

## Wir stellen eine Nachspeise her!

Giotto-Becher		
Menge	Zutaten	Zubereitung
1 B. 1 B. 1 TL	Quark Pfirsichjoghurt Zucker	1. Quark, Pfirsichjoghurt und Zucker gut verrühren.
1 Stange ½ D. ½ P.	Giotto Pfirsiche Mandelplättchen	2. Giottokugeln vierteln und zur Quarkmasse geben. 3. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden und zur Quarkmasse geben. 4. Mandelplättchen zur Quarkmasse geben und alles vorsichtig unterheben.
300 g	Schlagsahne	5. Sahne im Sahnebecher steif schlagen. 6. 2/3 der Sahne zur Quarkmasse geben und diese unterheben. 7. Die verbleibende Sahne in den Spritzbeutel füllen. 8. Giottocreme in Nachspeisenschälchen füllen.
4 4	Pfirsichspalten Giottokugeln	9. Nachspeise mit einem Sahnepuffer, Pfirsichspalten und einer Giottokugel verzieren.

### Der sachgerechte Umgang mit dem Spritzbeutel



1. Spritzbeutel zusammenbauen.



2. Lebensmittel einfüllen.



3. Beutel schließen.



4. Rosetten o. Ä. spritzen.

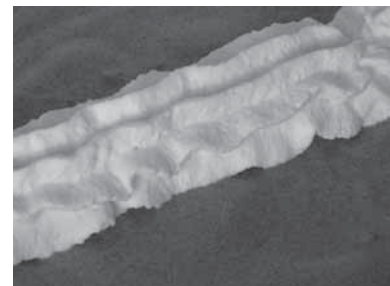


Verbinde die Tülle mit deren Ergebnis:



Sterntülle

Lochtülle



## Der sachgerechte Umgang mit dem Spritzbeutel









 Ergänze die Regeln!

Tülle muss festsitzen!

Dreieck, Dreieck, Umschlag

... knapp umschlagen.

Spritzbeutel unten halten und nur oben drücken.

Arbeitsschritte	Beachte:
 <p>1. Spritzbeutel zusammenbauen</p>	<p>Sitzt die Tülle nicht fest, kann beim Spritzen z. B. Teig neben der Tülle herauskommen.</p> <p></p> <p>_____</p> <p>_____</p>
 <p>2. Lebensmittel einfüllen</p>	<p>Zum erleichterten Halten und Füllen des Spritzbeutels den Beutel ...</p> <p></p> <p>_____</p> <p>_____</p>
 <p>3. Spritzbeutel schließen</p>	<p>Teig oder Sahne quillt durch das Drücken leicht heraus, deshalb den Spritzbeutel am oberen Ende schließen:</p> <p></p> <p>_____</p> <p>_____</p>
 <p>4. Rosetten spritzen</p>	<p>Damit das Lebensmittel oben nicht herausquillt,</p> <p></p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p>5. Spritzbeutel reinigen</p>	<p>Nach Gebrauch Spritzbeutel auseinanderbauen und gut spülen. Beutel umgestülpt gut trocknen lassen.</p>

