

Przesyłam Wam materiały do zawodowego. Zadania są odrobione, musicie je zrobić w książce a potem sobie sprawdzić (podaję rozwiązania) – pouczcie się! To co trzeba przepisać do zeszytu – napisałam. Resztę w książce.

Ponieważ trochę zapomniałam o zawodowym – te materiały są już do świąt. Nic nowego już nie będę przysyłać. O oceny się na razie nie martwcie. Nic nie musicie mi przysyłać. Dam znać po świętach jak postawimy ocenę.

THEMA: 3.17. Wyroby cukiernicze. Ciasta i desery / Konditoreiwaren. Kuchen und Desserts

Zadanie 1.

Pfefferkuchen Creme-Kuchen Roulade Torte Obstkuchen

Przepisz i przetłumacz w zeszycie:

der Kuchen -

der Pfefferkuchen- piernik

der Lebkuchen - piernik

die Roulade –

die Torte –

der Obstkuchen -

der Käsekuchen –

der Mohnkuchen -

die Napfkuchen - babeczki

die Tarte –

die Biskuitrolle –

das Törtchen – torcik

die Schillerlocke – rurka z kremem

der Apfelstrudel –

die Schnecke – ciasto drożdżowe w kształcie ślimaka (bo to też ślimak)

die Ecken – trójkąty (ciastka w kształcie trójkątów)

Quiche – rodzaj placka z ciasta słopnego (sprawdźcie sobie w Internecie)

die Gummibärchen – żelki

die Schlagsahne –

die Plätzchen - ciasteczka

Zadanie 2.

(jest na następnej stronie)

Süße Kuchen

Biskuitrolle
 Marzipankuchen
 Zitronentarte
 Eclairs
 Kokostörtchen
 Schokoladenroulade
 Mohnkuchen
 Apfeltarte
 Orangenschnitten
 Schillerlocke

Salzige Kuchen

Zwiebelkuchen
 Kartoffelstrudel
 Pizzaschnecken
 Salzstangen
 Gemüsestrudel
 Kürbisquiche
 Kräuterschnecken
 Spinatkecken

Zadanie 3.

Gummibarchen	Erdbeeren mit Schlagsahne	Apfelkuchen	Kekse mit Fruchtcreme
Schlagsahne mit Vanillelikör	Schokoladenmuffin	Napfkuchen	Lebkuchenplätzchen

3.18. Dekoracje i dodatki cukiernicze / Verzierung und Backzutaten

Zadanie 1. Przepiszcie do zeszytu słówka (tam gdzie trzeba z tłumaczeniem):

- 1) der Puderzucker
- 2) der Backpulver – proszek do pieczenia
- 3) der Vanillezucker
- 4) die Kokosstreusel – wiórki kokosowe
- 5) der Zimt - cynamon
- 6) der Kakao
- 7) die Pistazie
- 8) die Mandeln - migdały
- 9) die Gelatine - żelatyna
- 10) die Hefe - drożdże
- 11) der Ingwer - imbir

Zadanie 2.

Schokoglasur	Cremegarnierung	Zuckerguss
Schokostreusel	Streusel	Puderzucker

**THEMA: 3.19. Owoce i przetwory owocowe. Bakalie / Obst und Obstprodukte.
Trockenfrüchte (Backobst)**

Zadanie 1. Poczcie się słówek (zdjęcia owoców macie w książce)

Ananas	Apfel	Banane	Birne	Erdbeere
Granatapfel	Kirsche	Brombeere	Kiwi	Maracuja
Pflaume	Wassermelone	Heidelbeeren	Zitrone	Orange

Zadanie 2.

Beerenobst	Kernobst	Steinobst	Zitrusfrüchte
Erdbeere	Apfel	Kirsche	Ananas
Brombeere	Birne	Pflaume	Banane
Heidelbeeren		Granatapfel	
Kiwi			
Maracuja			
Wassermelone			
Zitrone			
Orange			

Zadanie 3.

Orangensorbet, Orangensaft, Erdbeerenkonfitüre, Fruchtarmelade, Apfelmus, Pflaumensauce, Früchtekompott, Obstcocktail

Zadanie 4.

Rosinen	Dörraprikosen
Dörrapfel	Datteln
Backpflaumen	Mandeln
Sultaninen	Haselnüsse