbeeren sind zu kaufen