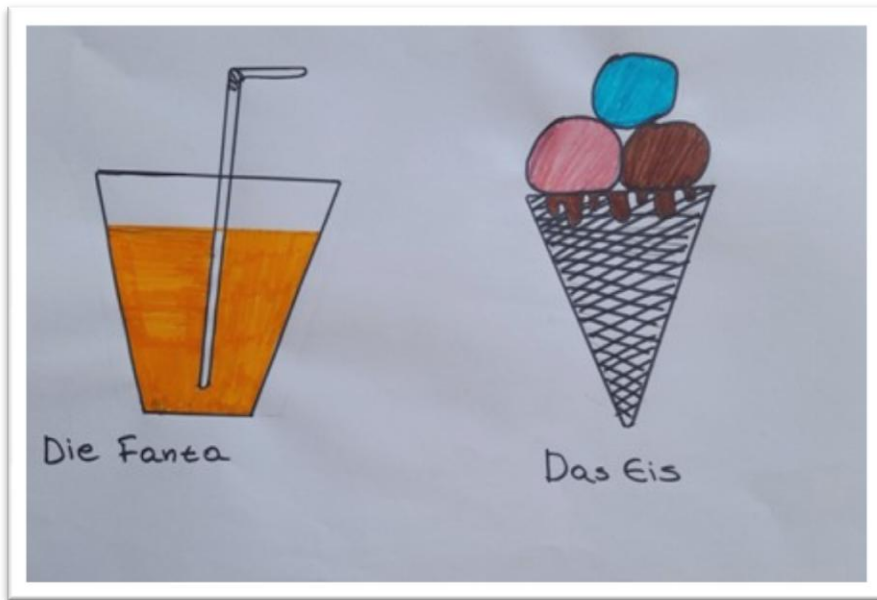


Essen und Trinken

Οι μαθητές της Β΄ Τάξης και με αφορμή το μάθημά τους, παρουσίασαν το λεξιλόγιο της ενότητας στα Γερμανικά ζωγραφίζοντας εικόνες και κάνοντας κολάζ με φαγητά και ροφήματα, τη διατροφική πυραμίδα και κάποιες συνταγές. Με αυτόν τον τρόπο μαθαίνουν με μεγαλύτερη ευκολία και χαρά το νέο τους λεξιλόγιο.







Torte

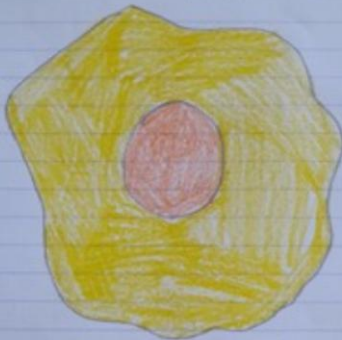


Getränk

Torte

Getränk

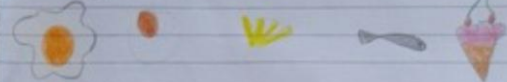
Das Spiegelei



Die Cola



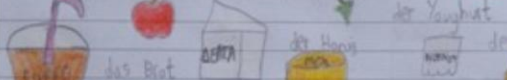
das Spiegelei die Boulette die Pommes der Fisch das Eis



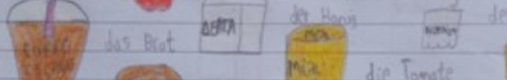
das Fischfilet die Bratwurst die Cola die Paula das Bier



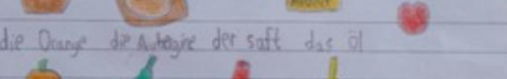
der Kaffee der Apfel die Milch die Busse



