

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)