

Lire / L2 Se faire une idée du contenu d'un texte informatif simple, accompagné éventuellement d'un document visuel

L2b Utiliser le contexte, les illustrations et les connaissances acquises

Situation 3 : Regarde bien les documents ci-dessous, puis réponds aux questions.

Pour chaque recette, lis et entoure s'il s'agit d'une recette :

D'un **gâteau**, d'un **plat salé** ou d'une **salade de fruits**

1. Du entscheidest welche Früchte Du benutzt und wie viele. Einige schmackhafte Früchte sind Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, and schwarze Johannisbeeren) Äpfel, Bananen, Trauben, Grapenfruits, Mangos, Orangen und Pfirsiche.
2. Wasche alle Früchte.
3. Tue alle Trauben und Beeren (außer den Erdbeeren) in eine grosse Rührschüssel.
4. Schneide alle anderen Früchte in mundgerechte Stücke. Jedes Stücke sollte nicht größer als Dein Daumennagel sein..
5. Ordne sie auf einer Platte, in einzelne Schalen oder in eine Tupperware aus der Schale (beträufele das Obst dann mit Zitronensaft, -dies verzögert die Oxydation
6. Serviere Deinen Obstsalat bei Raumtemperatur oder leicht gekühlt. Guten Appetit!

Gâteau

Plat salé

Salade de fruits

Mische das Fleisch, das Du gewählt hast, zusammen mit den Kartoffeln und dem frischem Gemüse (der Saison).

Jede Art von Fleisch braucht unterschiedliche Garzeiten. Zum Beispiel braucht ein großes Stück Rind-oder Schweinefleisch zu 3 Stunden Garzeit.

Gieße gutes Speiseöl in eine große Auflaufform:.. entweder Pflanzenöl oder Olivenöl.

Das Fleisch sollte zuerst angebraten werden mit Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern der Saison, wie Salbei, Thymian, Majoran und Petersilie ..

Während das Fleisch in dem Ofen langsam, bei richtiger Temperatur brutzelt schäle und schneide währenddessen die Kartoffeln in Scheiben.

Ein guter Tipp für Bratkartoffeln : koche sie vorher vor , denn dadurch wird die Zubereitungszeit der Kartoffeln verkürzt und sie werden nicht hart oder zäh.

Normal große Kartoffeln brauchen etwa 10 bis 15 Minuten. Gieße dann das Wasser ab, stele die Kartoffeln beiseite und bereite Dein Gemüse vor.

Die Kartoffeln sollten nun dem Fleisch 40 Minuten vor Ende der Bratzeit beigefügt werden oder in einem separaten Bräter in den Ofen, etwa. 40 Minuten braten.

Die meisten Gemüse brauchen nur für eine kurze Zeit gekocht werden, in der Regel etwa 10 Minuten.

Gâteau

Plat salé

Salade de fruits

1) Zutaten :

1. 200 g Puderzucker
2. 200 g weiche Butter
3. 4 mittelgroße Eier, verquirlt
4. 170 g Mehl
5. 30 g Kakao
6. 1 TL Backpulver
7. 2 EL Milch
8. 200 ml Sahne
9. 50 g Butter
10. 3 EL flüssiger Honig
11. 200 g schwarze Schokolade

2) Heize den Backofen auf 190° (elektrisch) oder 170° (Gas) vor. Bestreiche zwei 20cm grosse Butterbrotdosen mit Butter ein und lege sie mit nicht-haftenden Backpapier aus.

3) In einer großen Schüssel rühre 200g weiche Butter mit 200g Zucker, den 4 Eiern, 170g Mehl, 30g Kakaopulver, bis du einen glatten Teig erhältst. Fülle diese Mischung in zwei genaue Teile in die Dosen, glätte die Oberfläche mit einem Spachtel oder der Rückseite eines Löffels, dann backe diesen Teig etwa 20 Minuten bis die Oberseite eine schöne goldene Farbe hat. Der Kuchen sollte etwas nachfedern, wenn du auf ihn drückst. Stürze den Kuchen nun auf ein Kuchengitter, damit er ganz abkühlen kann..

4)

Für den Zuckerguss wärme 200ml Sahne, bis sie nur so eben anfängt zu kochen. Nimm den Topf vom Feuer und füge 50g Butter, 3 Esslöffel Honig und 200g dunkle Schokolade, die in Stücke gebrochen wurde, zu. Rühre diese während 5 Minuten, so dass die Schokolade schmilzt. Aber rühre dieses Zutaten nur ganz vorsichtig.

5)

Bestreiche die zwei Kuchen mit dem Drittel des noch lauwarmen Zuckergusses und verteile den Rest an die Seiten. Streue die geriebenen Schokoladenstückchen auf den Zuckerguss?

Gâteau	Plat salé	Salade de fruits
--------	-----------	------------------

Nom et prénom de l'élève :

Date : / /

Activité réussie	oui	non
------------------	-----	-----