



# LUFTTROCKNEN



1. Zähle mindestens 3 Möglichkeiten auf, Lebensmittel zu trocknen.
2. Wie und warum schwefelt man Obst?
3. Wie lagert man getrocknetes Obst und schützt es vor Ungeziefer?
4. Wie gibt man getrockneten Lebensmitteln ihre frühere Konsistenz zurück?
5. Was muss man beachten, wenn man Früchte für die Herstellung von Trockenobst auswählt?
6. Wie werden getrocknete Lebensmittel gelagert?
7. Trockne die folgenden Lebensmittel und lege Kostproben vor:
  - a) Brot. Mache Semmelbrösel und verwende sie in einem Rezept.
  - b) Trockenobst
  - c) Trockengemüse
  - d) Obstscheiben
  - e) Gemüsescheiben (z. B. aus Karotten) oder -stücke (z. B. Erbsen)
  - f) Gemüsescheiben (vegetarisches Dörrfleisch)
  - g) Petersilie oder ein anderes Würzkräut
8. Gib einem Trockengemüse seine frühere Konsistenz zurück und koche eine Kostprobe.

