

Name:	Klasse:	Datum:	Fach:	Nr.:
-------	---------	--------	-------	------

Wir putzen und waschen Feldsalat



Ergänze die **Regeln**!



Jede einzelne Rosette putzen!

Gründlich im stehenden Wasser waschen!

Arbeitsschritte:	Beachte:
 1. Feldsalat putzen	<p>Am Feldsalat hängen oft noch Wurzeln /Wurzelreste.</p> <p> _____</p>
 2. Feldsalat waschen und abtropfen lassen	<p>Feldsalat kann Sand- und Erdreste enthalten.</p> <p> _____</p>

Teste dein Wissen über den Feldsalat!



Die Buchstaben sind vertauscht.
Finde die richtigen Wörter.

Feldsalat wird in manchen Regionen oder Ländern anders genannt.
z. B.:

Schweiz SSLINÜsalat ⇒ _____

Schwaben ERACKsalat ⇒ _____

Thüringen ZELPUNRAsalat ⇒ _____

Lösung S. 25



Feldsalat – 1. Feldsalat putzen

Aus dem Werk 06528 „Hauswirtschaft in Bildern: Kräuter und Gemüse“ – Auer Verlag



Feldsalat – 2. Feldsalat waschen, abtropfen lassen

Aus dem Werk 06528 „Hauswirtschaft in Bildern: Kräuter und Gemüse“ – Auer Verlag

Wir putzen und waschen Feldsalat





Der Feldsalat



Der Feldsalat ist ein loser, rosettenförmiger Salat, der mit der Hand geerntet wird. Er gehört zur Familie der Baldriangewächse und wird als Blattsalat verzehrt.

Je nach Region oder Land wird er anders genannt, z.B. Nüsslisalat (Schweiz), Ackersalat (Schwaben) oder Rapunzelsalat (Thüringen, Sachsen).



Feldsalat ist ein wertvolles Wintergemüse, da er viele Vitamine (z.B. A und C) sowie Mineralstoffe (z.B. Calcium, Kalium und Eisen) enthält.



Saisonkalender

Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez



- Einzelne Röschen des Feldsalates putzen, um jedes Wurzelstück und welche Blätter zu entfernen.
- Feldsalat gründlich in kaltem, stehendem Wasser waschen, damit Sand- und Erdreste entfernt werden.



- Verschiedene Salate
- Garniturmöglichkeit