

# STUNDENBILDER für die SEKUNDARSTUFE

G. Dominik / A. Donhauser / D. Haslbeck

# HSB 9

Hauswirtschaftlich - sozialer Bereich  
Band II

Ökonomisch und ökologisch verantwortl. handeln

Gesundheitlich bewussten entscheiden und handeln

EDV als Werkzeug der Informationsbeschaffung und -verarbeitung nutzen

Lebensmittel sorgfältig auswählen, verarbeiten, zubereiten und präsentieren

In sozialen Bereich sozial handeln und verantwortl. handeln

AUSFÜHRLICHE UNTERRICHTSSKIZZEN FÜR DEN HAUSWIRTSCHAFTLICHEN SOZIALEN UND EDV-BEREICH

incl. Stoffverteilungsplan

Grz.:

Blatt-Nr.:

Klasse:

## Rührteigvariationen – ein Rezept bietet viele Möglichkeiten!

**1. Schritt:** Das Gebäck wird geformt, gebacken, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Danach abkühlen lassen. (ca. 10 Minuten abkühlen lassen)

**2. Schritt:** Das Gebäck wird geformt, gebacken, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Danach abkühlen lassen. (ca. 10 Minuten abkühlen lassen)

**3. Schritt:** Das Gebäck wird geformt, gebacken, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Danach abkühlen lassen. (ca. 10 Minuten abkühlen lassen)

**4. Schritt:** Das Gebäck wird geformt, gebacken, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Danach abkühlen lassen. (ca. 10 Minuten abkühlen lassen)

Name:

Grz.:

Blatt-Nr.:

Klasse:

## Was macht die Werbung mit uns? - Gebäck und anspruchsvoll zubereitet!

**1. Schritt:** Das Gebäck wird geformt, gebacken, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Danach abkühlen lassen. (ca. 10 Minuten abkühlen lassen)

**2. Schritt:** Das Gebäck wird geformt, gebacken, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Danach abkühlen lassen. (ca. 10 Minuten abkühlen lassen)

**3. Schritt:** Das Gebäck wird geformt, gebacken, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Danach abkühlen lassen. (ca. 10 Minuten abkühlen lassen)

**4. Schritt:** Das Gebäck wird geformt, gebacken, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Danach abkühlen lassen. (ca. 10 Minuten abkühlen lassen)

Name:

- ## Inhaltsübersicht:
1. Probekochen
  2. Essen ist einfach-Richtige Ernährung verlangt Köpfcchen
  3. Probekochen besprechen/essen ist einfach-Richtige Ernährung verlangt Köpfcchen. Wie erstellen wir eine Menükarte?
  4. Biskuitteig für Nachspeisen-einfach und schnell hergestellt!
  5. Abends schmeckt's am besten-essen wir auch vernünftig?
  6. Sahnetorten schön verziert!
  7. Wie erstellen wir eine Kostenberechnung für unsere Nachspeisen?
  8. Er „leichtern“ Light-Produkte?
  9. Zusatzstoffe oder „natürliche ökologisch“?
  10. Rührteigvariationen-ein Rezept viele Möglichkeiten
  11. Was macht die Werbung mit uns?
  12. Salate und ein bisschen mehr!
- Stoffverteilungsplan