Mittelstufe

Name:

swissmilk

Butterpackung entwerfen

Aufgabe 1

Auf jeder Butterpackung findest du diverse Pflichtangaben. Schneide die folgenden Angaben aus und klebe sie auf die Vorlage der Butterpackung. Überlege dir, wo du die einzelnen Kästchen platzierst.

Nährwerte

100 g enthalten/contiennent/contengono:	
Energie/Énergie/Energia:	3050 kJ/742 kcal
Fett/Graisses/Grassi:	82.0 g
davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/ di cui acidi grassi saturi:	49.2 g
Kohlenhydrate/Glucides/Carboidrati:	0.5 g
davon Zucker/dont sucre/di cui zuccheri:	0.5 g
Eiweiss/Protéines/Proteine:	0.5 g
Salz/Sel/Sale:	<0.1 g

Bezeichnung

Butter
Beurre
Burro

Diese Bezeichnung kannst du selber schreiben. Sie muss gut leserlich sein. Sie muss nicht unbedingt auf neutralem Hintergrund sein.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Bei 10°C mindestens haltbar bis:
A 10°C max. à consommer de préf. avant le:
A mass. 10°C da consumare pref. entro il:

Aufbewahrungshinweis

Vor Licht geschützt und kühl aufbewahren.
Conserver à l'abri de la lumière et garder au frais.
Conservare al riparo dalla luce e al fresco.

EAN Code

MUSTER
7 610128 737127

Zutaten

Direkt hergestellt aus frischem pasteurisiertem Schweizer Milchrahm.
Fabriqué directement avec de la crème fraîche de lait suisse pasteurisée.
Prodotto direttamente da panna fresca svizzera pastorizzata.