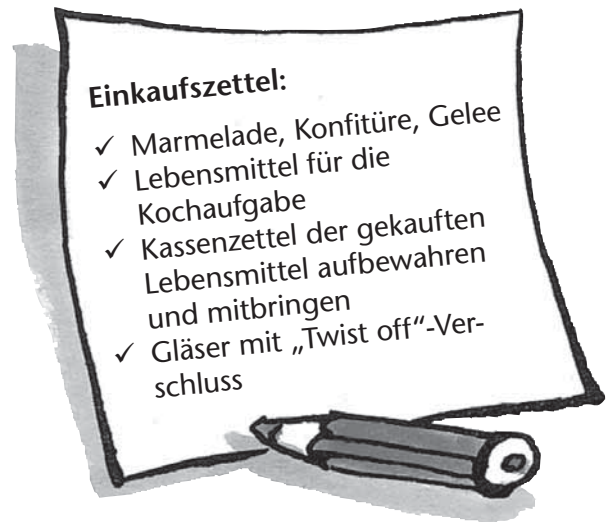
# Haltbarmachung durch Einkochen

## Übersicht:

- **Station „Haltbarmachung von Lebensmitteln“**  
Medien: Puzzle, Kontrollpuzzle
- **Station „Marmelade – Konfitüre – Gelee“**  
Medien: Arbeitsblatt (S. 41), Gelee, Konfitüre, Marmelade, Schälchen, Teelöffel, Wortkarten (2x), Text, Kontrollkarte
- **Station: „Konfitüre nach eigenen Vorlieben“**  
Medien: Ankeuzkarte, Kontrollkarte, Rezeptblatt (S. 42)
- **Station: „Einkochen von Obst“**  
Medien: Text, Arbeitsblatt (S. 41), Kontrollkarte
- **Station: „Arten von Gelierzucker“**  
Medien: Text, Legefeld, Legesteine, Arbeitsblatt (S. 41)
- **Station: „Gesund – lecker – selbstgemacht!“**  
Medien: Legefeld, Kärtchen
- **Station: „Selbst gemacht – schön gemacht!“**  
Medien: Bild Konfitüreglas, Stoffreste, Schere, Bast, Schleifenreste
- **Station: Herstellen eines Etiketts am PC**  
Medien: PC, Arbeitsanleitung, Druckerpapier, Drucker
- **Station: „Preisvergleich: Wie viel kostet die selbst hergestellte Konfitüre?“**  
Medien: PC, Arbeitsanleitung, Druckerpapier

## Kompetenzen:

- Den Unterschied von Marmelade, Konfitüre und Gelee kennen und diese zubereiten.



- Das Haltbarmachen von Obst kennen und in der Erntezeit nutzen.
- Den Unterschied von verschiedenen Gelierzuckern kennen und beim Einkochen nutzen.

## Organisatorische Hinweise:

- Die Schüler können evtl. in der vorherigen Unterrichtseinheit Obstsorten wählen und diese dann verarbeiten.
- Vielleicht haben einige Schüler die Möglichkeit, Früchte aus dem eigenen Garten mitzubringen.
- Der Stationenlauf sollte bis auf die Beschriftung der Gläser, Verschönerung der Gläser, Preiserrechnung vor dem Einkochen von den Schülern bearbeitet werden.

## Station

### Haltbarmachung von Lebensmitteln

Welche Möglichkeiten gibt es?

Vor allem im Herbst, bzw. in der Erntezeit gibt es viele Lebensmittel (z. B. Obst, Gemüse, ...) die ohne besondere Haltbarmachung nach kurzer Zeit verderben würden.

Ziel der Haltbarmachung ist es, Mikroorganismen (Bakterien, Schimmelpilze) und natürlich vorhandene Enzyme abzutöten und ihre Vermehrung zu verhindern.

## Aufgaben:

1. **Setze** das Puzzle zusammen und **lerne** die verschiedenen Haltbarmachungsarten kennen!
2. **Kontrolliere** mithilfe der Kontrollkarte!

**Puzzle Haltbarmachung:** Puzzle evtl. vergrößern, 2x kopieren (Puzzle, Kontrollkarte), laminieren, Puzzle zerschneiden (---- = Schneidelinie)

## Haltbarmachen von Lebensmitteln durch:

### Erhitzen

- z. B.
- Marmelade/Konfitüre einkochen
  - Gemüse/Früchte einkochen
  - Entsaften



