

**Wiederholung in Vorbereitung auf Kontrollarbeit:**

Was ist Salz?

Salzentstehung

Salzgewinnung

Salzarten und wofür sie genutzt werden

Speisesalzarten, ihre Qualität (Was ist das Beste, was das schlechteste Speisesalz?) und was sie jeweils kosten

**Aufgaben:**

- 1) Überprüfe das Arbeitsblatt: „Lieblingsessen und Salzgehalt“ und bringe es zur ersten NW Stunde mit in die Schule
- 2) Wähle von den Lebensmittel die du täglich isst 3 verschiedene Lebensmittel aus und schreibe deren Salzgehalt auf. Dauer: 1 Woche.  
Benutze dazu folgende Tabelle:

<b>Datum</b>	<b>Lebensmittel</b>	<b>Salzgehalt pro 100g</b>
z.B. 18.03.	z.B. Salami	z.B. 1,74 mg
z.B. für Marlon	z.B. Döner	z.B. 0,9 mg