Hersteller

CH XXXX Schule XY

Gewicht

200 g

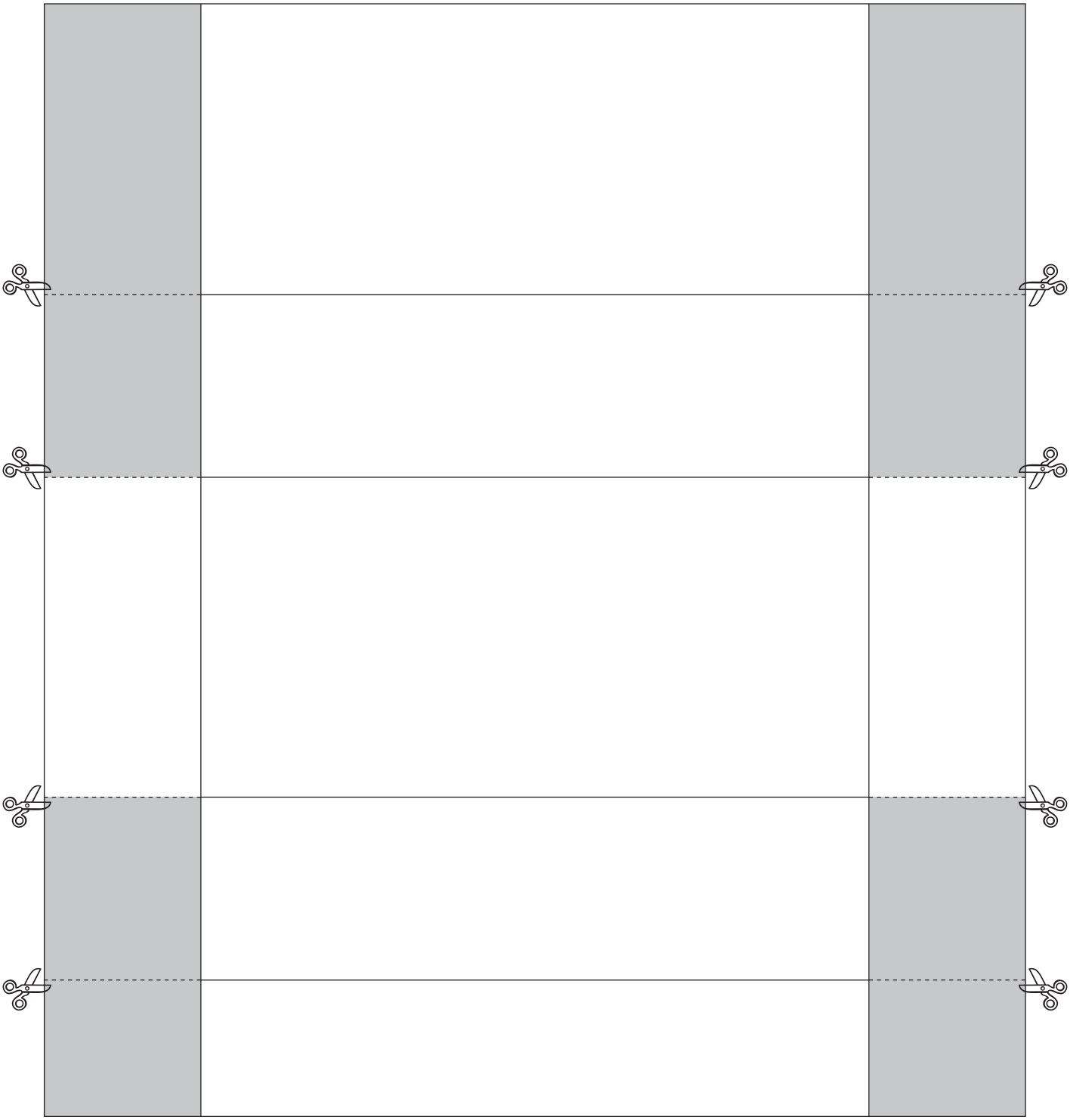
Mittelstufe

Name:

swissmilk

Butterpackung entwerfen

Vorlage Butterpackung



swissmilk

Mittelstufe

Name:

Butterpackung entwerfen

Aufgabe 2
Wie sieht deine Butter-Wunschpackung aus? Gestalte sie.

Aufgabe 3
Schneide das Rechteck aus und falte es zu einer Butterpackung. Auf der Unterseite und an den Seitenrändern kannst du die Butterpackung mit Klebstreifen zusammenkleben.

Aufgabe 4
Welche Butterpackung gefällt euch am besten? Führt eine Wahl innerhalb der Klasse durch und begründet sie.

Tipp
Verwende dickes Zeichenpapier. So kannst du die Butterpackung gut falten und zusammenkleben.

Mittelstufe

Name:

swissmilk

Rezept zum Arbeitsblatt

Schinken-Weisskohlsalat-Brote
Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 10 Stück

Utensilien
Schüssel
Esslöffel
Waage
Gemüsehobel
Sparschäler
Mittelfeine Raffel
Schneidebrett
Brotmesser
Messer

Zutaten
Weisskohlsalat:
4 EL Magerquark
3 EL Mayonnaise
150 g Weisskabis, fein gehobelt
200 g Rüebli, gerüstet, mittelfein gerieben
Salz, Pfeffer

500 g Kernenbrot, in 10 Scheiben
75 g Butter, weich
10 Tranchen Bauernschinken, ca. 200 g
2 Handvoll Portulak oder Nüsslisalat

Zubereitung
1 Weisskohlsalat: Quark und Mayonnaise in einer Schüssel mischen. Gemüse dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Brotscheiben mit Butter bestreichen. Erst Schinken, dann Weisskohlsalat darauf verteilen. Mit Portulak oder Nüsslisalat garnieren.

Hinweis
Die Ernährungspyramide empfiehlt täglich Butter, als Brotaufstrich, zum Abschmecken und Kochen:
- Butter ist ein einheimisches Naturprodukt und braucht keine Zusatzstoffe.
- Butter ist leicht verdaulich.
- Butter hat von allen Nahrungsfetten die höchste Vielfalt an Fettsäuren und ist deshalb ideal auf die Bedürfnisse des Körpers abgestimmt.

Tipp
Vegi-Variante: Schinkenscheiben durch Käsescheiben, z.B. Tilsiter, ersetzen.