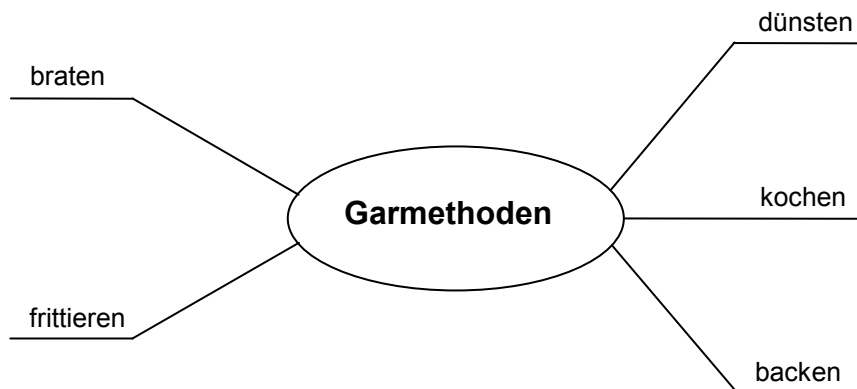


AB 16 Garmethoden

1 Ergänze in der Mind-Map zu jeder Garmethode ein passendes Kartoffelgericht.



2 Schreibe jeweils dazu, wodurch das Lebensmittel bei dieser Garmethode gegart wird: durch heißes Wasser, heißes Fett oder heiße Luft.

3 Ergänze den folgenden Satz:

Wenn Kartoffeln eine schmackhafte Kruste bekommen sollen, kann man sie

_____ , _____ oder _____.

4 Vergleiche die beiden Garmethoden „kochen“ und „dünsten“ und nenne jeweils die Vor- und Nachteile.
