
Arbeitsmaterial zum Artikel „Kimchi“

Fach: NMG, Deutsch

Bereiche: alle, Hören & Sprechen / Lesen / Schreiben

Zyklus: 1 und 2

Schwierigkeitsgrad Artikel: leicht

Schwierigkeitsgrad Arbeitsmaterial: mittel

*Autor*in: AkV*

Aufgabe 1 – KIMCHI Liste

Finde zu jedem Buchstaben ein passendes Stichwort, das mit dem Artikel Kimchi in einem Zusammenhang steht. Das kann ein Nomen, Verb, Adjektiv oder ein sonstiges Wort sein – ausgeschlossen sind Namen. Tauscht die gefundenen Stichworte untereinander aus.

K

I

M

C

H

I

Aufgabe 2 – Informationen suchen

Gehe den folgenden Fragen mit Hilfe des Artikels oder des Internets nach.

Was bedeutet fermentieren denn genau?

.....

.....

Was ist an Kimchi so gesund?

.....

.....

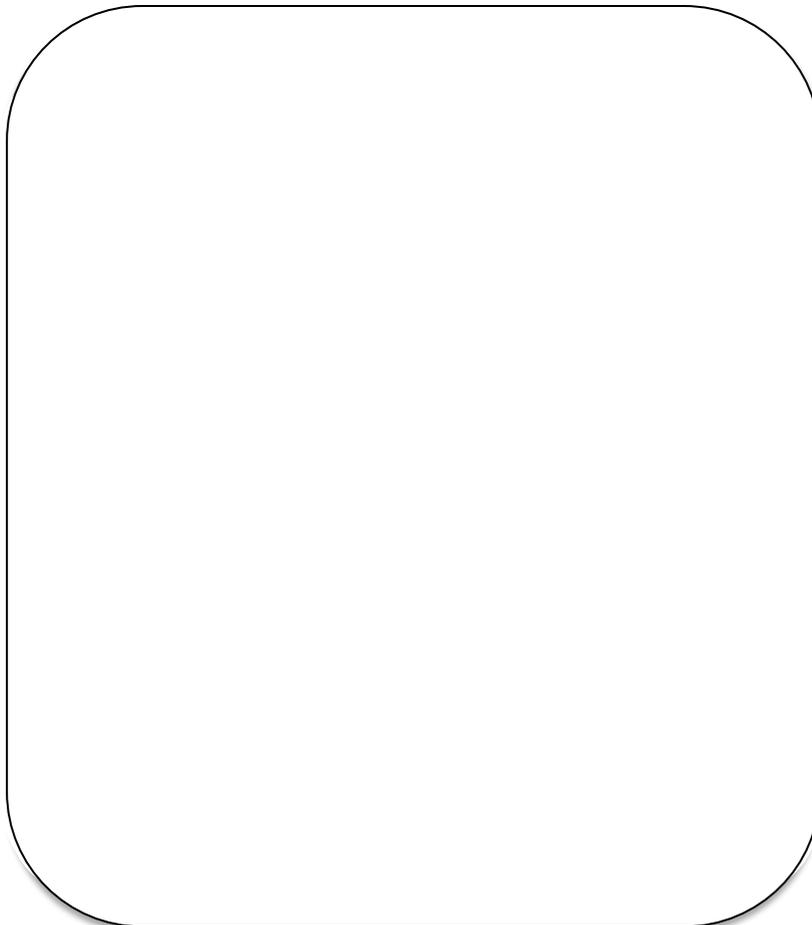
Wo nach schmeckt Kimchi?

.....

.....

Aufgabe 3 – Zum Erfinden

Stell dir vor du produzierst Kimchi im grossen Stil. Wie würde dein Kimchischriftzug aussehen? Welche Zutaten wären darin enthalten? Designe hier dein Kimchi inklusive Schriftzug und Inhalt.



Aufgabe 4 - Präsentieren

Stelle dein Kimchi der Klasse vor!

Bereite dich so vor, dass du die Klasse von deinem Kimchi überzeugen kannst. Folgende Leitfragen helfen dir dabei.

- Wie heisst das Kimchi?
- Welche Zutaten sind darin enthalten?
- Was ist das Besondere an deinem Kimchi?
- Weshalb soll man gerade dein Kimchi kaufen?

Los geht's! Stelle dein Kimchi der Klasse vor.

Lösungen

Aufgabe 2 – leicht

Was bedeutet fermentieren denn genau?

Fermentieren bedeutet, dass Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien oder Hefepilze die Lebensmittel sauer machen. Sobald sie sauer sind, können schädliche Bakterien, welche für uns Menschen giftig sind, dem Gemüse nichts mehr anhaben.

Was ist an Kimchi so gesund?

Für die Gesundheit ist Kimchi ein wahrer Segen. Lebenswichtige Mineralstoffe, Vitamine, Probiotika und Enzyme bleiben bei dieser natürlichen Form der Konservierung enthalten. Kimchi hilft bei Darmbeschwerden wie Reizdarm und unterstützt die Verdauung aktiv.

Wo nach schmeckt Kimchi?

Wo nach schmeckt Kimchi?

Kimchi schmeckt säuerlich, leicht salzig und hat auch eine scharfe Note. Der Geschmack ergibt sich aus der scharfen Würze (Chiliflocken), dem Einlegen in Salzlake und der Fermentation.