



In der

Weihnachtsbäckerei

---

© VS Siegraben



# Interjú

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

---



1. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_

2. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_

3. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_

4. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_

5. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_

6. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_

7. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_

8. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_

9. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_

10. kérdés: \_\_\_\_\_

Válasz: \_\_\_\_\_



# 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 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

<i>Hozzávalók</i>	<i>Elkészítés</i>
<i>220 g vaj, hideg 30 g vaníliás cukor 0,28 dkg liszt, sima 10 dkg porcukor, szitálva 15 dkg dió, darált 1 EK vaníliás cukor só 150 g vaníliás porcukor a megforgatáshoz</i>	<p>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.</p> <p><b>Kb. 50 darab</b></p>




## Feladat

A karácsonyi ünnepségre 150 vendéget várunk. Minden vendégnek két vaníliás kiflit készítünk. Ehhez 50 € áll a rendelkezésükre.

**Cél:** Sütemény 150 vendég számára

Ezeket a hozzávalókat megtaláljuk a Sparban:

	
Max Musterman KG Mustermanstraße 1 0000 Maxgraben	
Az Ön vásárlása 2020. 12. 11-én, 9:30-kor	
	EUR
SPAR Natur*pur Bio-vaj 250g	2.59
Dr. Oetker Vaníliás cukor 3x8g	0.99
Fini legsimább búzalisztje, sima 1kg	1.49
Wiener Zucker porcukor 500g	0.89
SPAR dió, darált 200g	1.99
.....	
<b>ÖSSZESEN:</b>	<b>7.95</b>
* .....	



# A sütés napja

## 1. feladat:

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



## 2. feladat:

- Olvasátok 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.





#### 4. feladat:

Készítsetek a csoporttal plakátot. Az alábbiakat kell tartalmaznia:

- A sütemény fajtája
- Hozzávalók (Az allergiás személyeknek szolgál információként)
- Képek a sütés napjáról
- Rajzok

Ügyelj a szöveg méretére, a felosztásra és a formára!

#### 5. feladat:

Ragasszátok össze a plakátokat és írjátok a közepére a zacskók eladási árát.

