



In der

Weihnachtsbäckerei

© VS Sieggraben

TANOLNI NEVETNI ÉLANI



VS SIEGGRABEN

# Interjú

Készíts interjút egy családtagoddal (nagymama, anya, apa, nagypapa..) a süteménysütéssel kapcsolatban.

---

1. kérdés: Szívesen sütsz süteményeket?



2. kérdés: Mi a kedvenc süteményed?

3. kérdés: Van kedvenc recepted?

4. kérdés: Felhasználhatom ezt a receptet az iskolában?

5. kérdés: Hol szoktad megvenni a hozzávalókat? Miért?

6. kérdés: Hogyan szoktad tárolni a süteményeket?

7. kérdés: Honnan tudod, hogy mennyi süteményt kell sütnöd?

8. kérdés: Mennyi időbe telik a sütemények elkészítése?

9. kérdés: Kell valamire ügyelni közben?

10. kérdés: Rögtön lehet enni a süteményből?

11. kérdés: Meddig lehet tárolni a süteményeket?



# Receptek

Ahhoz, hogy különböző süteményeket tudjuk árulni, receptekre van szükségünk! Nem szabad azonban elfelejteni, hogy sok ember allergiás bizonyos élelmiszerekre.

## 1. feladat:

Kérdezzétek meg az osztálytársaitokat, hogy van-e valamilyen allergiájuk. Készítsetek egy listát.

Név	Osztály	Allergia

## 2. feladat:

Gyűjtsetek a születektől, nagyszületektől és barátaitoktól lehetőleg különböző recepteket a karácsonyi süteményekhez. A vaníliás kifli receptjét megtaláljátok a következő oldalon. Vegyétek figyelembe az osztálytársaitok lehetséges allergiáját.

## 3. feladat:

- Válasszatok ki közösen még három másik süteményreceptet.
- Alkossatok csoportokat. Minden csoport egy másik recept alapján készít süteményt. Ennek során pontosan az alábbi feladatokban leírtak szerint járjatok el.



# A sütés előkészítése



## Vaníliás kifli

Hozzávalók	Elkészítés
220 g vaj, hideg 30 g vaníliás cukor 0,28 kg finomliszt 10 dkg porcukor, szitálva 15 dkg dió, darált 1 EK vaníliás cukor só 150 g vaníliás porcukor a megforgatáshoz	Vágd fel a vajat kis kockákra és az összes hozzávalóból gyúrd gyorsan tésztát. A tésztából formázz egy nagy golyót és lefedve nagyjából egy órán keresztül pihentesd a hűtőben. A tésztából formázz a liszttel beszórt deszkán egyforma nagyságú, nagyjából 1-3 cm vastag hengereket. Ezeket vágd nagyjából 1 cm vastag darabokra és végül formázz kifliket belőlük. Rakd őket egy sütőpapírral bélelt tepsire és süsd őket előmelegített sütőben 180°-on, alsó-felső sütéssel nagyjából 15 percig- Amíg forróak a kiflik, forgasd meg őket vaníliás cukorba és helyezd őket jól lezárható dobozokba. <b>Kb. 50 darab</b>

### 1. feladat:

Váltsd át a hozzávalókat egy egységes mértékegységre. Gondold át jól, hogy melyik mértékegységet választod.

kg    dkg    g

Indokold meg a döntésedet!

---

---

---

Hozzávalók

\_\_\_\_ vaj, hideg  
\_\_\_\_ vaníliás cukor  
\_\_\_\_ finomliszt  
\_\_\_\_ porcukor, szitálva  
\_\_\_\_ dió, darált  
1 EK vaníliás cukor  
só  
\_\_\_\_ vaníliás porcukor a  
megforgatáshoz

### 2. feladat:

A karácsonyi ünnepségre 150 vendéget várunk. Minden vendégnek két vaníliás kiflit készítünk. Hányszorosára kell növelnünk a mennyiséget?

Válasz: \_\_\_\_\_







# A sütés napja

## 1. feladat:

Melyik mérőeszközt használjátok a hozzávalók leméréséhez? Tegyetek X-et a megfelelő helyre!



## 2. feladat:

- Olvassátok el ismét alaposan a receptet.
- Beszélgétek meg röviden, hogy hogyan fogtok eljárni a sütés során.
- Mérjétek ki a hozzávalókat.



## 3. feladat:

Töltsétek meg a süteményes zacskókat minden fajtából két süteménnyel.



# Előkészület a karácsonyi ünnepségre

## 1. feladat:

Számoljátok ki, hogy mennyibe kerül egy sütemény előállítása.

Sz																			
Vál																			

Vennétek süteményt ezért az összegért?

IGEN

Ha igen: Mit tudnátok még venni ezért az összegért?

NEM

Ha nem: Mennyit költenétek egy süteményre?

## 2. feladat:

Mennyibe kell kerülnie egy süteménynek, hogy egy kis nyereségre is szert tegyetek? Számítsátok ki!

Sz																			
Vál																			

## 3. feladat:

Beszélgétek meg a többi csoporttal, hogy mennyibe kerüljön egy zacskó. Jegyzeteljétek.

Válasz: \_\_\_\_\_





