

Meine liebe 8b/M,

ich hoffe sehr, dass ihr einigermaßen schöne Osterferien hattet und es allen gut geht! Leider können wir uns immer noch nicht in der Schule sehen und normalen Unterricht zusammen haben... ☹️ Wir machen also so wie vor den Ferien mit **Homeschooling** weiter.

Nachdem du dich vor den Ferien mit **Solanin** (ein natürliches Gift in Lebensmitteln!) beschäftigt hast, geht es nun diese Woche weiter mit dem wichtigen Thema:

„Gesundheitliche Gefährdung durch Salmonellen“

Du findest auf der Seite 2 die Informationen „Salmonellen: kleine Ursache - große Wirkung“ und auf der Seite 3 die Zubereitungsaufgabe „Gourmet-Salat“.

Unser Ziel →→

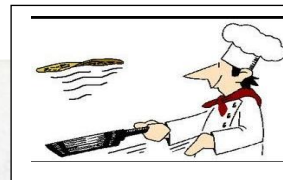
Du kannst neu dazulernen, ...

- ...welche gesundheitliche Gefährdung von Salmonellen ausgehen kann.
- ...durch sachgerechte Verarbeitung gefährdeter Lebensmittel eine Infektion mit Salmonellen zu verhindern.
- ...bei der Zubereitung eines Geflügelgerichtes Grundsätze zur Vermeidung einer Salmonelleninfektion anzuwenden.

Liebe Grüße

Sylvia Schwendinger ☺️

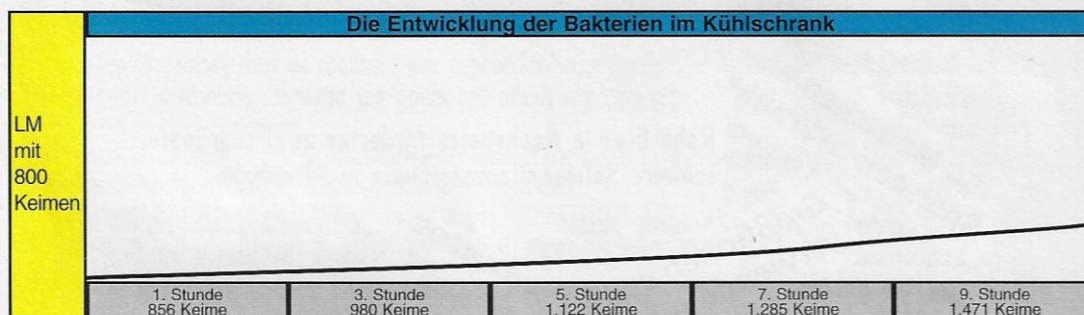
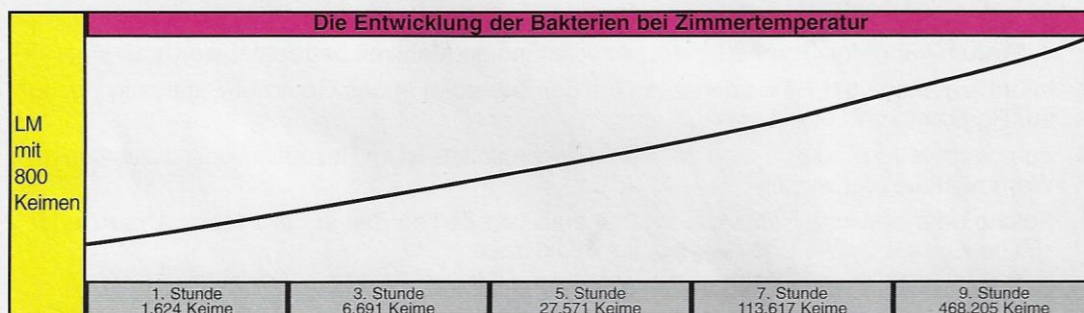
Gesundheitliche Gefährdung durch Salmonellen!