der Kaffee das Brot der Honig der Vanille der Tee



die Orange die Aubergine der Saft das Öl





Фрукта das Obst

 Топирдо der Apfel

 die Banane

 die Birne

 die Orange

Лаванка das Gemüse

 die Zwiebel

 die Tomate

 die Aubergine

 die Gurk

Та ЈаЛактопика

 die Milch

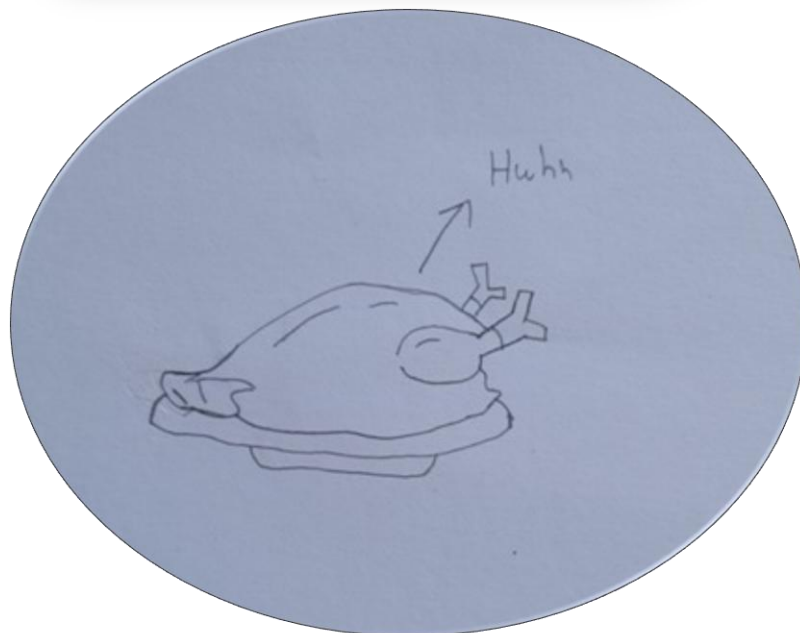
 die Eier

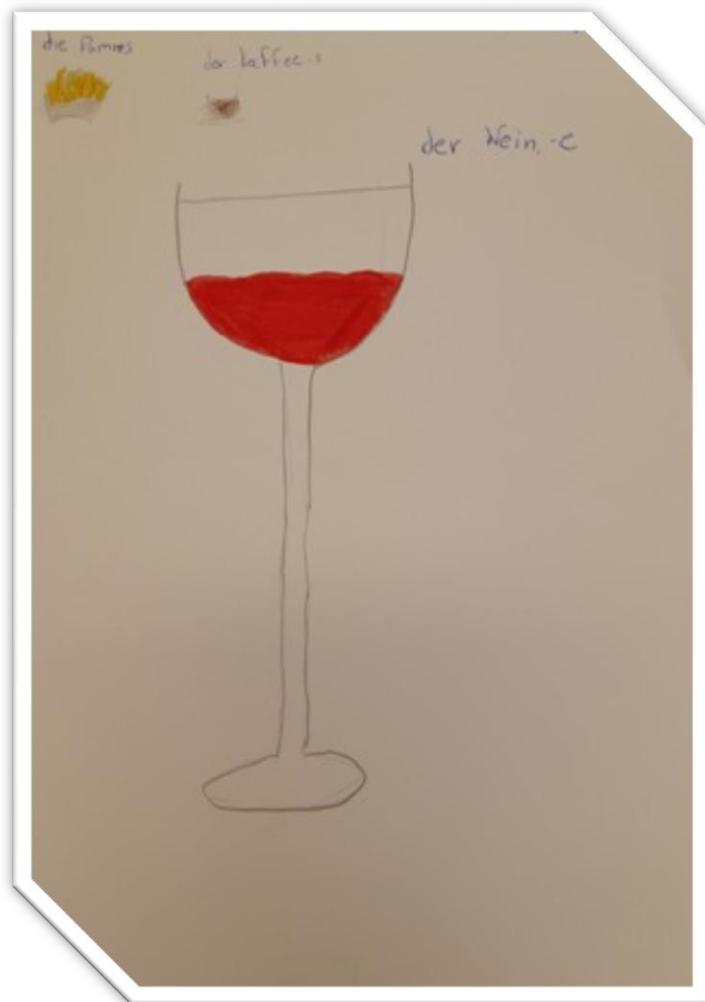
 das/der Joghurt

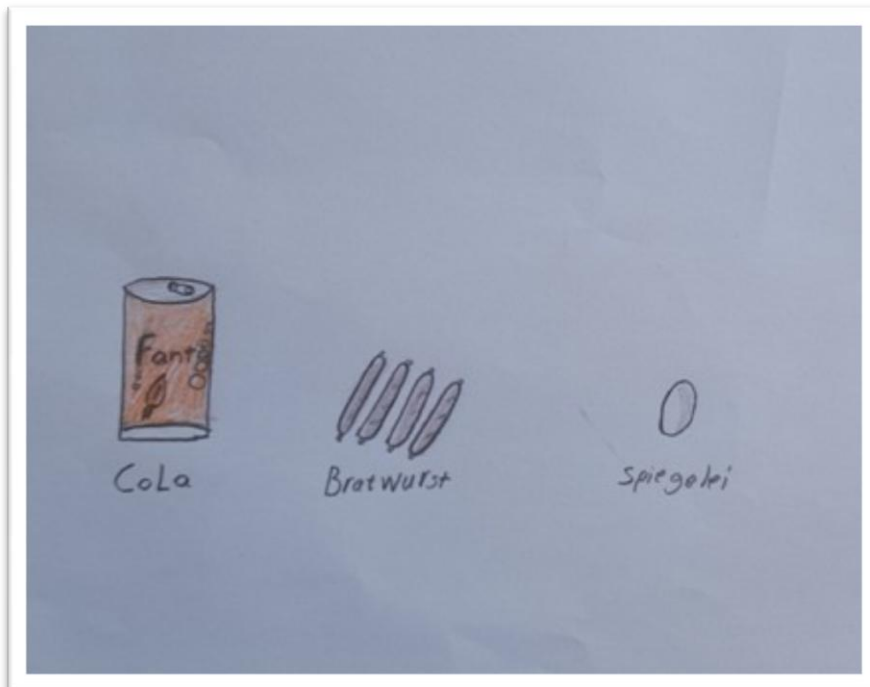
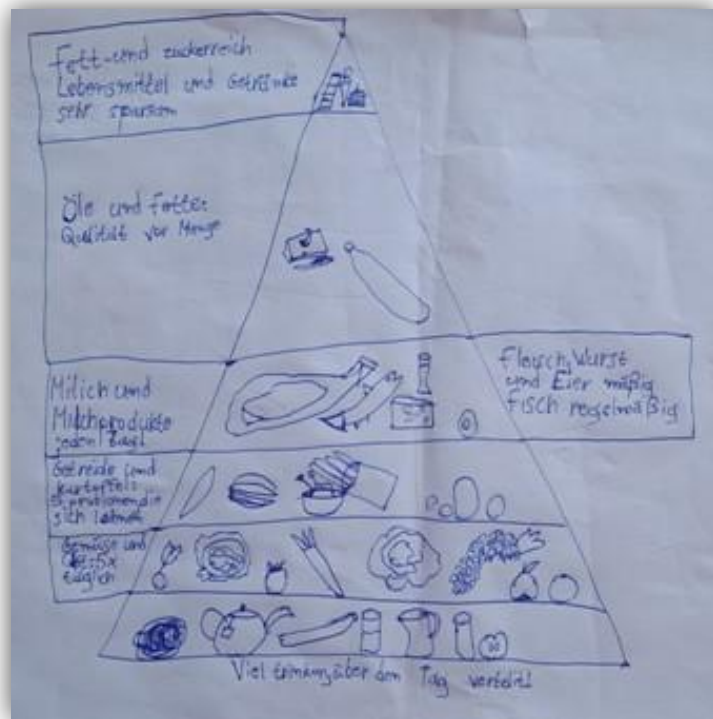
 die Butter

