

Datum: 21.4.2020



Schule
Rüscheegg

Ein Cake/Kuchen backen

Fach:	WAH	LP:	M. Gehrig
Thema:	Backen: gerührter Teig Mise en Place	Stufe:	7.-9. Klasse
Lernziele/ Lernauftrag:	<ul style="list-style-type: none">• <i>Du bäckst einen Kuchen für deine Familie</i>• <i>Du besprichst mit deiner Familie, wann es passen würde.</i>• <i>Du suchst in einem Kochbuch oder Internet nach einem einfachen Cake/Kuchen Rezept, das dich anspricht.</i>• <i>Du liest die Zutaten-Liste durch und erkundigst dich, was es noch alles im Vorrat hat.</i>• <i>Du stellst eine Einkaufsliste zusammen und besprichst mit den Eltern wer die Zutaten besorgt</i>• <i>Cake herstellen: Versuche mit Hilfe eines mise en place einen geordneten Arbeitsablauf durchzuführen.</i>• <i>Fotografiere dein mise en place</i>• <i>Mach zwei, drei Fotos während der Arbeit und natürlich vom Endresultat.</i>• <i>Gestalte eine A4 Seite im Word mit den Fotos und schreibe 3,4 Sätze wie es dir bei der Arbeit ergangen ist. Was dir gut gelungen ist und was dir Mühe gemacht hat.</i>• <i>Sende dein Blatt via Mail an Frau Gehrig: mariannegehrig@bluewin.ch</i>• <i>Viel Spass !!</i>		
Zeit:	bis 12.Mai 2020		
Korrigieren/ Einreichen	<ul style="list-style-type: none">• Word Dokument mit Fotos an Frau Gehrig senden		