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)

- in die Schokolade
- auf eine Gabel
- im Wasserbad
- ab und zu
- in Stücke
- auf einem Teller
- mit der Schokolade
- in eine Schüssel

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.


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 vermischt 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)

LIVEWORKSHEETS