

# ABC der Küchensprache

Früher hatten die Hausfrauen keine Mikrowellen und Kühlschränke. Sie mussten sich oft sehr plagen, um die hungrigen Mäuler ihrer Lieben satt zu bekommen. Kochen war ja seit undenklichen Zeiten Aufgabe der Frauen, erst in neuerer Zeit haben Männer die Küche für sich entdeckt.

Heute werfen in unzähligen Kochshows Spitzenköche mit Fachausdrücken um sich, Frauen in früherer Zeit hatten für solchen Firlefanz nicht viel übrig. Sie brachten trotzdem immer wieder schmackhafte Gerichte auf den Tisch, auch wenn es oft nur wenige Zutaten gab.

Ohne ein gewisses Grundwissen und solide Fachkenntnisse ging es natürlich auch früher nicht!

In dieser Aktivierung finden Sie **20 Grundbegriffe aus dem kleinen Einmaleins der Küchensprache**, die Seniorinnen werden diese kennen und leicht den Erklärungen zuordnen können.

Legen Sie alle Kärtchen nach dem Ausschneiden offen auf den Tisch und lassen Sie die Mitspieler die Begriffe den Erklärungen zuordnen.

Auf der letzten Seite finden Sie die Übersicht der richtigen Zuordnungen.

Raten  
und  
Rätseln

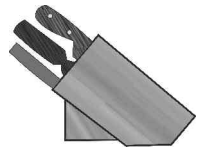
**Vorschau Version !**

Die komplette Ausarbeitung erhalten Sie bei <http://www.aktivierungen.de>

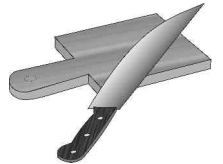




„Abschrecken“



Speise durch  
Gewölche  
volle ze  
en

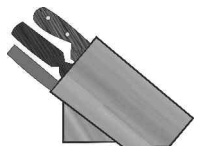


Vorschau Version !

Die komplette Ausarbeitung erhalten Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„Conr mme“

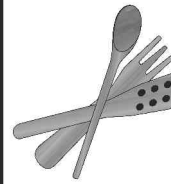
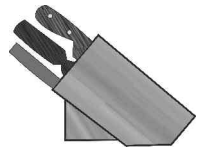


klare, äftige  
Fleisch rühe

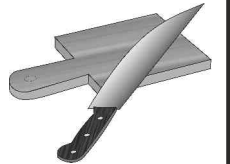




„Dek  
ieren“



Wein a  
Flasche  
Karaffe  
einer  
eine  
füllen

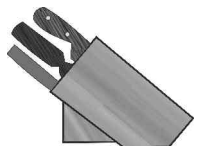


Vorschau Version !

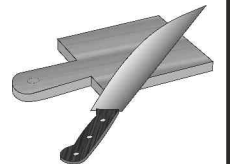
Die komplette Ausarbeitung erhalten  
Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„Ega  
eren“

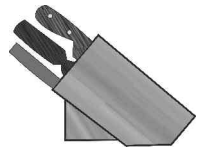


Gemüse  
gleichmäß  
in gleich  
sch  
er Fleisch  
lang oder  
Form  
den

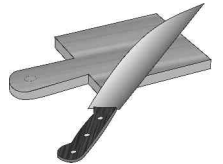




„Frit en“



das Gar : in viel  
heiße Fett  
ausb <en

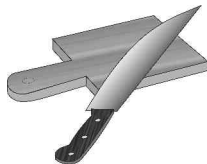


Vorschau Version !

Die komplette Ausarbeitung erhalten  
Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„Gar ren“

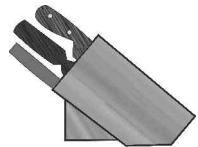


fertige S isen und  
Getränk isen und  
anr dekorativ  
ten

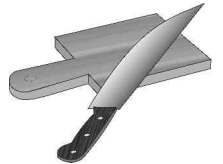




„Hase  
ren“



das K  
sehr fei  
gut  
acken



Vorschau Version !

Die komplette Ausarbeitung erhalten  
Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„In  
nt“

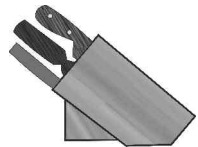


pulve  
Lebe  
die in f  
voll lö  
sierte  
mittel,  
ssigkeit  
h sind

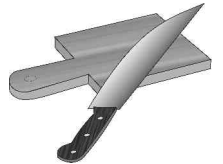




„Julienne“



feine Gerichte  
als Einlage  
in Suppen



Vorschau Version !