 der Truthahn

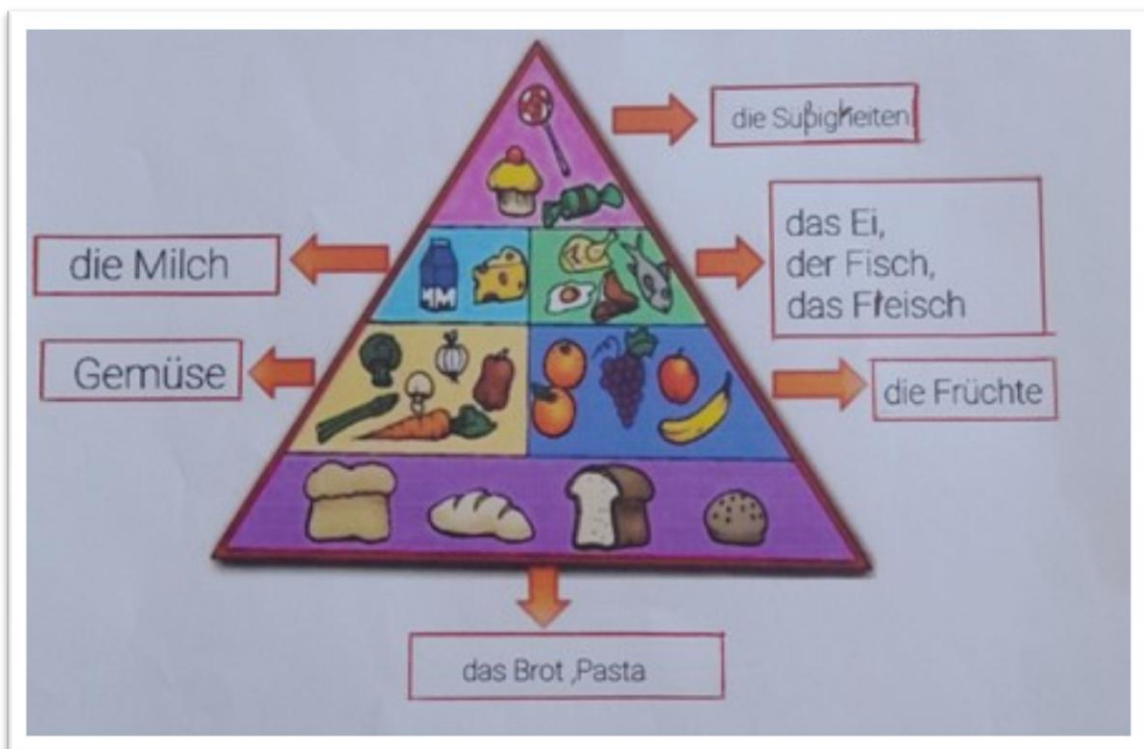
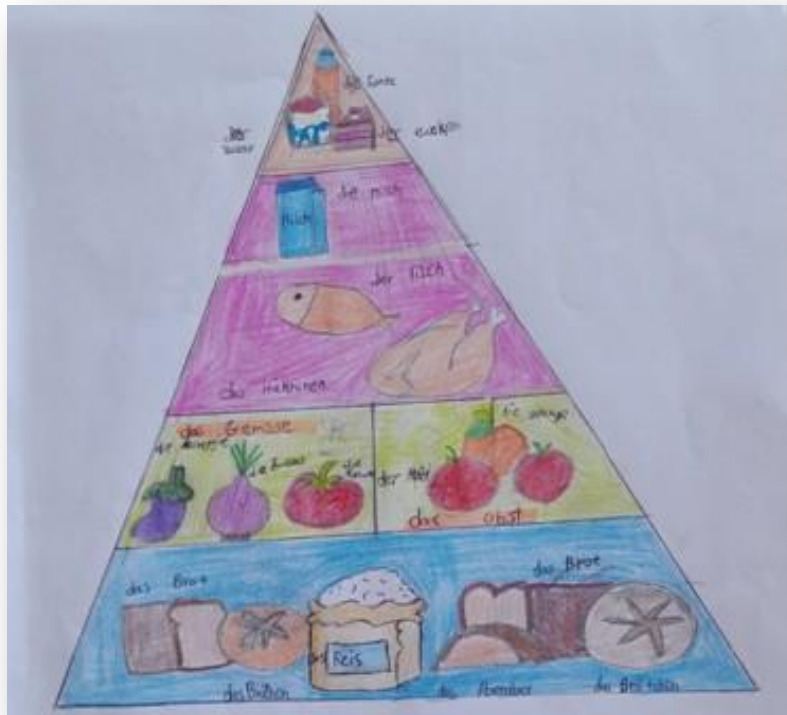
 die Schokolade












Schokoladenkuchen

Zutaten
Für ein Rezept Schokoladenkuchen
Für die Instantform (Kasten)

All-in-Teig

- 200g Dr. Oetzer Kwasersäure Vanillebutter
- 200g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetzer Original Backin
- 40g Dr. Oetzer Kakaopulver
- 150g Zucker
- 1 Pck. Salz
- 1 Pck. Dr. Oetzer Vanillin-Zucker
- 200g weiche Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 50ml Milch

Guss

- 100g Dr. Oetzer Kwasersäure Vanillebutter
- 1 EL Speisestärke z. B. Sonnenblumenöl

Zubereitung

Vorbereitung
Für den Teig kwasersäure Vanillebutter die Hälfte der Kwasersäure in neutral bis schwacher Hitze schmelzen lassen und kochen lassen.
Eier und Zucker
Übermittlungszeit etwa 1200
Abkühlen etwa 20 min

All-in-Teig zubereiten
Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Butter zu einem auf die gewogene Buttermenge hinzufügen und alles mit einem Mixer (Fahrradpumpe) auf niedriger Stufe, dann auf mittlere Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die Schokoladenpulver und Vanillin-Zucker in den Teig rühren. Alles gut vermischen. Das fertige Teig in die Instantform geben. Schichten auf den Boden der Instantform geben und backen. Das fertige Kuchen aus der Instantform mit einem großen Messer für Länge und Breite schneiden.

Guss zubereiten
Butter kochen lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren. In die Butter geben und mit dem Öl im Rührschüssel bei mittlerer Hitze kochen lassen. Das fertige Guss in die Instantform geben und backen.