



Arbeitsauftrag	Die SuS lesen einen Informationstext, verstehen ihn und überprüfen das Gelernte mit einem Kreuzworträtsel. Alternativ dazu können auch eigenen Grafiken gezeichnet werden.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS wissen, wie der Reis so aufbereitet wird, dass er verkauft werden kann.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblätter
Sozialform	EA
Zeit	30'

Zusätzliche Informationen:

- **Anspruchsvollere Variation :**
Bei den Lösungsblättern finden Sie vom Parboiled-Verfahren einen identischen Informationstext, jedoch ohne Grafiken. Lassen Sie die SuS selber Visualisierungen zeichnen.

Verarbeitung

Arbeitsunterlagen (Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.)



Aufgabe:

Lies die Informationen gut durch. Danach fällt dir das Lösen des Kreuzworträtsels bestimmt leicht!

Die Reisverarbeitung

Erster Schritt

Rohreis (Paddy) nennt man die Reiskörner nach der ersten Bearbeitung, dem Dreschen und Trocknen. Die einzelnen Körner sind noch von der harten und hölzernen Spelze umgeben.

In diesem Zustand kann der Reis noch nicht zum Kochen verwendet werden – jedoch als Saatgut, um neue Felder zu bepflanzen.



Zweiter Schritt

Halbrohreis kennen wir besser unter dem Namen Vollreis. Er ist in Läden erhältlich.

Das Reiskorn, das sich aus Reisstärke und dem Keimling zusammensetzt, wurde entspelzt. Das Korn ist aber noch vom Silberhäutchen umgeben.



Dritter Schritt

Weissreis ist die Weiterverarbeitung Halbrohreis: Nach einer ersten Reinigung von verbleibenden Fremdkörpern wird der Reis geschliffen, wodurch das Silberhäutchen abgetragen wird.

Der Schleifstaub wird in der Tierfutterindustrie weiterverwertet.



Verarbeitung

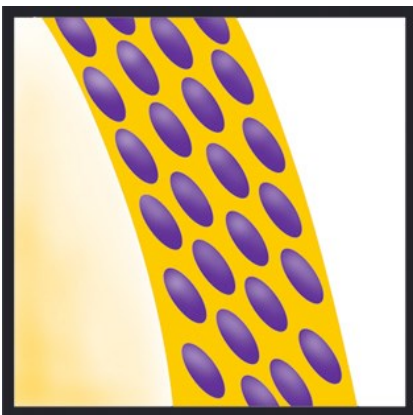
Arbeitsunterlagen (Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.)



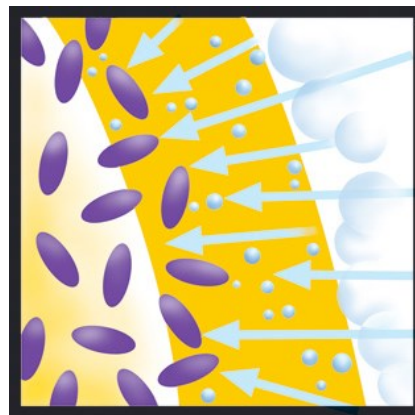
Parboiled-Reis

Parboiled-Reis erreicht annähernd dieselben Nährstoffwerte wie Vollreis. Parboiling ist ein Verfahren, das heute überall auf der Welt angewandt wird. Das Parboiling-Verfahren wird mit Rohreis (Paddy) vorgenommen, der anschliessend entspelzt und weiter veredelt wird. Parboiled-Reis weist einen leicht gelblichen Schimmer auf, wird beim Kochen aber schneeweiss und bleibt auch bei längeren Garzeiten körnig.

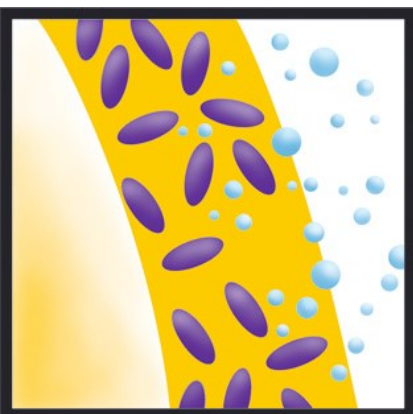
Das Verfahren:



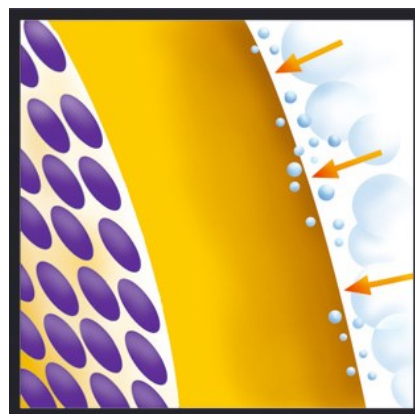
Der vergrösserte Ausschnitt zeigt symbolisch die im Silberhäutchen enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe.



Das Parboiling-Verfahren funktioniert so: Dem Rohreis wird mit einem Vakuum alle Luft entzogen. In lauwarmem Wasser eingeweicht, lösen sich dann die im Keimling und im Silberhäutchen enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe.



