

Name: _____

Datum: _____

Reiben, raspeln, hobeln

Kaum ein Helfer in der Küche ist so praktisch wie dieser. Untersuche, was du damit machen kannst. Du benötigst dafür eine Gurke und eine Hobel-Raspel-Reibe.

Der Hobel

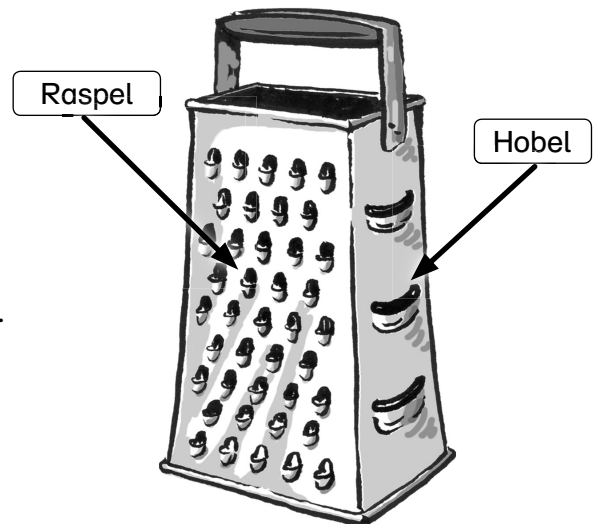
Hobele zehn Scheiben Gurke und kreuze an:

- ☐ Die Scheiben sind gleichmäßig breit.
- ☐ Die Scheiben haben eine unterschiedliche Breite.
- ☐ Man kann nur von unten nach oben hobeln.
- ☐ Man kann nur von oben nach unten hobeln.

Schneide zehn Scheiben Gurke mit dem Messer herunter.

Kreuze an:

- ☐ Die Scheiben sind gleichmäßig breit.
- ☐ Die Scheiben haben eine unterschiedliche Breite.
- ☐ Man ist schneller mit dem Hobel.
- ☐ Man ist mit dem Messer schneller.

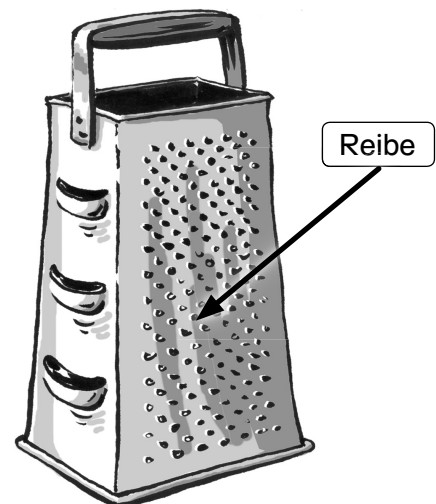


Raspeln oder Reiben?

Betrachte Raspel und Reibe. Wie unterscheiden sie sich wohl? Probiere es aus!

Fahre mit der Gurke ein paar Mal über die Raspel. Wie wurde die Gurke zerkleinert?

Teste nun die Reibe und fahre mit der Gurke ein paar Mal darüber. Wie sieht das Ergebnis aus?



Findest du heraus, was richtig ist!

- ☐ Die Reibe eignet sich hervorragend, um Möhren für einen Möhrensalat in gleichmäßige Stückchen zu zerkleinern.
- ☐ Die Reibe eignet sich hervorragend, um Kartoffeln für Kartoffelklöße zu einem feinen Brei zu zerkleinern.
- ☐ Möchte ich kleine Apfelstücke in meinem Müsli haben, verwende ich idealerweise die Raspel.
- ☐ In meinem Möhrenkuchen soll Brei von rohen Möhren. Dafür eignet sich die Raspel besonders gut.

Zeitangabe 

Kosten € €

Ernährungsinfos

Allergierisiken: Milchprodukte

Das Gericht enthält Schweinefleisch.

Mozzarella wird von vielen Menschen, die auf Laktose reagieren, vertragen. Fragen Sie auf jeden Fall nach und achten sie ansonsten auf die Bezeichnung „laktosefrei“ beim Kauf.

Den luftgetrockneten Schinken vom Schwein können Sie durch Rinderschinken ersetzen. Diesen findet man unter dem italienischen Namen Bresaola oder als schweizerisches Bündnerfleisch im Handel.

Das Rezept im Unterricht

Passende unterrichtliche Themen:

- Internationale Küche
- Rezepte für Feste und Büfets

Als Beilage eignen sich Ciabattabrot, Focaccia oder Bruschetta.

Bestimmt kennen die Schüler klassische Käsespießchen auf einem Büfett. Käsewürfel, Weintraube, Zahnstocher. Aber diese italienischen Varianten sind nicht so verbreitet.

Klassisch gehört dabei grob gemahlener Pfeffer zum Melone-Schinken-Spieß.



Einkaufsliste für 4 Gruppen

Tomate-Mozzarella-Spieße

- ☐ 4 Kugeln Mozzarella
- ☐ 24 Kirschtomaten
- ☐ 2 Töpfe Basilikum
- ☐ Olivenöl
- ☐ Balsamico
- ☐ Salz, Pfeffer
- ☐ Zahnstocher

Melone-Schinken-Spieße

- ☐ 1 Cantaloupemelone
- ☐ 16 Scheiben luftgetrockneter Schinken
- ☐ Zahnstocher

Tomate-Mozzarella-Spieße

12 Spieße	Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
1 Kugel 2 EL	Mozzarella Oliveöl Salz, Pfeffer	- Mozzarellakugel in 12 Stücke teilen. - Mit dem Oliveöl vermischen, salzen und pfeffern.	Brett Messer EL Schüssel
6 1 EL	Kirschtomaten Balsamico Salz, Pfeffer	- Kirschtomaten halbieren. - Mit dem Balsamico vermischen, salzen und pfeffern.	Brett Messer EL Schüssel
12 Blätter	Basilikum	Tomatenhälfte, Käsestückchen und Basilikumblatt mit Zahnstochern zu Spießen zusammenstecken.	Zahnstocher

Melone-Schinken - Spieße

8 Spieße	Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
1/4	Cantaloupemelone	Melonenviertel schälen und in 8 Stücke schneiden.	Brett Messer
4 Scheiben	luftgetrockneter Schinken	- Schinken längs halbieren. - Melonenwürfel in je einen Schinkenstreifen einwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken.	Zahnstocher



Dazu schmeckt italienisches Ciabattabrot, Focaccia und Bruschetta.

Name: _____

Datum: _____