

Anjas Geburtstagsparty – Blätterteigtaschen vorbereiten

7/8-1 – A1

Anja möchte die Gäste zu ihrer Geburtstagsparty mit selbst hergestellten Köstlichkeiten verwöhnen. Sie entscheidet sich für Blätterteigtaschen mit Gemüsefüllung. Die Zutaten sind eingekauft. Anja überlegt, wie sie am besten vorgeht.

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Packung Tiefkühlblätterteig
- 1 Paprikaschote
- 1 Tomate
- ½ Zucchini
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Esslöffel Butter

Arbeitsanleitung:

- Gemüse waschen, putzen, klein schneiden, dünsten und mit Creme fraiche verrühren
- nach Geschmack würzen
- Blätterteigtaschen füllen
- bei 180 °C Umluft ca. 15 min backen

Aufgaben:

- a) Richte den Arbeitsplatz für die Fertigungsaufgabe ein. Achte dabei auf den inneren und äußeren Greifraum.
- b) Fertige eine Tabelle zur Arbeitsplanung an!

Arbeitsschritt	Arbeitsmittel	verantwortlich

- c) Gib Anja mindestens fünf Tipps zur Arbeitsplanung.
- d) Stelle die Blätterteigtaschen her.
- e) Gunnar hat im Januar Geburtstag. Unterbreite einen Vorschlag zu einer kostengünstigen Variante für die Füllung. Begründe deinen Vorschlag.

Anjas Geburtstagsparty – Blätterteigtaschen vorbereiten

7/8-1 – H1

Diese Aufgabe dient der Entwicklung bzw. Überprüfung folgender Kompetenzen:

- Arbeitsplätze im Haushalt einrichten
- Arbeitsabläufe planen und ausführen
- Feste unter Beachtung ökonomischer und sozialer Kriterien planen und gestalten

	I	II	III
V			
G		x	
N			
B			
K			

Hinweise zum Erwartungshorizont und zur Differenzierung:

- a) Die Aufgabe kann als Schülerdemonstration umgesetzt werden.
- b)

Arbeitsschritt	Arbeitsmittel	verantwortlich
1 Paprikaschote waschen, halbieren, Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden	Messer, Brettchen, Abfallschüssel, Schüssel	Schülerin 1

- c) beispielsweise: persönliche Hygienemaßnahmen einhalten (Haare zusammen binden, Hände waschen, Schürze umbinden); Bereitstellen aller Zutaten und Arbeitsmittel; Reihenfolge der Arbeitsschritte überlegen; Rezept genau lesen; auf Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz achten; sparsam mit Zutaten, Energie und Wasser umgehen; Tisch festlich eindecken u. a.
- d) Fertigungsaufgabe
- e) mögliche Antworten: Tiefkühlgemüse verwenden; lagerfähiges Gemüse, wie Möhren, Kohl... verwenden; Anteil an frischem Gemüse reduzieren; Mais, Kochschinken... verwenden; Preise vergleichen; selbst frische Sprossen herstellen