



Liebe Schülerinnen und Schüler! Unser Thema für diese Woche lautet: Der gedeckte Tisch Folgende Arbeitsaufträge sind dahingehend zu bearbeiten:	erledigt
1. Lies dir die Grundregeln und den Infotext genau durch und unterstreiche wichtige Informationen.	
2. Probiere die beiden Faltechniken „Fächer“ und „Schiffchen“ aus. Gib deine gefalteten Servietten in eine Klarsichthülle und anschließend in deine Mappe.	
3. Schneide die Spielkarten aus und klebe sie entsprechend den Informationen auf ein buntes Blatt Papier.	
 4. Wenn du alle Zutaten zu Hause hast, probiere das Rezept „Pfirsichtaler“ aus. Fotografiere deine fertige Speise und schicke ein Foto an deine EH-Lehrerin (per Mail) oder bring es mit in die Schule. Probiere Rezepte nur dann aus, wenn du alle Zutaten zu Hause hast. Unternimm keine Einkaufsfahrten, die nicht notwendig sind.	
5. Vergiss nicht deine ausgedruckten, bearbeiteten Materialien und das Rezept korrekt in die Mappe einzuheften.	

Guten Appetit!



Arbeitsaufträge mit einem gelben Stern sind Bonusaufgaben und freiwillig zu bearbeiten.

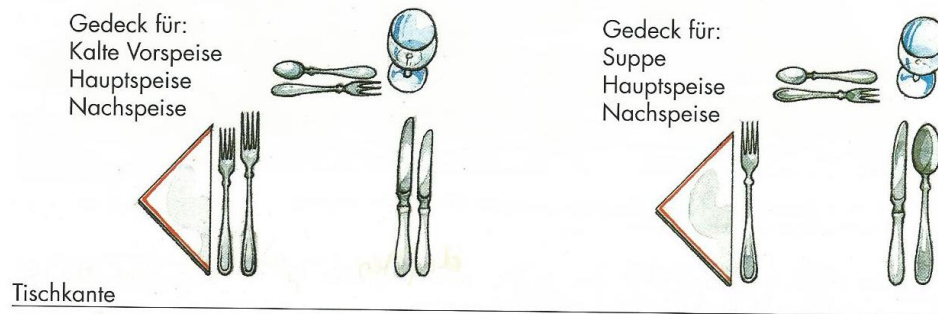
Grundregeln des Tischdeckens

1. Die Tischdecke liegt gerade am Tisch.
2. Der Teller bildet den zentralen Punkt des Gedeckes. Er steht mittig auf dem Platz, aber zweifingerbreit von der Tischkante entfernt.
3. Auf der rechten Seite des Tellers liegt das Messer. Die Schneide des Messers zeigt zum Teller. Neben dem Messer liegt der Löffel.
4. Links neben dem Teller liegt die Gabel.
5. Oberhalb der Messerspitze steht das Trinkglas.
6. Auf der linken Seite steht die Salatschale.
7. Die gefaltete Serviette liegt auf dem Teller.
8. Ergänze das Dessertbesteck per Handskizze. Die Dessertgabel liegt oberhalb des Tellers und zeigt nach rechts. Der Dessertlöffel liegt oberhalb der Dessertgabel und zeigt nach links.

DER GEDECKTE TISCH

Das Grundgedeck

- Das Besteck und der Teller werden zwei fingerbreit (2cm) von der Tischkante entfernt aufgelegt.
- Messer und Gabel werden immer aufgedeckt, auch wenn nichts zu schneiden ist.

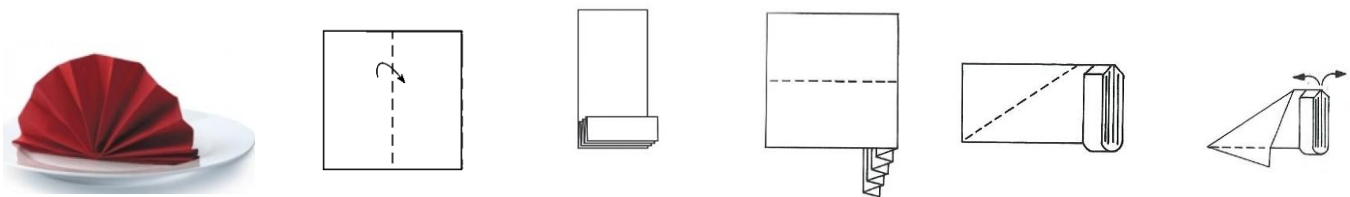


Die Serviette

Das Auge isst mit! Daher gehört zu einem feierlichen Essen auch eine schöne Dekoration und eine schöne Serviette.

Der stehende Fächer

1. Die Serviette ausbreiten und genau in der Mitte nach rechts falten.
2. Die Serviette in 1 cm breite Ziehharmonikafalten falten bis zur Hälfte.
3. Die Serviette mit nach unten liegender Faltung um 90° falten, dass die Öffnung oben ist. Dann mittig nach oben falten.
4. Das ungefaltete Stück an der offenen Seite diagonal nach unten falten.
5. Den überstehenden Teil wieder nach oben falten. Zum Schluss die Serviette auffächern und mit der Spitze nach oben aufstellen.



Das Schiffchen

1. Die Serviette vor sich hinlegen, mit der offenen Seite nach unten. Dann wird die untere Seite diagonal nach oben geklappt.
2. Jetzt werden die Ecken nach vorne gebrochen, so dass sie sich in der Mitte treffen.
3. Die Füße werden nach hinten weggeklappt.
4. Die Figur wird dann senkrecht in der Mitte nach hinten gefaltet und die Figur aufgestellt.
5. Die zuoberst liegenden Spitzen und alle weiteren als Segel nach oben ziehen.



Pfirsichtaler (Für 8 Personen)

Zutaten	Arbeitsschritte	Küchenutensilien
450 ml Milch 2 EL Zucker 1 Pckg. Puddingpulver (Vanillegeschmack)	Aus den drei Zutaten einen Pudding laut Packungsanleitung kochen. Diesen dann zur Seite stellen. Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.	Schneebesen Topf Messbecher Esslöffel Backblech Backpapier
300 g Mehl 1 Pckg. Backpulver 75 g Staubzucker 1 Pckg. Vanillezucker	Das Mehl mit dem Backpulver, 75 g Zucker und Vanillezucker vermischen.	Rührschüssel
150 g Topfen 6 gestrichene EL Öl 1 Ei 5 EL Milch	Topfen, Öl, Ei und Milch in einer Rührschüssel vermischen. Dann die flüssigen Zutaten mit den trockenen Zutaten vermischen und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verrühren.	Rührschüssel Schneebesen Esslöffel Handmixer Knethaken
8 Marillenhälften (aus der Dose)	Den Teig zu einer dicken Rolle formen und diesen in 8 gleich große Teile schneiden. Jedes Stück mit der Hand etwas flacher drücken und die Teilchen auf das Backpapier legen. In die Mitte eine kleine Mulde drücken. Den Pudding mit einem Schneebesen noch einmal glatt rühren. Jeweils 1 EL Pudding in die Mulden geben. Eine Marillenhälfte auf den Pudding setzen. Das Gebäck circa 18-20 Minuten goldig backen.	Teigkarte