Die komplette Ausarbeitung erhalten  
Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„Karamellisieren“

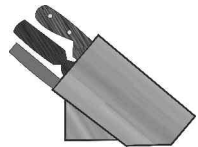


das Bräunen von  
Zucker



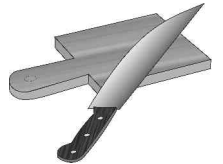


„Legen“



Suppen | Soßen

Eigelb säur | machen

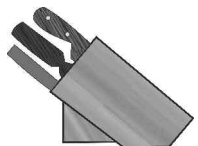


Vorschau Version !

Die komplette Ausarbeitung erhalten Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„Marinieren“

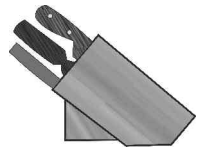


Lebensmittel zur  
Gescircks-  
verbesserung  
in Würzsaure  
eier

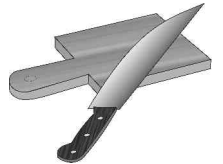




„Ob en“



Unterl e für  
Lebk 1en  
oder M 0nen

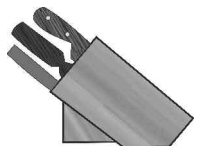


Vorschau Version !

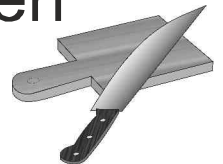
Die komplette Ausarbeitung erhalten Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„Pai ren“



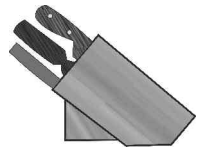
Lebensr | vor dem  
Braten ch Mehl  
und ge lagene  
Eier zie und mit  
Panierm€ 0estreu



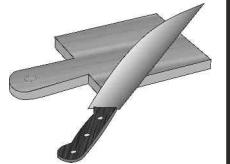




„Qu en“



feste Lebensmittel  
einweichen oder  
in Flüssigkeit garen



Vorschau Version !

Die komplette Ausarbeitung erhalten  
Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„Re en“

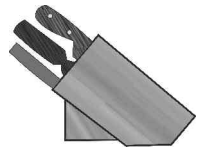


Lebensmittel  
ohne Zugabe von Fett  
zubereiten





„Se en“



Soßen du  
gieß  
feste Be  
zurück

ein Sieb  
um  
ndteile  
alten



Vorschau Version !

Die komplette Ausarbeitung erhalten  
Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„Tran eren“



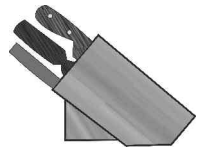
fachg  
Zerle  
Geflü  
Bratei

echtes  
n von  
l und  
ücken

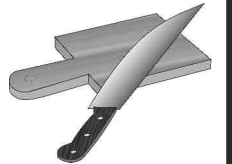




„Unte eben“



etwas vor  
e  
Teigmass  
artig unter  
nischen

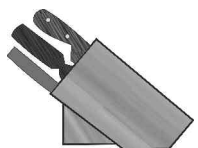


Vorschau Version !

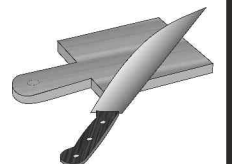
Die komplette Ausarbeitung erhalten Sie bei <http://www.aktivierungen.de>



„Wä ern“



Lebensr  
fließende  
sä  
tel unter  
Wasser  
ern





# Auflösungen



„Abschmecken“ Speisen durch Gewürze vollenden

„Leigaren“ Suppen und Saucen mit Eigelb sämigen

„Connome“ klare, kräftige Fleischbrühe

„Manieren“ Lebensmittel in Würzflüssigkeit einlegen

„Dekantieren“ Wein umfüllen

„Oblaten“ Unterlage für Biskuit oder Makrone

„Egalisieren“ Gemüse oder Fleisch gleichmäßig schneiden

„Panieren“ Lebensmittel in Paniermehl belegen

„Frittieren“ das Gargut in Fett ausbacken

„Quellen“ feste Lebensmittel einweichen

„Garnieren“ Speisen und Getränke dekorativ anrichten

„Rösten“ Lebensmittel ohne Zugabe von Fett anbraten

„Hascieren“ das Kochgut sehr fein hacken

„Seigern“ Soßen durch ein Sieb gießen

„Insta“ lösliche, pulverisierte Lebensmittel

„Tranchieren“ fachgerechtes Zerlegen von Geflügel und Fleischstücken

„Julienne“ Gemüsestreifen für Suppeneinlage

„Unrheben“ etwas unter einer Teigmasse mitnehmen

„Karamelisieren“ das Bräunen von Zucker

„Wässern“ Lebensmittel in Wasser säubern

**Vorschau Version !**

Die komplette Ausarbeitung erhalten Sie bei <http://www.aktivierungen.de>

