



Apfelspäne - ein köstlicher Nachtisch mit Schlagsahne Wie bedienen wir dabei das Handrührgerät?

Materialien und Informationen zum Unterricht:

1. Redensarten zum Thema Apfel:

Interpretation von Redensarten zum Thema "Apfel" in der Einstimmungsphase:

"Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm!"

"Der glänzendste Apfel beinhaltet den größten Wurm"

"In den sauren Apfel beißen!"

"Ein Apfel am Morgen vertreibt Kummer und Sorgen!"

2. Rezeptanalyse: Apfelspäne

1. Lies das Rezept genau durch und überlege dir 3 wichtige Arbeitsschritte.
2. Unterstreiche **neue Fachbegriffe** mit grünem Stift.
3. Überlege dir, welche **Arbeitstechniken** für dich neu sind! Unterstreiche lila!
4. Tausche deine Überlegungen und Fragen mit deinem Partner aus.

3. Erstellen einer eigenen Gebrauchsanweisung für das Handrührgerät, verkürzt als Arbeitsschritte:

Arbeitsschritte zum sicheren Bedienen des Handrührgeräts:

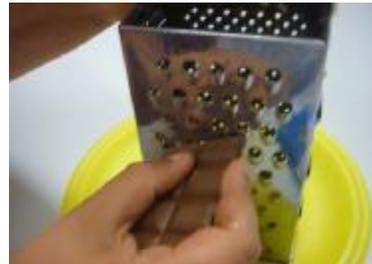
- * *Zubehörteile, z.B. Quirle einstecken: Markierung beachten (grau auf grau) Einrasten kontrollieren*
- * *Stufenschalter auf 0*
- * *Stecker einstecken*
- * *Quirle in eine hohe Schüssel geben, auf niedrigster Stufe einschalten*
- * *nach dem Rühren Gerät stufenweise ausschalten*
- * *Handrührgerät abstellen*
- * *Stecker herausnehmen*
- * *Auswerfertaste betätigen, um Zubehör zu lösen*

4. Erklärung: Warum wird Sahne beim Schlagen steif?

- a) Beim Schlagen der Sahne wird die Eiweißhülle an einigen Stellen beschädigt. An diesen Stellen beginnen die Fetttropfchen sich miteinander zu verklumpen.
- b) Beim Schlagen werden außerdem Luftblasen in die aneinanderklebenden Fette eingerührt.

Fazit: Sahne wird steif, weil sich die Fettkügelchen zusammenballen und Luftbläschen und wässrige Bestandteile miteinschließen.

5. Arbeitsdemonstrationen weiterer neuer Arbeitstechniken: Äpfel und Schokolade raspeln



Arbeitstechnik Raspeln als eine sich wiederholende Zerkleinerungstechnik in dieser UZE

Raspeln ist ein Reiben mit der "Raspel", indem grobe Lebensmittelspäne entstehen. Das Lebensmittel zum Reiben sollte möglichst ganz bleiben und eine große Fläche zum Raspeln aufweisen. (Hinweis auf Arbeitshaltung und Unfallgefahren)

6. Durchführung der Teilaufgaben für die Zubereitung der Apfelspäne

Arbeitstechniken: Sahne schlagen, Raspeln, Vermengen, Anrichten

7. Weitere mögliche Aufgaben während der Praxis für die Managementcrew (Expertenteam)

Managementcrew (= ein Mitglied aus jedem Team findet sich in dieser Gruppe, die in jeder Stunde mit besonderen Aufgaben betraut wird) klärt durch Internetrecherche Fachbegriffe z. B. **Gebrauchsanweisung**, erstellt die Gebrauchsanweisung „Handrührgerät in Arbeitsschritten“, übernimmt Wäschedienst, Tisch eindecken, Schreiben des Einkaufszettels für die nächste Stunde: Apfelmuffins, Eintrag der Ausgaben ins Haushaltsbuch u.s.w. .