

Liebe Schüler und Schülerinnen der K19,

anbei sende ich Übungsaufgaben zu den behandelten Themengebieten. Entscheiden Sie in Abhängigkeit von den betrieblichen Rahmenbedingungen, welche Aufgaben sie üben.

Vermutlich werden wir nicht den praktischen Teil der **Lernsituation Gemüse** nach Wiederaufnahme des Schulbetriebes durchführen können. Das bedauere ich sehr, da ich mich schon auf ihre Arbeitsergebnisse gefreut hatte. Falls Sie diese Übungsgelegenheit dennoch gerne in der jetzigen Situation nutzen möchten, melden Sie sich bei mir.

Ich erwarte nicht, dass sie sich selbstständig neue Themen aneignen, deshalb erwarten Sie die behandelten Themen zu Vertiefung.

Falls ihre Vorgesetzten es wünschen, habe ich Ihnen die nächsten anstehenden Themen für ein Selbststudium notiert.

Ich kann Ihnen aus rechtlichen Gründen hier nicht Materialien aus Lehrbüchern oder Arbeitsheften zur Verfügung stellen. Bei Interesse sende ich Ihnen gerne entsprechende Materialien per E-Mail zu.

Scheuen Sie sich nicht, bei Fragen oder Probleme Kontakt mit mir aufzunehmen.

Sie erreichen mich unter: ulrike.grimmer@bzs-annefrank.de

Ich wünsche Ihnen alle Gute und bleiben Sie gesund!

Mit lieben Grüßen

Ulrike Grimmer

Wiederholung Grundtechniken der Nahrungsmittelzubereitung

1. Ordnen Sie entsprechende Vorbereitungsverfahren zu!

Zerkleinern	Trennen	Lockern	Formen	Mischen	Vereinigen

2. Geben Sie einen strukturierten Überblick über trockene und feuchte Garverfahren z.B. in einer Mindmap!

3. **Neu:** Vervollständigen Sie folgende Tabelle

Lebensmittel, die in viel Flüssigkeit gegart werden, weil	Lebensmittel, die in wenig Flüssigkeit gegart werden, da
Stärkekörner quellen müssen, z.B.	Sie wasserreich sind, z.B.
Zellulose und Ballaststoffe aufweichen sollen, z.B.	Sie wenig Bindegewebe haben, empfindlich gegenüber Wasser und Hitze sind, z.B.
Bindegewebe sich lockern und weich werden soll, z.B.	Vitamine und Nährstoffe geschont werden sollen, z.B.
Inhaltsstoffe ausgelöst werden soll, z.B.	

4. Bewerten Sie den Einsatz eines Mikrowellengerätes anhand seiner Vor- und Nachteile!

Mögliche Bewertungskriterien sind:

- a. Zeit
- b. Menge
- c. Gesundheitswert
- d. Sensorische Qualität
- e. Wärmeverteilung
- f. Handhabung

Wiederholung Gemüse/Salate

1. Untergliedern Sie die Gemüsesorten botanisch und ordnen Sie Beispiele zu! Vervollständigen Sie dazu die nachfolgende Tabelle wie im Beispiel!

Botanische Einteilung	Beispiele
Blütengemüse	Artischocke, ...

2. Nennen Sie für die vier Jahreszeiten verfügbaren Saison-Gemüsearten und ordnen mit Hilfe des Saisonkalenders Beispiele zu!
3. Bewerten Sie den Einsatz von Gemüse aus gesundheitlicher Sicht! Begründen Sie umfassend anhand der Vor- und Nachteile!
4. Nennen Sie Lagerbedingungen für Gemüse!
5. Nennen Sie Schnittformen für Gemüse!
6. Beschreiben Sie die Zusammensetzung von Leipziger Allerlei und Ratatouille!
7. Welche Gemüsesorten können gefüllt werden? Welche Füllungen können zum Einsatz kommen?

Steckbrief Spargel: falls die Wiederholung keine Herausforderung für Sie darstellt!

1. Erstellen Sie einen Steckbrief zum Thema „Spargel“. Wichtige Inhalte sind z.B. Einkauf, Kennzeichnung, Lagerung, Verwendung in der Küche.... Nutzen Sie als Informationsquelle das Internet, z.B. <https://www.bzfe.de>

Fachrechnen: Siehe Übung Gemüse

2. Bei neuen Kartoffeln wird der Vorbereitungsverlust auf 15 % geschätzt und einem Portionsgewicht von 170 g. Wieviel Gramm Rohware sind für eine Portion erforderlich?
3. Im Frühjahr ist der Schälverlust bei Kartoffeln besonders hoch. Um genaue Werte zu erfahren, wurde drei Wochen nacheinander je eine Maschinenfüllung genau abgewogen, ebenso die daraus erhaltenen fertig geschälten Kartoffeln:

2.4.	8,5 kg Kartoffeln	6,120 kg geschälte Ware
10.4	8,0 kg Kartoffeln	5,920 kg geschälte Ware
15.4	9,0 kg Kartoffeln	6,210 kg geschälte Ware

Berechnen Sie den Schälverlust bei Kartoffeln im Monat April in Prozent!

Achtung Neuer Stoff für Selbststudium!

Thema: Kartoffel

z.B. Einteilung von Kartoffeln, Schnittformen Kartoffeln, Kartoffelmassen

Thema Hühnereier

z.B. Einteilung, Einkauf/Kennzeichnung, Frischgradbestimmung