

„Oooh, seaweed is cool, seaweed is fun. It makes its food with the rays of the sun.“
Das ist ein Zitat aus dem Film „Findet Nemo“¹. Wenn du es übersetzt, wird dir klar, dass Algen interessante Lebewesen sind. Algen können in der Zukunft ein wichtiger Rohstoff werden und auch für die Ernährung der Weltbevölkerung eingesetzt werden. Deshalb forschen Wissenschaftler daran, wie Algen genutzt werden können.

Es gibt bereits Lebensmittel, für deren Herstellung Algen verwendet werden. Als Lebensmittelfarbstoff findet man Algen z. B. in Gummitieren.

Nutze selbst einen solchen Farbstoff, der aus der Alge Spirulina hergestellt wurde. Spirulina ist eine Mikroalge. Das bedeutet, sie ist so winzig, dass du sie nur unter dem Mikroskop richtig anschauen kannst. Sie selbst ist grün, der Farbstoff daraus färbt die Lebensmittel allerdings blau.

Damit du das blaue Dessert später noch einmal zubereiten kannst, schreibst du das Rezept mithilfe eines Computers auf, speicherst es und druckst es aus.

1. Fertigungsaufgabe zur Lebensmittelzubereitung

- a) Bereitet das Dessert nach Rezept in Arbeitsgruppen zu.
- b) Fotografiert eure Ergebnisse.
- c) Verkostet das Dessert.

Rezept:

Zutaten	Arbeitsschritte
250 g Magerquark 250 g Naturjoghurt 1 EL Zucker oder Honig 3 EL Milch	zu einer Creme verrühren und diese auf zwei Schüsseln aufteilen
1 TI Magic blue (blauer Farbstoff aus der Alge Spirulina)	zu einer Hälfte der Creme geben und verrühren
1 Banane	schälen und in Scheiben schneiden
1 Apfel	waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden
1 Kiwi	schälen, in Scheiben schneiden, Scheiben halbieren

¹ Originaltitel „Finding Nemo“, US-amerikanischer Animationsfilm der Pixar Animation Studios aus dem Jahr 2003

Obst 1 TL Zucker oder Honig 1 EL Zitronensaft	in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einem Obstsalat vermischen
Creme und Obst	schichtweise in Gläser füllen und garnieren (z.B. weiße Creme – Obst – blaue Creme – Garnitur/Dekoration)
Tipp 1:	für den Obstsalat kann auch anders Obst entsprechend der Saison verwendet werden
Tipp 2:	etwas Obst für die Garnitur/Dekoration zurücklegen oder essbare Blüten (Gänseblümchen) nutzen

2. Rezept am Computer schreiben

- a) Setze die Textbausteine in der richtigen Reihenfolge zusammen.
- b) Schreibe das Rezept am Computer. Nutze dazu folgende Schrittfolge:
 - Öffne ein Textprogramm.
 - Trage Namen, Klasse, Datum in die Kopfzeile ein.
 - Speichere dein Dokument unter dem Namen Dessert.
 - Schreibe das Rezept in Sätzen. Ändere die Einstellungen (Schriftgröße, Schriftart, Schriftfarbe ...) deines Programms zunächst **NICHT**.
 - Überprüfe und verbessere die Rechtschreibung.
 - Formatiere deinen Text indem du Überschriften hervorhebst, beispielsweise durch eine andere Ausrichtung, Schriftart oder Schriftgröße.
 - Speichere dein Dokument.
- c) Füge ein passendes Bild unter deinem Text ein. (Quellenangabe nicht vergessen)

Zusatzaufgabe:

- d) Ersetze die verwendeten Obstsorten im Rezept durch dein Lieblingsobst.
Speichere dein Dokument unter einem anderen Namen (z.B. Dessert 2).