



## 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



#### 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



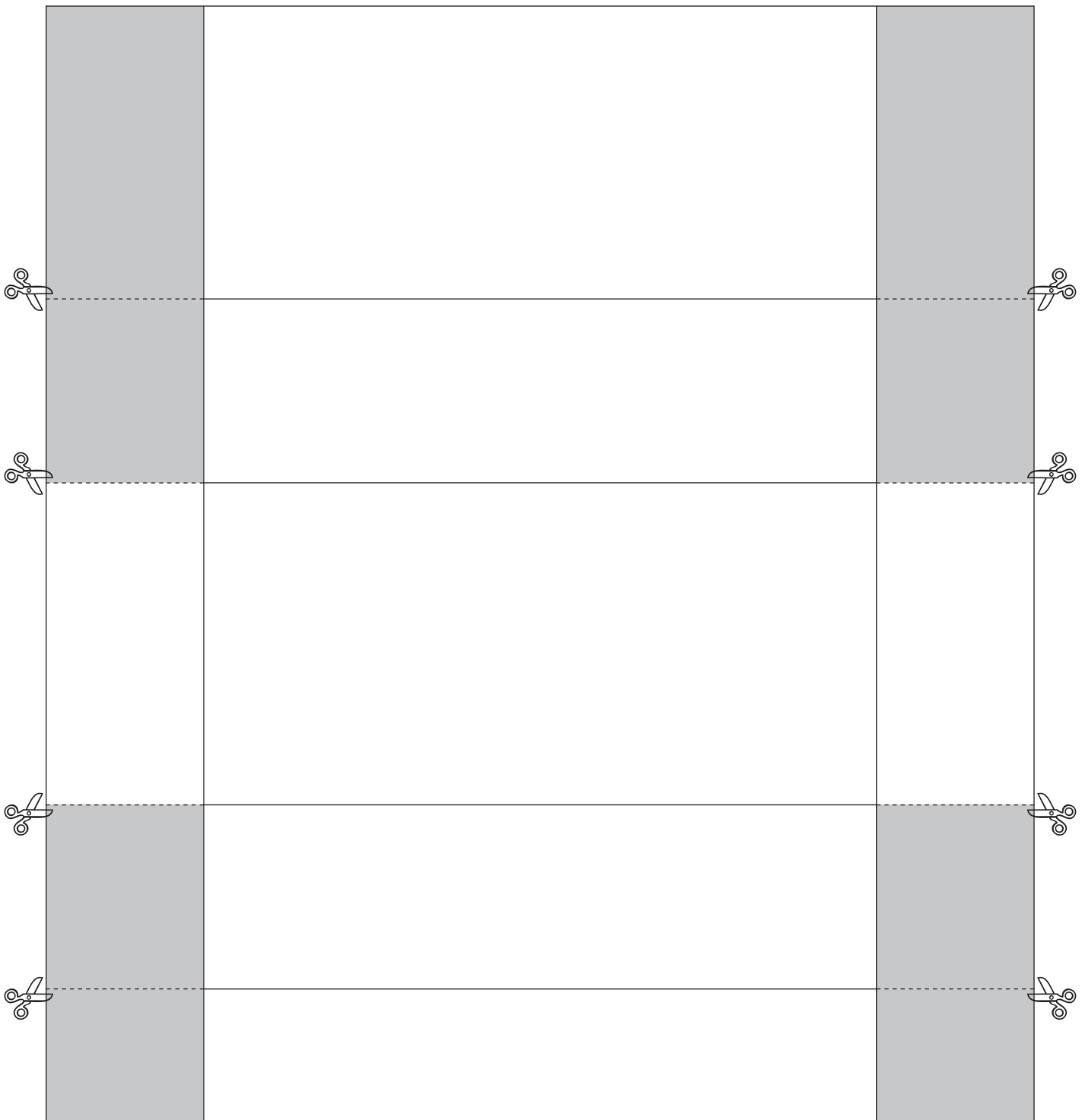
Mittelstufe

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.



swissmilk



#### 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.



## Mittelstufe

Name: \_\_\_\_\_

## Rezept zum Arbeitsblatt

### Schinken-Weisskohlsalat-Brote

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Für 10 Stück

#### Utensilien

Schüssel  
Esstöffel  
Waage  
Gemüsehobel  
Sparschäler  
Mittelfeine Raffel  
Schneidebrett  
Brotmesser  
Messer

#### Zutaten

Weisskohlsalat:  
4 EL Magerquark  
3 EL Mayonnaise  
150 g Weisskabis, fein gehobelt  
200 g Rüebl, 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.



#### Tipp

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