



## Mittelstufe

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

## Satzbildung zum Thema Rahm



### Hinweis

Der Anfang des Satzes ist jeweils bereits grossgeschrieben.

### Aufgabe

Schweizer Rahm gibt es in verschiedenen Varianten. Bringe die Wörter in die richtige Reihenfolge, und du erhältst einen Überblick zur Rahmherstellung und zu den Rahmsorten. Setze am Ende jedes Satzes einen Punkt.

1 Fettanteil / der / ist / Milch / Rahm / der

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2 längerem / auf / Rahm / bei / Stehenlassen / sammelt / sich / der / Rohmilch / der / Oberfläche / an

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3 gewonnen / durch / wurde / Rahm / Früher / Abschöpfen / der

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4 diese / Zentrifuge / Aufgabe / die / erfüllt / Heute

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5 die / In / der / entrahmt / wird / Milch / Zentrifuge

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6 Milchfett / Die / der / das / von / den / Fliehkraft / schweren / leichte / Bestandteilen / Milch / trennt

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7 Rahm / für / der / alle / ist / Rahmsorten / Sammelbegriff

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

8 nach / Rahm / verdirbt / Tagen / Frischer / wenigen

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Mittelstufe

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

## Satzbildung zum Thema Rahm

9 für / Haltbarkeit / sorgt / längere / Pasteurisation

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

10 bei / Rahmsorten / maximal 5° C / werden / aufbewahrt / Alle

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

11 anders / Jede / wird / Küche / der / verwendet / Rahmsorte / in

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

12 ist / entscheidend / Bezeichnung / Fettanteil / für / die / der /  
Der / Sorte

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

13 Garnitur / Vollrahm / eignet / schlagen / und / sich /  
besonders / sich / als / lässt / gut

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

14 Tiramisu / jedem / schmeckt / ausgezeichnet / Mascarpone / in

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

15 für / ist / Kaffee / speziell / gemacht / Kaffeerahm

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

16 Verfeinern / Saucen / Sauerrahm / zum / eignet / von / und /  
Suppen / sich

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

17 den / wird / Wähenguss / als / für / verwendet /  
Saucenhalbrahm / Zutat

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## Mittelstufe

# Lösung

## Satzbildung zum Thema Rahm

---

- 1 Rahm ist der Fettanteil der Milch.
- 2 Rahm sammelt sich bei längerem Stehenlassen der Rohmilch auf der Oberfläche an.
- 3 Früher wurde der Rahm durch Abschöpfen gewonnen.
- 4 Heute erfüllt die Zentrifuge diese Aufgabe.
- 5 In der Zentrifuge wird die Milch entrahmt.
- 6 Die Fliehkraft trennt das leichte Milchfett von den schweren Bestandteilen der Milch.
- 7 Der Begriff Rahm steht für Vollrahm.
- 8 Rahm ist der Sammelbegriff für alle Rahmsorten.
- 9 Pasteurisation sorgt für längere Haltbarkeit.
- 10 Alle Rahmsorten werden bei maximal 5° C aufbewahrt.
- 11 Jede Rahmsorte wird in der Küche anders verwendet.
- 12 Der Fettanteil ist entscheidend für die Bezeichnung der Sorte.
- 13 Vollrahm lässt sich gut schlagen und eignet sich besonders als Garnitur.
- 14 Mascarpone schmeckt in jedem Tiramisu ausgezeichnet.
- 15 Kaffeerahm ist speziell für Kaffee gemacht.
- 16 Sauerrahm eignet sich zum Verfeinern von Saucen und Suppen.
- 17 Saucenhalbrahm wird als Zutat für den Wähenguss verwendet.