Anschliessend werden mit Wasserdampf und hohem Druck die wasserlöslichen Inhaltsstoffe wieder ins Innere des Reiskornes gepresst.

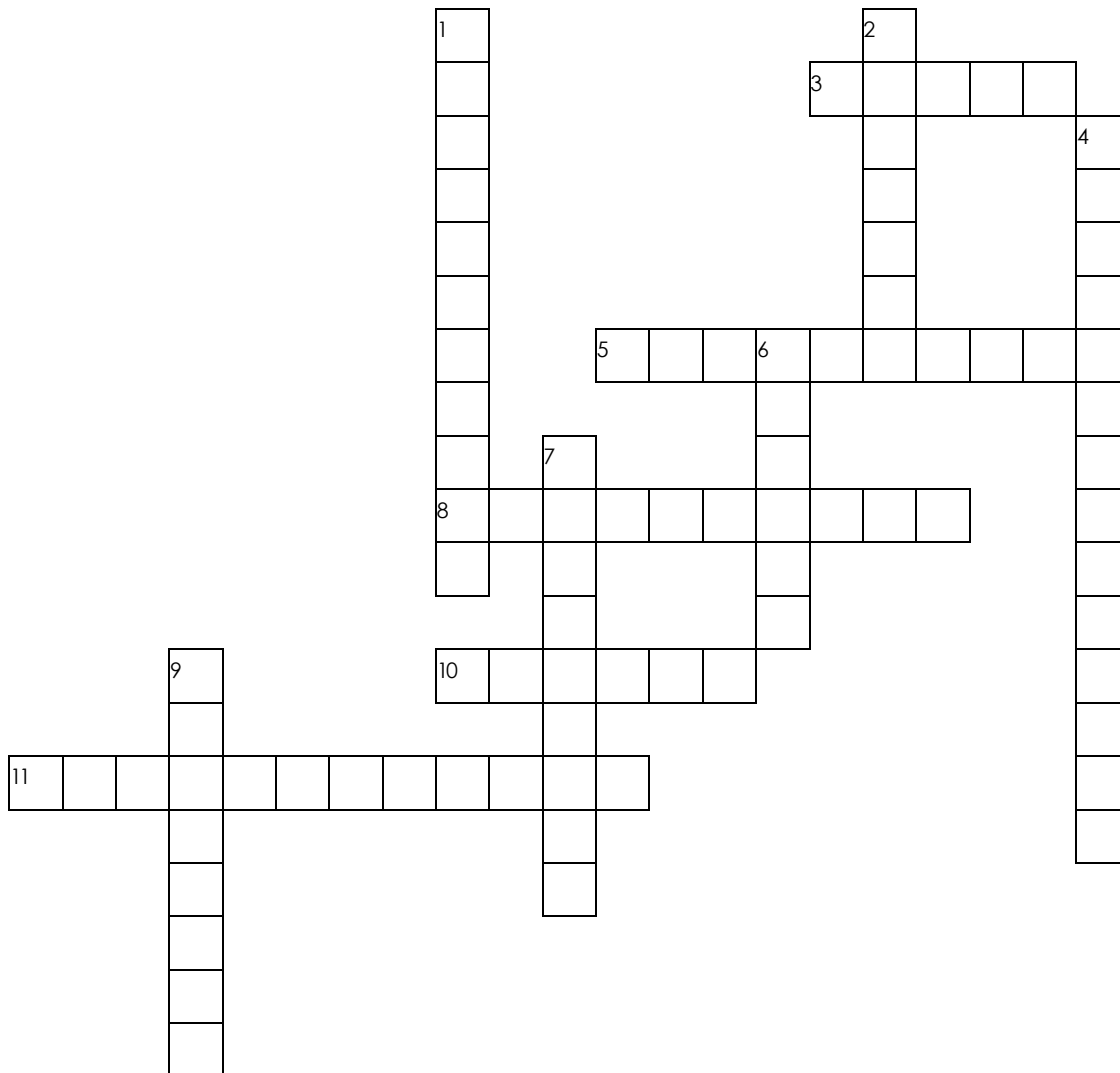


Nochmals heissem Dampf ausgesetzt, wird die Oberflächenstärke der Reiskörner gehärtet. Durch diese Versiegelung bleiben die Nährstoffe im Korn. Zuletzt erfolgt die Trocknung.

Quelle und Bilder: riso.ch

Verarbeitung

Arbeitsunterlagen (Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.)



Waagrecht:

- 3. anderes Wort für Rohreis
- 5. Das Reiskorn besteht aus Keimling und ...
- 8. Bei diesem Verfahren verliert der Reis kaum wertvolle Nährstoffe.
- 10. luftleerer Raum; wird beim Parboiling-Verfahren verwendet
- 11. wird bei Tierfutter weiterverwertet

Senkrecht:

- 1. Damit werden beim Parboiled-Verfahren die wasserlöslichen Stoffe ins Reiskorn gedrückt.
- 2. Paddy kann dazu verwendet werden.
- 4. Dünner Film um das Reiskorn.
- 6. Dicke Schicht ausserhalb des Silberhäutchens.
- 7. Letzter Schritt beim Parboiling-Verfahren.
- 9. anderes Wort für Halbrohreis

Kartoffelkleber

Lösungen



Lösung:

