

# SCHWEIZER SCHOKOLADEN-FRÜCHTE-FONDUE

## die Zartbitter-Schokolade

солодкогіркий шоколад

**spießen** наколоти

**tauchen** занурювати

**schmelzen\*** розплавити

**zugeben\*** додати

**umrühren** перемішувати

**vermischen** змішати

**brechen\*** ламати

**schneiden\*** різати

**anrichten** викласти

**servieren** сервувати

**gießen\*** налити

**ab und zu** туди-сюди

**flüssig** рідкий

**geschmolzen** розплавлений

**im Wasserbad** на водяній бані

**in Stücke** на шматки

## 1. Ergänze die passenden Verben!

(з маленької букви в початковій формі)

## 2. Ordne die Sätze den Fotos zu!

(велика буква без крапки і дужки)



**A** Ich spieße Früchte auf eine Fonduegabel.

**B** Ich schmelze Schokolade im Wasserbad, dabei rühre ab und zu um.

**C** Ich gebe Schokolade in einen Topf.

**D** Ich schneide Früchte in Stücke.

**E** Ich richte Früchte auf einem Teller schön an.

**F** Ich gieße geschmolzene Schokolade in eine Fondueschüssel.

• in die Schokolade

• auf eine Gabel

• im Wasserbad

• ab und zu

• in Stücke

• auf einem Teller

• mit der Schokolade

• in eine Schüssel



1 ☐



2 ☐



3 ☐



4 ☐



5 ☐



6 ☐

## Schweizer Schokoladen-Früchte-Fondue für 4 Personen

**A** Früchte auf eine Fonduegabel spießen und in die Schokolade tauchen.

**B** Schokolade im Wasserbad schmelzen und 200 ml Schlagsahne zugeben. Dabei ab und zu umrühren, bis die Schokolade flüssig und alles gut vermisch ist.

**C** 200 Gramm Schweizer Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und in einen Topf geben.

**D** 200 Gramm Früchte, z.B. Orangen, Äpfel, Bananen und Erdbeeren, in Stücke schneiden.

**E** Früchte auf einem Teller schön anrichten und mit der Schokolade servieren

**F** Geschmolzene Schokolade in eine Fondueschüssel gießen.

## 3. Bringe die Arbeitsschritte in richtige Reihenfolge!

(арабська цифра  
без крапки і дужки)