

# Rätselrallye 2018

TEAM  
Auswertung

## 10 Fragen „Essen und Trinken“

		Punkte max.	Punkte erreicht
1.	Die Orange ..... <a href="https://de.wikipedia.org/wiki/Orange_(Frucht)">https://de.wikipedia.org/wiki/Orange_(Frucht)</a> a) .. wurde nach ihrer Farbe benannt b) .. ist eine Mischung aus Mandarine und Grapefruit (bzw. Pampelmuse) c) .. ist weltweit die am meisten angebaute Frucht d) .. wächst auf einem Strauch	1	
2.	Aus welchem Land kommt das Gericht „Nasi Goreng“? <a href="https://de.wikipedia.org/wiki/Nasi_Goreng">https://de.wikipedia.org/wiki/Nasi_Goreng</a> a) Indonesien b) Japan c) China d) Südafrika	1	
3.	In welchem Jahrhundert kam die Kartoffel nach Europa? <a href="https://de.wikipedia.org/wiki/Kulturgeschichte_der_Kartoffel">https://de.wikipedia.org/wiki/Kulturgeschichte_der_Kartoffel</a> a) 17. Jahrhundert b) 19. Jahrhundert c) 16. Jahrhundert d) 15. Jahrhundert	1	
4.	Was ist NICHT im Getränk „White Russian“ enthalten? <a href="https://de.wikipedia.org/wiki/White_Russian">https://de.wikipedia.org/wiki/White_Russian</a> a) Wodka b) Milch c) Rum d) Likör	1	
5.	Aus dem Blütenstand welchen Laubbaumes kann man einen schmackhaften Tee zubereiten? <a href="https://de.wikipedia.org/wiki/Lindenbl%C3%BCte">https://de.wikipedia.org/wiki/Lindenbl%C3%BCte</a> a) Linde b) Eiche c) Ahorn d) Lärche	1	

# Rätselrallye 2018

TEAM  
Auswertung

		Punkte max.	Punkte erreicht
6.	<p>Einige Lebensmittel werden auf 70-80 Grad erhitzt, um Bakterien abzutöten. Wie heißt dieser Prozess?  <a href="https://de.wikipedia.org/wiki/Pasteurisierung">https://de.wikipedia.org/wiki/Pasteurisierung</a></p> <p>a) Kochen  <b>b) Pasteurisieren</b>            c) Blanchieren            d) Pochieren</p>	1	
7.	<p>Wer sich mit Moules frites für ein belgisches Nationalgericht entscheidet, bekommt Pommes frites und....?  <a href="https://de.wikipedia.org/wiki/Moules-frites">https://de.wikipedia.org/wiki/Moules-frites</a></p> <p>a) Fleischbällchen  <b>b) Miesmuscheln</b>            c) Bohnen            d) Innereien</p>	1	
8.	<p>Wozu dienen die weißen Fäden am Fruchtfleisch einer Banane?  <a href="http://www.daserste.de/unterhaltung/quiz-show/wer-weiss-denn-sowas/videos/wer-weiss-denn-sowas-xxl-faeden-banane-100.html">http://www.daserste.de/unterhaltung/quiz-show/wer-weiss-denn-sowas/videos/wer-weiss-denn-sowas-xxl-faeden-banane-100.html</a></p> <p>a) Sie enthalten aufgrund ihrer Struktur Pilze fern            b) Sie verhindern in der Wachstumsphase ein Verkleben der Schale  <b>c) Sie transportieren Zucker</b>            d) Sie haben keine Funktion</p>	1	
9.	<p>Was bedeutet „gastros“ im Griechischen, wovon unser Wort Gastronomie abgeleitet ist?  <a href="http://www.wortbedeutung.info/Gastronomie/">http://www.wortbedeutung.info/Gastronomie/</a></p> <p>a) Schaf  <b>b) Magen</b>            c) Küche            d) Gasthaus</p>	1	
10.	<p>Was bedeutet es, ein Gericht zu „kandieren“?  <a href="https://de.mimi.hu/gastronomie/kandieren.html">https://de.mimi.hu/gastronomie/kandieren.html</a></p> <p>a) mit heißem Wasser übergießen            b) in Öl einlegen            c) in kochendes Wasser einlegen  <b>d) Mit flüssigem Zucker übergießen</b></p>	1	
Summe		10	