

Name: Klasse:

Italiens „Food Valley“ – Lösung



Parmaschinken

Parmesankäse

Nudeln (Pasta)

1. Trage unter die Bilder den Namen des jeweiligen Produkts ein.
2. Nenne die norditalienische Stadt, die als Zentrum der italienischen Lebensmittelindustrie gilt und deshalb zusammen mit ihrer Umgebung als „Italian Food Valley“ bezeichnet wird.

Parma

3. Im Film werden die Ausgangsprodukte und die Herstellungsprozesse der gezeigten Produkte vorgestellt. Ergänze die Tabelle.

Lebensmittel	<i>Parmaschinken</i>	<i>Parmesankäse</i>	<i>Nudeln (Pasta)</i>
Ausgangsprodukt	<i>Schweine(schenkel)</i>	<i>Kuhmilch</i>	<i>Hartweizen</i>
Herstellungsprozess	<i>Der Schinken wird gesalzen und bei niedriger Temperatur in einem Kühlhaus mindestens ein Jahr gelagert (luftgetrocknet). Die Milch wird in Bottichen erhitzt und geschlagen.</i>	<i>Die geronnene Milch, der Rohkäse, wird in einer Form getrocknet. Nach einem Salzbad mit Zutaten (Geheimrezept) wird er in einem Kühlhaus mindestens ein Jahr gelagert und luftgetrocknet.</i>	<i>Der Hartweizen wird zu Hartweizengries gemahlen. Der Teig wird in die jeweilige Form der Nudeln gebracht, einen Tag getrocknet und dann in Kartons verpackt.</i>