

## 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