



DAS EI

WISSEN ZUM EI

WISSENS-CHECK-PLAN:
SEITE 2-6 DRUCKEN, DIE EIER
ZURECHTSCHNEIDEN UND DURCH ALLE
EIER EIN LOCH STANZEN, DANACH
MIT EINER MUSTERKLAMMER
MITEINANDER VERBINDEN



WISSEN ZUM EI

WISSENS-CHECK-PLAN

von

Land
schafft
Leben

STATION 1

DAS LEBEN DER HÜHNER

Kreuze an! Mehrere Antworten können richtig sein.

Typisches Hühnerverhalten

1

- ☐ Hühner scharren, um Futter zu finden.
- ☐ Hühner sandbaden zur Pflege ihres Gefieders.
- ☐ Hühner schlafen am liebsten im Wasser.
- ☐ Hühner schlafen gerne auf erhöhten Stangen.

Hahn, Henne und Küken

2

- ☐ Legehennen leben je nach Haltungsform in Ställen oder mit Auslauf.
- ☐ In der Eierproduktion leben Hahn und Henne zusammen.
- ☐ Küken schlüpfen in Brütereien.

Richtig oder falsch?



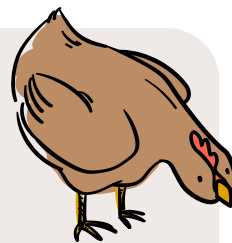
3

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Der Hahn legt Eier. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Hühner haben zwei Beine. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| Hühner benötigen täglich Wasser. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

Was frisst ein Huhn?

4

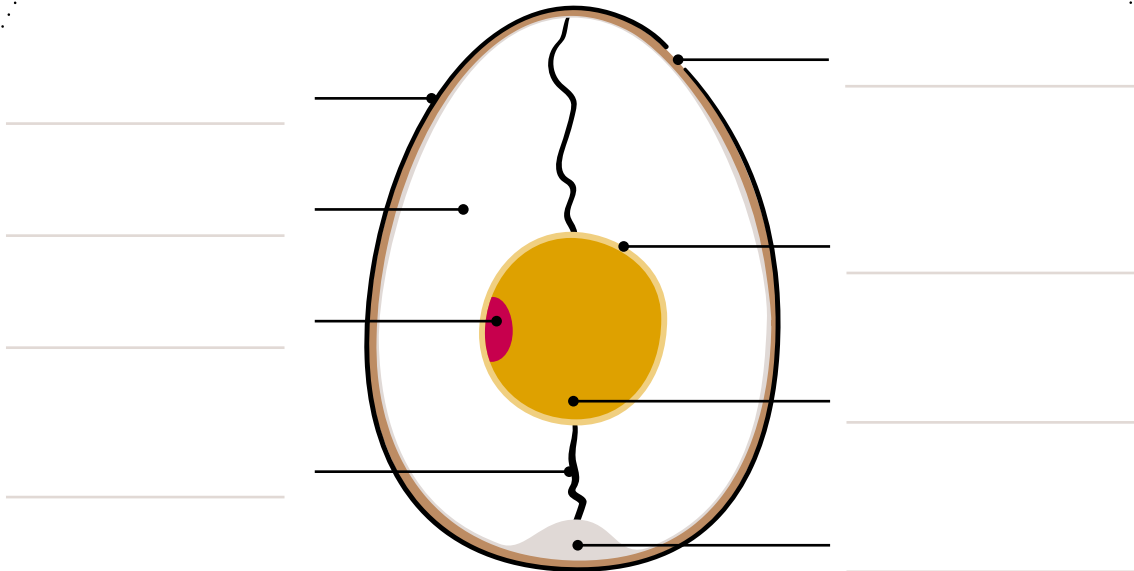
- ☐ Hühner sind Allesfresser (omnivor).
- ☐ Getreide liefert den Hühnern Energie.
- ☐ Kalk ist wichtig für stabile Eierschalen.
- ☐ Süßigkeiten gehören zur natürlichen Hühnernahrung.



