






Haltbarmachung – Verfahren

Lehrerinformation



1/1

Arbeitsauftrag 	<p>Die Lehrperson zeigt anhand geeigneter Lebensmittel die verschiedenen Chemischen Verfahren der Haltbarmachung. In einer Präsentation zeigt sie einen Überblick über die verschiedenen Verfahren.</p>
Ziel 	<p>Die SuS erhalten einen Überblick über die chemischen Verfahren der Haltbarmachung.</p>
Material 	<p>Glas Essiggurken Dose Thunfisch geräucherter Lachs Pfeffer Präsentation „03 Verfahren Präsentation“</p>
Sozialform 	<p>Plenum</p>
Zeit 	<p>40'</p>

Zusätzliche
 Informationen:

- Gemeinsam mit den SuS verschiedene Haltbarkeits-Methoden praktisch durchführen.