

Schübi-Guide-2020

Wir, die Schüler_innen der Ausbildungsvorbereitenden Klassen Hauswirtschaft betreiben eine eigene Schülerfirma und möchten Euch eine kleine Auswahl unserer Produkte vorstellen.

Viel Spaß beim Durchlesen unserer tollen Speisen und Getränke, die wir alle selber herstellen!!

- AVH 20-1/2 – und das Lehrer_innenteam –



Recherchiert, dokumentiert und verfasst von der

AVH 20-1

(Quellen: Wikipedia.de)

**Belegte
Körnerbrötchen**

Zutaten:

Körnerbrötchen, Rindersalami, Käse oder Putenbrust, Lollo Bionda Salat, Gurke, Tomate, Remoulade

Das Freibackhaus gilt als die älteste Backstube in Deutschland und ist BIO. Außerdem führen sie über 40 Sorten Brot und backen nach vielen Brötchenspezialitäten. Von ihnen bekommen wir unsere leckeren Brötchen.

Zubereitungsschritte:

<p>Das Brötchen gerade aufschneiden</p> <p>Dann beide Brötchenhälften mit 1 EL Remoulade bestreichen</p>		 <p>Dann ein Salatblatt auf den Brötchenboden legen</p>
 <p>3 Rindersalami/Putenbrusthälften auf das Salatblatt legen</p>	 <p>Das Brötchen mit 2 mitteldünnen Gurkenscheiben belegen</p>	 <p>Dann das Brötchen mit 1 Tomatenscheibe belegen und den Brötchendeckel auflegen</p>

Unser fertiges Körnerbrötchen, erhältlich mit Käse, Pute oder Rindersalami:



Frische Bagel mit Frischkäse

Zutaten:

Frischkäse, Rucolablätter, Rote Paprika

Wusstet ihr, dass der erste Bagel aus Polen kommt und ein jiddisches Rezept ist? Das erste Rezept wurde 1610 in Krakau festgehalten... ganz schön alt, der Bagel...

Zubereitungsschritte:

<p>Der Bagel wird aufgeschnitten</p>	 <p>Mit Frischkäse beschmieren</p>	 <p>Dann den Bagel mit Rucola und Paprikastreifen belegen und zuklappen</p>
--------------------------------------	---	--

So sieht unser saftiger und leckerer Bagel mit Frischkäse aus:



Ein **Bagel**, manchmal auch **Beigel** geschrieben, ist ein handtellergroßes rundes Gebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte. Bagel werden vor dem Backen kurz in Wasser gekocht. Das Loch in der Mitte beschleunigt den Kochvorgang und erhöht die Krustenbildung beim Backen.

Teilchen aufbacken

Zuerst holen wir die Teilchen aus dem Tiefkühlschrank raus und legen sie zunächst auf mit Backpapier ausgelegten Bleche. Dann kommen sie in den Backofen rein, dann stellen wir die unterschiedlichen Zeiten ein.

- **Wie gesund ist das denn??**
Bei Sodbrennen soll die Laugenstange Linderung verschaffen. Grund dafür ist eine chemische Reaktion im Körper, die durch das Natron auf der Laugenstange entsteht.

Zubereitungsschritte:

 <p>Unser Aufbackofen</p>	 <p>Hier sehen Sie die Vorbereitung von den Schoko-/Marzipan-croissants.</p>	 <p>Da sehen Sie, wie die Schoko-/Marzipan-croissants aufgebacken werden.</p>
 <p>Da sehen Sie die Vorbereitung der Laugenstangen.</p>	 <p>Hier sehen Sie wie die Franzbrötchen aufbacken.</p>	 <p>Da sehen Sie die fertigen Franzbrötchen .</p>

Unsere fertigen Teilchen:



Die **Laugenstange** ist ein Kleingebäck, in der Schweiz heißt es Silserli oder Silserbrot und in Österreich heißt es Laugenwerk. **Croissants** wurden in Frankreich nach der Sichelform des zunehmenden Mondes (französischen croissant de lune) unbenannt. Franzbrötchen sind ganz typisch für Norddeutschland...und gibt es auch nur hier!

Kalte Getränke

- Wie gesund ist das denn??

Wasser ist Bestandteil aller Körperzellen und ist nötig für den Stoffwechsel. Wasser regelt die Körpertemperatur, nicht nur wenn wir im Sommer schwitzen. Trinken wir zu wenig, schadet das unseren Organen – und zwar allen. Außerdem brauchen wir ausreichend Flüssigkeit für Gehirn, Schleimhäute,

Zubereitungsschritte:



Den Getränkekühlschrank befüllen wir mit kalten Getränken, wie z.B. Bionade, Kakao, Wasser, Orangensaft oder Apfelsaft.

Nun bereiten wir den Verkaufstresen vor: Gläser hinstellen und Wechselgeldkasse bereitstellen.



Hier sehen Sie unseren Tresen und ein Schild, wo die Preise drauf stehen:

Glas Wasser 0,50€, Flasche Wasser 1,00€, Flasche Kakao 1,00€.



Beim Verkauf müssen wir immer nett zu den Kunden sein. Nach dem Verkauf Rest Getränke zurück ins Schübi bringen.

Kaffee zubereiten



2,1 Liter Wasser in die Kaffeemaschine einfüllen, dann 60g Kaffeepulver abwiegen und in einen Kaffeefilter einfüllen. Jetzt die Kanne unter die Maschine stellen. Stecker in die Steckdose stecken. Jetzt heißt es „warten“. Jetzt könnten andere Tätigkeiten erledigt werden (z.B. Teewasser kochen oder den Tresen vorbereiten). Dann zieht man den Stecker und steckt den Pumpspender rein... jetzt ist die Aufgabe erledigt. 😊

Zubereitungsschritte:

 <p>Hier sieht man das abgewogene Kaffeepulver</p>	 <p>Hier sieht man die Kaffeemaschine Zuerst wird das Wasser 2,1 Liter eingefüllt dann wird der Trichter eingesetzt mit 60 g Kaffeepulver Jetzt nur noch den Anschlagknopf drücken und zuvor den Stecker in die Steckdose.</p>	 <p>Hier sieht man den Wasserkocher, den man zuerst mit Wasser befüllt und dann den Anschlagknopf drückt. Zuvor muss noch der Stecker in die Steckdose</p>
 <p>Hier wurden die Teetassen und Kaffeetassen schon bereitgestellt In der Mitte stehen links der Kaffee und recht die blaue Kanne mit Teewasser</p>	 <p>Auf diesem Bild sieht man wie die Tee Station aufgebaut wurde. Und auch die Milch und der Zucker stehen bereit.</p>	 <p>Jetzt müssen nur noch die Dorothea-Schlözer-Bambus Becher aufgestellt werden</p>

Kaffee stammt ursprünglich aus Äthiopien.

Vermutlich wird Kaffee seit dem 15 Jahrhundert getrunken.

Kaffee enthält das Vitamin Niacin.

