

Das oleofactum-Jubiläums-Preisausschreiben Ein Rätsel aus der Welt der Öle

Hier kommen die richtigen Lösungen:

1. Welcher Merksatz aus der Volksweisheit ist richtig?

Richtig:

verwende Salz wie ein Weiser,

Essig wie ein Geizhals und

Öl wie ein Narr 

denn im Öl ist gespeicherte Sonnenenergie – ohne Sonne kein Öl und ohne Öl kein Leben.

Falsch:

verwende Öl wie ein Weiser, Salz wie ein Geizhals und Essig wie ein Narr 

Falsch:

verwende Essig wie ein Weiser, Öl wie ein Geizhals und Salz wie ein Narr 

2. Was ist ein ungesundes, weil gehärtetes Fett?

Richtig:

Emulgator: Soja-Lezitin 

Emulgatoren werden bei 400 bis 600 °C aus den Phospholipiden, den Omega 3 und 6 Fettsäuren, zu gehärteten Fetten. Sie dienen als Food-Design-Stoffe, die die Cremigkeit bis zur Schnittfestigkeit steuern. Sie haben einen Schmelzpunkt von 70 °C. Wir Menschen haben einen „Schmelzpunkt“ von nur 37 °C. Daher können Emulgatoren nicht verstoffwechselt werden. Sie werden in Körperausscheidungen nicht nachgewiesen. Sie verursachen Rheuma, Arteriosklerose, Gefäßablagerungen und eine Vielzahl von Krebsarten. Sie sind anatomisch sichtbar als gehärtetes Fett auf dem mageren Muskel, in Gelenken, in den Adern und in den Metastasen bei Krebs.

Falsch: gesättigte Fettsäure 

Falsch: Kokosöl 

3. Was ist das Feuer, in dem die Kohlehydrate verbrennen?

Falsch: Zucker 

Richtig:

ungesättigte Fettsäuren 

Sie sind für den gesamten Stoffwechsel, für Entgiftung, Atmung und Zellteilung maßgebliche Grundlage.

Falsch: Salz 

4. Was ist eine Vinaigrette?

Falsch: Essig und Öl, Salz, Pfeffer und Kräuter 

Falsch: Salatsauce aus Zitronensaft, Senf und Zucker 

Richtig:

Essig mit Salz, Pfeffer und Kräutern 

denn Essig öffnet Aromen aus Salz, Pfeffer und vor allem aus den Kräutern. Öl dagegen verkapselt die Aromen. Daher gehört Bio-Speise-Frisch-Öl als Letztes an den angerichteten Salat, der nur mit der aus Essig hergestellten Salatsauce gesund und schmackhaft ist. Ein Bio-Frisch-Öl emulgiert mit dem Essig und die gesunden Fettsäuren verlieren dabei ihre ernährungsphysiologische Aktivität und ihr Bindungsbestreben im Stoffwechsel. Ein haltbares Öl ist dagegen nicht mehr bindungsbestrebt.

5. Bio-Speise-Frisch Öle von oleofactum

Falsch: sind lagerfähig 

Richtig: sind bindungsaktiv und nicht haltbar 
sind zwischen 1 und 4 Monaten haltbar?

Falsch: kann man zum Braten auch in der Pfanne erhitzen 

6. Kokosöl ist in der kalten und heißen Küche gesund, weil es unter anderem

Falsch: Omega-3 und -6 - Fettsäure hat 

Falsch: vitamin- und ballaststoffreich ist 

Richtig: hitzestabil ist. Beim Braten und Frittieren entstehen keine giftigen (Trans-)Fettsäuren 

7. Kennen Sie die Welt der Öle ? – Sie beginnt mit der Photosynthese.

Im Oleofactum lernen Sie sie kennen!

Pflanzen bilden einen Fruchtstand.

Im Fruchtstand entwickelt sich die Ölzelle:

Falsch: aus Phosphor, Pech und Schwefel 

Falsch: aus Cholesterin, Luft und Liebe 

Richtig:

aus Wasser, Sonne und CO₂ (Kohlendioxid) 

Öl ist gespeicherte Sonnenenergie.

Der Mensch verstoffwechselt Öl wieder zu Wasser. Ohne Sonne und ohne Öl gibt es kein Leben. Leben braucht Öl!