### Kälte

- z. B.
- Kühlen von Lebensmitteln
  - Tiefgefrieren



### Wasserentzug

- z. B.
- Trocknen von Obst
  - Trocknen von Kräutern/Pilzen



### Salzen/Zuckern

- z. B.
- Einsalzen von Sauerkraut
  - Marmelade mit Zucker einkochen



### Säure

- z. B.
- Essiggurken einkochen



### Chemische Konservierung

- z. B.
- Zugabe von Konservierungsstoffen



## Marmelade – Konfitüre – Gelee

### Was ist der Unterschied?

#### Aufgaben:

1. **Betrachte und probiere** die verschiedenen süßen Brotaufstriche.  
Beachte: Gib nur einen kleinen Klecks auf deinen Teller.
2. **Ordne** die Wortkarten den Brotaufstrichen zu.
3. **Überprüfe** dein Ergebnis anhand der Beschriftung auf der Unterseite der Gläser.
4. **Lies** den Text durch.
5. **Ergänze** das Arbeitsblatt (Nummer 1).
6. **Kontrolliere** mit der Kontrollkarte!

#### Marmelade – Konfitüre – Gelee: Was ist der Unterschied?

Im allgemeinen Sprachgebrauch werden süße Brotaufstriche immer mit Marmelade bezeichnet. Es gibt aber große Unterschiede:

- **Marmeladen** sind Brotaufstriche, die aus 100% Zitrusfrüchten bestehen.
- **Konfitüren** sind Brotaufstriche, die entweder aus einer oder mehreren Früchten bestehen.
- **Gelees** sind Brotaufstriche, die aus Fruchtsäften hergestellt werden.

#### Kontrolle: Unterschied von Brotaufstrichen:

Marmelade
Konfitüre
Gelee

⇒ wird nur aus Zitrusfrüchten hergestellt.

⇒ wird aus einer oder mehreren Obstsorten hergestellt.

⇒ wird aus Fruchtsäften hergestellt.

#### Wortkarten Marmelade, Konfitüre, Gelee

- Vorlage kopieren und laminieren.
- Marmelade, Konfitüre und Gelee in Schälchen füllen.
- Schälchen auf der Unterseite mit Wortkarten beschriften.

Konfitüre	Marmelade	Gelee
Konfitüre	Marmelade	Gelee

## Konfitüre nach eigenen Vorlieben

Mein eigener Geschmack zählt!

## Aufgaben:

1. Konfitüren kann man aus vielen Obstsorten herstellen.  
**Kreuze** die Zutaten an, aus denen man Konfitüren herstellen kann.
2. **Kontrolliere** mit der Kontrollkarte.
3. **Trage** auf deinem Rezeptblatt drei verschiedene Obstsorten ein.
4. **Wische** die Ankreuzkarte mit einem feuchten Lappen wieder ab.

## Zutaten für Konfitüren nach eigenen Vorlieben

<input type="checkbox"/>	Äpfel	<input type="checkbox"/>	Birnen	<input type="checkbox"/>	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	Orangen	<input type="checkbox"/>	Zitronen	<input type="checkbox"/>	Himbeeren
<input type="checkbox"/>	Johannisbeeren	<input type="checkbox"/>	Bananen	<input type="checkbox"/>	Ananas
<input type="checkbox"/>	Kirschen	<input type="checkbox"/>	Kiwi	<input type="checkbox"/>	Mandarinen
<input type="checkbox"/>	Stachelbeeren	<input type="checkbox"/>	Apfelsaft	<input type="checkbox"/>	Heidelbeeren

## Kontrolle: Zutaten für Konfitüren nach eigenen Vorlieben

<input checked="" type="checkbox"/>	Äpfel	<input checked="" type="checkbox"/>	Birnen	<input checked="" type="checkbox"/>	Erdbeeren
<input type="checkbox"/>	Orangen	<input type="checkbox"/>	Zitronen	<input checked="" type="checkbox"/>	Himbeeren
<input checked="" type="checkbox"/>	Johannisbeeren	<input checked="" type="checkbox"/>	Bananen	<input checked="" type="checkbox"/>	Ananas
<input checked="" type="checkbox"/>	Kirschen	<input checked="" type="checkbox"/>	Kiwi	<input type="checkbox"/>	Mandarinen
<input checked="" type="checkbox"/>	Stachelbeeren	<input type="checkbox"/>	Apfelsaft	<input checked="" type="checkbox"/>	Heidelbeeren