

1 Herstellung einer Mayonnaise

a Beschreiben Sie Ihrem Nachbarn in ganzen Sätzen, was Sie auf den Bildern¹ sehen. Verwenden Sie die Wörter, die neben den Bildern stehen.

Grundrezept Mayonnaise (1 Liter)

4 Eigelb

Senf

0,8 l Speiseöl

1 Zitrone

Salz, weißer Pfeffer

1



das Eigelb
die Rührschüssel
der Mixer

2



der Messbecher
das Öl

3



der Esslöffel
die Zitrone
die Zitronenpresse
der Zitronensaft

¹ Quelle privat

b Beschreiben Sie die Herstellung einer Mayonnaise in Form einer Vorgangsbeschreibung. Nutzen Sie dafür die Stichworte in den Filmstreifen. Schreiben Sie in vollständigen Sätzen.



Zuerst bringen wir die Zutaten auf die gleiche Temperatur von 20° C.

Anschließend _____

Danach _____

Nun _____

Schließlich _____

2 Beschreibungen im Passiv

werden	
<u>Singular</u>	<u>Plural</u>
ich werde	wir werden
du wirst	ihr werdet
er/sie/es wird	sie werden

Passiv

Das Passiv bildet man mit **werden** + **Partizip Perfekt**.

Position 1	Position 2		Ende
Subjekt	werden		Partizip Perfekt
Der Motor	wird	jetzt	repariert.

a Bilden Sie die Formen im Passiv und schreiben Sie Sätze.

1 das Ei – kochen

Das Ei wird gekocht.

2 die Getränke – verkaufen

3 die Pizza – bestellen

4 ich – bedienen

5 wir – einladen

b Schreiben Sie die Sätze aus Aufgabe 1 b in der Passivform.

1 Zutaten – bringen – auf – die gleiche Temperatur – von – 20°C

Die Zutaten werden auf die gleiche Temperatur von 20°C gebracht.

2 Die Eier – **trennen** – in – Eigelb – und – Eiklar

3 Das Eigelb – und – der Senf – Mixer – **rühren** – intensiv

4 Das Öl – **zugeben** – sehr langsam – und – gleichmäßig

5 Die Mayonnaise – **abschmecken** – mit – Salz – Pfeffer – und – Zitronensaft

3 Die Emulsion

a Lesen Sie den folgenden Text.

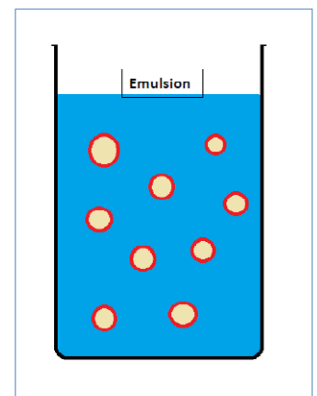
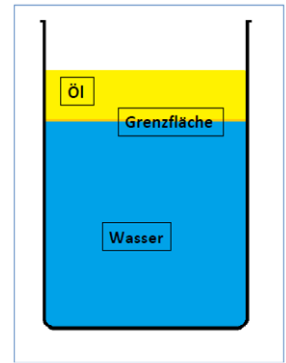
Emulsion

Die Mayonnaise ist eine Emulsionssauce, bei der das Öl (Fettanteil) mit dem Eigelb (Wasseranteil) verbunden wird.

Eine Emulsion ist eine dauerhafte Vermischung von Fett und Wasser. Um dies zu erreichen, werden Emulgatoren, z.B. Lecithin

aus dem Eigelb, eingesetzt. Der Emulgator besitzt eine fettliebende und eine wasserliebende Seite. Er lagert sich zwischen Fett und Wasser an und stellt eine Verbindung der beiden her. Typische Emulsionen in der Küche sind Butter, Mayonnaise, Milch, Sahne, Sauce Hollandaise.

Man unterscheidet zwei Arten von Emulsionen. Bei der Wasser-in-Fett-Emulsion² ist der Wasseranteil kleiner als der Fettanteil (z.B. Butter, Mayonnaise, Sahne, Sauce Hollandaise). Bei der Fett-in-Wasser-Emulsion ist der Fettanteil kleiner als der Wasseranteil (z.B. Milch).



b Entscheiden Sie, ob die folgenden Aussagen richtig oder falsch sind und kreuzen Sie an.

Aussage	richtig	falsch
Eine Emulsion bewirkt eine dauerhafte Vermischung von Fett und Wasser.		
Milch ist eine Wasser-in-Fett-Emulsion.		
Ein Emulgator besteht aus einem fettliebenden und zwei wasserliebenden Teilen.		
Eine Sauce Hollandaise ist keine Emulsion.		
Bei einer Mayonnaise wirkt das Lecithin aus dem Eigelb als Emulgator.		
Eine typische Emulsion in der Küche ist Rührei.		
Bei einer Mayonnaise ist der Wasseranteil größer als der Fettanteil.		

² Abbildungen: Peter Weise

c Korrigieren Sie die falschen Aussagen aus Aufgabe 3 b.

d Wenn eine Mayonnaise gerinnt, ist keine Emulsion entstanden. Das passiert, wenn das Öl zu schnell zu dem Eigelb gegossen wird.

Formulieren Sie eine Regel für die Herstellung einer Mayonnaise, um eine Gerinnung zu verhindern.

Regel:
