

Kochsalz in der küche verwendet.

### ZWEI KONKRETEN PRAKTISCHEN BEISPEILEN:

#### ZUHAUSE :

- | Besser in eine gut geschlossenes Glas.
- | Trocken lagern (nicht beim Herd oder Wasser).
- | Sonst wird es schnell klumpig.

#### DRAUSSEN:

- | Vor Regen schützen.
- | Auf trockenem Boden lagern.

| Abdecken oder in eine Halle stellen.

Salz immer trocken und gut verschlossen lagern, weil es Wasser anzieht.

# KOMPETENZRASTER (salz,nüsse&kerne,eic

geschrieben von  
**HARSUKHPREET KAUR**

**30.03.2026**

-9-

-5-

**MEERSALZ UND STEINSALZ:**  
**MEERSALZ:** Meersalz kommt aus dem Meer. Man lässt das Meerwasser in Flachen Becken stehen, bis das Wasser verdunstet. Dann bleibt das Salz übrig. Meersalz ist oft grob und hat kleine Minerstoffe. Es wird zum würzen von Salaten, Fleisch oder Steinsalz wird oft als normales meisteins fein und sehr sauber. Salzbergwerken ab. Es ist aus dem Boden. Man baut es in

-7-

-4-

**Erklären:**  
 Solesalz wird aus salzwasser gemacht. wasser wird in ein salzlager gepumpt und löst das salz. Danach wird das salzwasser wieder hochgepumpt. Das Wasser wird erhitzt, verdampft und das salz bleibt übrig.

**Drei technologische:**  
 | Salz würzt Lebensmittel.  
 | Salz konserviert Lebensmittel.  
 | Salz verbessert die Konsistenz von Teig, Fleisch oder Käse.

www.minibooks.ch

-3-

**Zwei Lagerbedingung von salz:**  
 | salz ist weiss und kristallförmig.  
 | salz schmeckt salzig und löst sich in Wasser auf.

**Salz hat verschiedene Aufgaben:**  
 | Es verbessert den Geschmack.  
 | Es konserviert Lebensmittel.  
 | Es hilft bei der Herstellung von bröt, käse oder Fleischprodukten.

**Solesalz in eigenen wörten**

-2-

SALZ Salz ist ein weisses, kristallines Mineral, das hauptsächlich aus Natrium und Chlorid besteht. Es wird zum Würzen, Konservieren von Lebensmitteln und für viele industrielle Zwecke verwendet.



**SALZ:**