Salmonellen: kleine Ursache – große Wirkung

Lebensmittel können über das Tierfutter oder über unsaubere Verarbeitung mit Salmonellen infiziert werden. Ein von Salmonellen befallenes Lebensmittel verändert sich äußerlich nicht. So können die Bakterien auch nicht am Aussehen oder Geruch des jeweiligen Lebensmittels erkannt werden, wie dies z.B. beim Schimmelpilz der Fall ist.

Umgebungseinflüsse wie Wärme, genügend Feuchtigkeit und vor allem eiweißreiche Nährböden bieten ideale Lebensbedingungen für Salmonellen. Diese Bakterien können durch Erhitzen über 70°C abgetötet werden – im Kühl- oder Gefrierschrank ist ihre Lebensaktivität eingestellt, jedoch nicht beseitigt. Deshalb beginnt die Vermehrung der Mikroben auch beim Auftauen und führt bei Zimmertemperatur (20–22°C) zur explosionsartigen Entwicklung.



Ein hohes Maß an Hygiene während der Verarbeitung verhindert eine Übertragung der Bakterien auf andere Lebensmittel. Besonders häufig infiziert mit Salmonellen sind Geflügel und Eier. Speisen, die rohe Eier enthalten, wie z.B. Mayonnaise, Eiscremes und Desserts, gehören somit ebenfalls zur Risikogruppe unter den Lebensmitteln.

75 % aller Lebensmittelvergiftungen werden durch Salmonellen verursacht. Die Erkrankung – eine Salmonellose – zeigt sich beim Menschen 6 bis 48 Stunden nach dem Verzehr der befallenen Lebensmittel. Sie geht einher mit Erbrechen, Fieber und schweren Durchfällen. Die Erkrankung ist beim Gesundheitsamt meldepflichtig, um eine Ausbreitung zu verhindern. Es kann sogar notwendig sein, dass Erkrankte unter Quarantäne gestellt werden.



Arbeitsaufträge:

1. Stelle heraus, unter welchen Bedingungen sich die Bakterien (Salmonellen) gut vermehren können!
2. Wie wirkt sich die Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank bezüglich der Bakterienanzahl aus?
3. Wodurch kann die Vermehrung und Übertragung der Salmonellen gestoppt werden?

Name: _____ Datum: _____ Blatt Nr.: _____

Gourmetsalat
(für 4 Personen)

Menge/Zutaten	Zubereitung
$\frac{1}{2}$ Kopf Eisbergsalat $\frac{1}{2}$ Kopf Radicchio $\frac{1}{2}$ Gurke 1 Karotte 3 EL Mais	Gewaschene Salatblätter in fingerbreite Streifen schneiden. Gurke schälen und hobeln. Karotte schälen und raspeln. Mais mit dem Gemüse in eine große Schüssel geben.
Salatdressing: 2 Pfirsichhälften 4 EL Pfirsichsaft 2 EL Sonnenblumenöl 4 EL Essig $\frac{1}{2}$ TL Salz $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer	Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren.
2 Hähnchenbrustfilets Salz Pfeffer Öl zum Anbraten	Hähnchenbrustfilet gründlich unter fließendem kaltem Wasser waschen und danach mit einem Küchentuch (z.B. „Zewa“) trocken tupfen. Hähnchenbrustfilet in ca. 2cm große Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstreifen von beiden Seiten goldbraun anbraten. <u>Anrichten des Salates:</u> Salat marinieren (= Salatdressing über das Gemüse/Salat geben und mit Salatbesteck vermengen) Den marinierten Salat auf 4 Tellern anrichten und die gebratenen Filetstreifen auf den Salat verteilen. Dazu passt Toast oder Baguette! 😊



BEACHTTE!!!

Reinige die Arbeitsfläche und alle Geräte (Schneidebrett, Messer...), die mit dem Geflügelfleisch in Berührung gekommen sind sehr gründlich mit heißem Spülwasser!