

# Der große Pizzatest:

## *Geschmack und Energie*



*Der Magen knurrt – was nun? Die Fertigpizza aus dem Gefrierschrank? Die Nummer gegen Hunger beim Pizzalieferdienst? Oder doch das Pizzarestaurant um die Ecke? Zu solch einer Entscheidung gehören neben den kulinarischen auch physikalische Faktoren: Wie teuer ist die Lagerhaltung im Gefrierschrank und das Aufbacken im Backofen?*

Nun ist es eure Aufgabe in Gruppen herauszufinden, welche Pizza am besten ist. Ist es die Tiefkühlpizza, die Pizza im Restaurant oder die Pizza vom Lieferdienst? Beachtet hierbei nicht nur den Geschmack und den Einkaufspreis, sondern auch die benötigte Energie für die Lagerung und das Aufbacken.

Sammelt eure Berechnungen, Auswertungen und Ergebnisse auf einem Plakat und präsentiert hinterher eure Ergebnisse.

Arbeitsteilige Gruppenarbeit:

- 3 Gruppen bearbeiten die Pizzafrage: Tiefkühlpizza, Pizza vom Bringdienst oder Pizzaessen im Restaurant?
- 3 Gruppen bearbeiten die Brötchenfrage: Tiefgekühlte Aufbackbrötchen, Brötchen vom Discounter oder vom Bäcker?
- 3 Gruppen bearbeiten die Eierfrage: Was ist energetisch am günstigsten: Eier im Eierkocher zubereiten? Eier im Wasserbad auf der einzelnen 220V Kochplatte kochen? Eier im Wasserbad über dem Gaskocher garen (Gewichtverlust = Gasverbrauch)?