

Größen und Messen

Hexenküche (Schuljahrgang 4)

Die kleine Hexe möchte heute wieder ihren Superhexenschlauheitstrank zubereiten, denn bald schreibt sie in der Hexenschule die nächste Klassenarbeit.

SUPERHEXENSCHLAUHEITSTRANK

Man nehme:
 3 harte Brötchen
 6 faule Eier
 300 g stinkenden Käse
 400 g Spinnenbeine
 1 Prise Hexenzauberpulver

1. Zuerst muss die kleine Hexe einkaufen gehen.

Heute im Angebot:

HARTE BRÖTCHEN: 1 Stück: 0,38 Euro	EIERSCHALEN 1 Packung: 1,49 Euro	Stinkender Käse 100 g: 1,11 Euro 300 g: 3,20 Euro
		FAULE EIER 1 Stück: 0,24 Euro
		GLÄSER MIT SPINNENBEINEN: 200 g: 2,28 Euro 250 g: 2,50 Euro

a) Wie teuer wären die Zutaten ohne Preisnachlass? (AFB II)

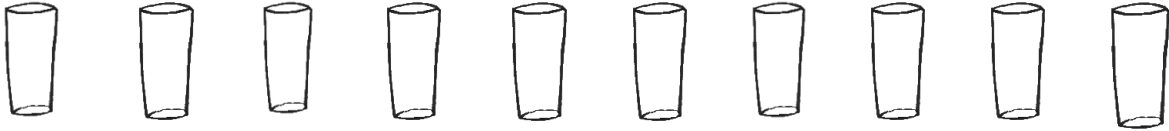
b) Wie viel muss die kleine Hexe bezahlen, wenn sie jeweils das günstigste Angebot nutzt? (AFB II)

2. Im Regal sieht die kleine Hexe noch unterschiedliche Gläser mit Spinnenbeinen. Auch diese Zutat braucht sie für ihren Schlaueitstrank.

- a) Wie viel kosten jeweils 50 g und 100 g Spinnenbeine in den verschiedenen Gläsern? (AFB II)
- b) Diskutiert, wie sich die Hexe beim Kauf der Spinnenbeine entscheiden sollte. (AFB III)

3. Die kleine Hexe mischt ihren Superhexenschlauheitstrank. Durch die Zugabe von einer Prise Hexenzauberpulver erhält sie 1,5 Liter Superhexenschlauheitstrank.

Wie viele 250-ml-Gläser kann sie damit füllen? Male die Anzahl der Gläser aus. (AFB II)



4. „Wie viele Milliliter fehlen an einem Hexenliter?“, überlegt die kleine Hexe.

Sie weiß, dass 2 Liter einen Hexenliter ergeben. Ergänze ihren Notizzettel. (AFB II)

1200 ml + _____	= 1 Hexenliter
1764 ml + _____	= 1 Hexenliter
981 ml + _____	= 1 Hexenliter
48 ml + _____	= 1 Hexenliter

5. Auch du kannst dir einen Schlaueitspudding zubereiten. Dafür brauchst du:

Rezept: Schlaueitspudding

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch

 60 g Gries

 Salz

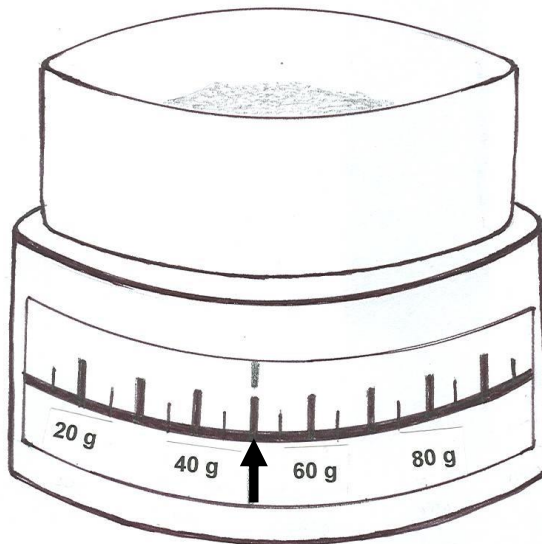
 Zucker

Zubereitung:

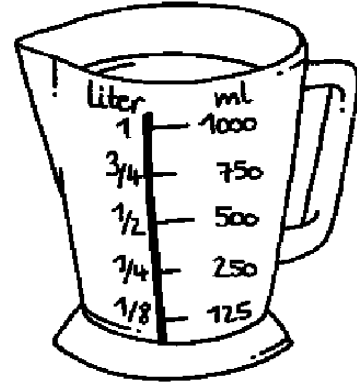
375 ml Milch, 1 Prise Salz und den Zucker in einem Topf aufkochen. Von dem Salz brauchst du nur eine Prise, vom Zucker aber etwas mehr. Den Gries in der restlichen Milch anquirlen. Die angequirlte Masse sofort in den Topf gießen. Du kannst den Pudding warm oder kalt mit einigen Früchten genießen.

a) Vom Zucker brauchst du mehr als eine Prise.

Lies die benötigte Menge Zucker an der Waage ab. (AFB I)



b) Beschreibe, wie du die Milchmenge, die du in einem Topf aufkochen sollst, genau abmessen würdest. Du hast diesen Messbecher zur Verfügung. (AFB II)



c) Wie viel Milliliter Milch musst du zum Verquirlen mit dem Grieß verwenden? (AFB I)

So einen Schluauheitspudding zu kochen macht Spaß. Suche in Kochbüchern nach anderen Rezepten und koche sie nach. Du kannst auch Kochrezepte mit Freunden tauschen.