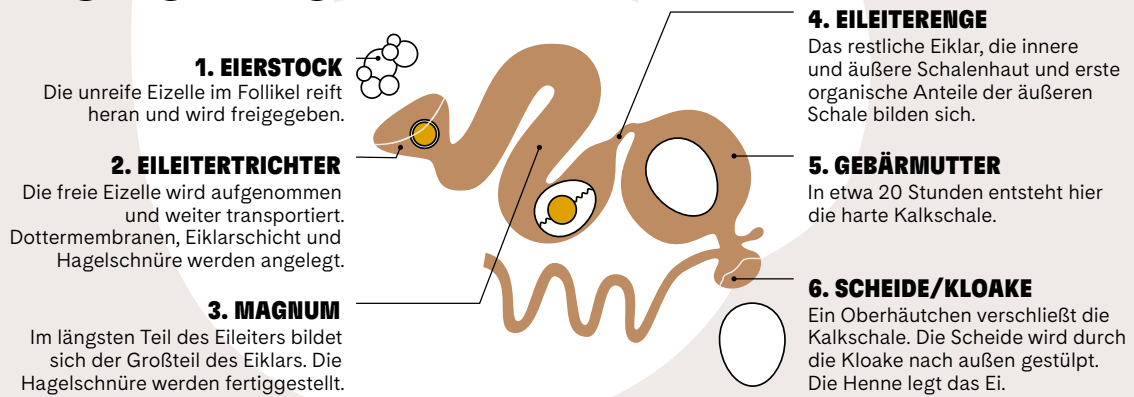
STATION 2

AUFBAU DES EIES

Lege zuerst das Legematerial zum Ei. Trage danach die Begriffe ein.



VON DER EIZELLE BIS ZUM HÜHNEREI



STATION 3

KENNZEICHNUNG UND GÜTESIEGEL

Nenne die drei Haltungsformen, die im Video erklärt wurden.

1

→

→

→



Beschreibe kurz, wie ein Eier-Stempel aufgebaut ist und welche Informationen er enthält.

2

Schau dir zuerst das Video dazu an und fülle dann aus.



Erläutere, in eigenen Worten, worin sich die Haltungsformen unterscheiden. (zwei Sätze)

3

Was könnte eine Konsumentin/ein Konsument beim Eierkauf beachten? Gib zwei Punkte an.

4

.

.



STATION 4

DAS EI IN DER KÜCHE

Schon gewusst?

Eier sollten nicht gewaschen werden. Wasser zerstört die natürliche Schutzschicht der Schale. Dadurch können Keime leichter ins Innere des Eies gelangen.



Das Abschrecken von Eiern nach dem Kochen bringt keinen Vorteil. Es kann die Schale beschädigen und dazu führen, dass Eier weniger lange haltbar sind.



Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Wegwerfdatum. Eier können auch danach noch genießbar sein, sollten aber immer vollständig durchgehitzt werden.

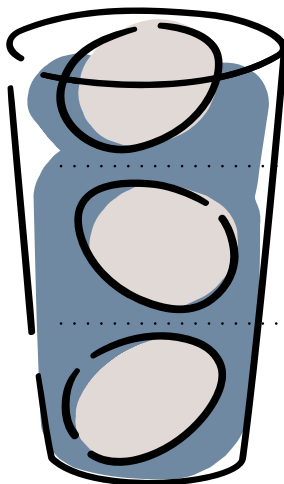


Waren Eier im Supermarkt gekühlt, sollten sie auch zu Hause im Kühlschrank gelagert werden. Ungekühlt verkaufte Eier können auch außerhalb des Kühlschranks an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahrt werden.



Frischetest: Probier's mal aus!

Gib ein rohes Ei in ein Glas mit Salzwasser.



Schwimmt es oben?
Das Ei lieber wegwerfen.



Sinkt es nur ein bisschen?
Das Ei ist nicht mehr ganz frisch.



Sinkt das Ei ganz nach unten?
Das Ei ist frisch.