

Verschiedene Reissorten

Info für die Lehrperson



Arbeitsauftrag	Die SuS kochen zuerst kleine Portionen der beliebtesten Reissorten der Schweiz und degustieren sie danach. Dabei finden sie ihren Favoriten und lernen zudem noch unbekannte Reissorten kennen.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS können verschiedene Reissorten voneinander unterscheiden.• Die SuS können den Reis geschmacklich beschreiben.
Material	<ul style="list-style-type: none">• verschiedenen Reissorten (Trockenreis)• Kochgelegenheit• Teller und Besteck• Arbeitsblatt
Sozialform	GA
Zeit	45'-90'

Zusätzliche Informationen:

- Bei diesem Auftrag wird bewusst auf Risottoreis verzichtet. Rezepte zu Risotto finden Sie aber im Dokument «06 Mittagessen».
- Es ist denkbar, dass Sie auch mit unterschiedlichen Risottoreisarten eine Degustation durchführen.
- Als andere Möglichkeit, kochen Sie die verschiedenen Reissorten bereits im Voraus und führen nur noch die Degustation mit den SuS aus.



Aufgabe:

Hast du gewusst, dass der Reis nach seiner Form benannt wird? Nicht? Lies dieses Blatt gut durch.

Unterschiedlicher Reis

Auf der ganzen Welt gibt es über 10`000 Sorten Reis. Diese werden in drei Gruppen unterteilt:

- Rundkornreis
- Mittelkornreis
- Langkornreis



Wie es die Namen verraten, werden die Reissorten nach ihrem Aussehen unterschieden. Rundkornreis ist oval bis rund. In der Schweiz ist der Milchreis die bekannteste Vertreterin. Langkornreis ist lang und dünn, wie zum Beispiel der Basmatireis. Mittelkornreis liegt irgendwo dazwischen. Risotto- und Paellareis gehören in diese Gruppe.

Auf den Bildern kannst du den Längenunterscheid gut erkennen:



Rundkornreis



Mittelkornreis



Langkornreis



Unterschiedliche Zubereitungsarten

Reis kochen ist kinderleicht. Du kannst sogar zwischen zwei verschiedenen Zubereitungsarten wählen:

Reis quellen (Variante 1)

1. Schütte eine Tasse Reis und zwei Tassen kaltes Wasser in eine Pfanne.
2. Gib etwas Salz dazu und koche alles auf.
3. Lass den Reis bei kleinem Feuer etwa 20 Minuten ausquellen.
4. Am Schluss nimmst du den Deckel weg und lässt den Rest des Wassers verdampfen.

Zeichne die vier Schritte hier auf:

Verschiedene Reissorten

Arbeitsunterlagen



Reis kochen (Variante 2)

Diese Variante ist vergleichbar mit dem Kochen von Teigwaren.

1. Fülle eine Pfanne mit Wasser.
2. Gib etwas Salz hinzu und koche das Wasser auf.
3. Schütte den Reis in das kochende Wasser.
4. Lass den Reis in der Pfanne etwa 12 Minuten leicht köcheln.
5. Wenn der Reis gar ist, schüttest du das restliche Wasser mit einem feinen Sieb ab.

Zeichne auch zu diesen Schritten eine einfache Anleitung:

Verschiedene Reissorten

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Nun bist du an der Reihe!

Bestimmt zuerst in der Klasse zwei Versuchskriterien und schreibt sie in die Tabelle.
Dann kocht ihr gruppenweise verschiedene Reissorten und führt die Degustation nach euren beiden Kriterien durch.
Eure Lehrperson hilft euch dabei.



Welcher Reis schmeckt dir am besten?
Welcher Reis schneidet in der Klasse am besten ab?

Protokollblatt

Reis	Versuchskriterium 1: _____	Versuchskriterium 2: _____	Punkte (max. 12)
	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	
	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	
	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	
	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	
	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	
	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	
	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	
	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	
	1 2 3 4 5 6	1 2 3 4 5 6	