

Softbar

Lehrerinformation



1/4

<p>Arbeitsauftrag</p> 	<p>Die SuS lernen neue, gesunde Getränke kennen. Die SuS können alkoholfreie Cocktails mixen.</p>
<p>Ziel</p> 	<p>Die SuS mixen in Gruppen unterschiedliche Getränke, die anschliessend im Klassenverband degustiert und bewertet werden.</p>
<p>Material</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Getränke (Fruchtsäfte, Mineralwasser, Wasser, Ginger Ale, Tonic Water...) - verschiedene Sirupe - frische Früchte - Rezepte - Mixer - Schüttelbecher - Eis - Bewertungsblatt - kleine Becher - Trinkhalme
<p>Sozialform</p> 	<p>Plenum</p>
<p>Zeit</p> 	<p>45'</p>

- Es können die drei vorgeschlagenen Rezepte als Anregung genutzt werden oder aber (je nach zur Verfügung stehenden Zutaten) z.B. unter

www.fachstelle-asn.ch/de/material/alkoholfreie-drinks oder unter

www.bluecocktailbar.ch

Zusätzliche

Informationen:

weitere Rezepte ausgedruckt werden. Es sollte klar informiert werden, dass die Cocktails in die Sparte der in Massen zu geniessenden Getränke gehören, aber eine leckere und vitaminreiche Alternative zu Energydrinks oder anderen Erfrischungsgetränken sein können.

Softbar

Rezepte und Auftrag



2/4

Bitter Mint

- 1.6 dl Grapefruitsaft
- 0.6 dl Bitter Lemon
- 0.2 dl Mineralwasser mit Kohlensäure
- 0.1 dl Zitronensaft
- 1 Dash Pfefferminzsirup
- 2 Stück Eiswürfel

Grapefruitsaft, Bitter Lemon, Mineralwasser und Zitronensaft zusammengeben, in ein 2 dl-Glas giessen, zuletzt einen Dash (=Spritzer) Pfefferminzsirup dazugeben und mit Eis servieren.

Sweet Angel

- 0.8 dl Ananassaft
- 0.6 dl Orangensaft
- 0.4 dl Cranberry Nektar
- 0.1 dl Zitronensaft
- 1 Dash Grenadinesirup
- 2 Stück Eiswürfel

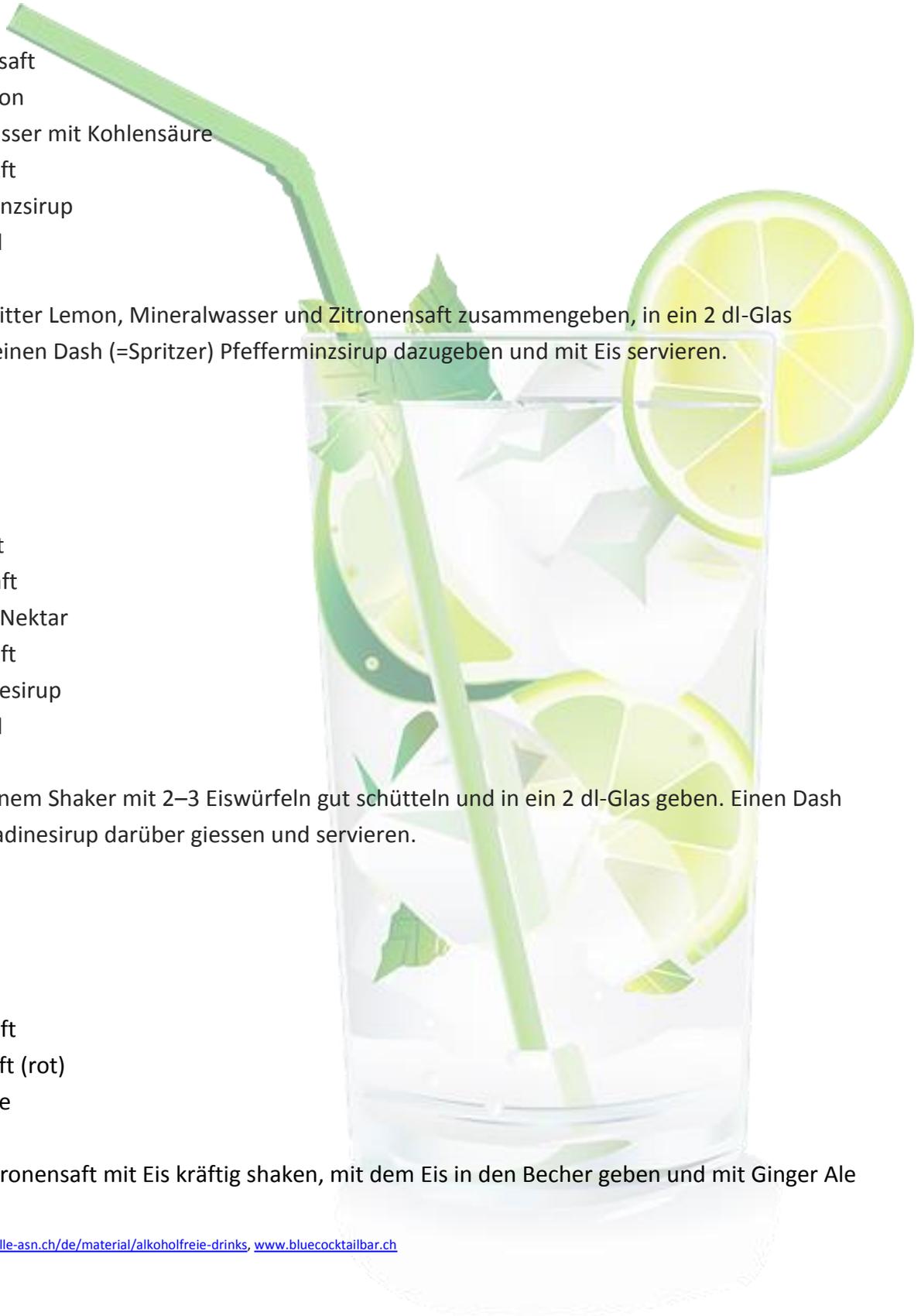
Die Zutaten in einem Shaker mit 2–3 Eiswürfeln gut schütteln und in ein 2 dl-Glas geben. Einen Dash (=Spritzer) Grenadinesirup darüber giessen und servieren.

Cinderella

- 0.2 dl Zitronensaft
- 0.6 dl Traubensaft (rot)
- 1.2d dl Ginger Ale

Trauben- und Zitronensaft mit Eis kräftig shaken, mit dem Eis in den Becher geben und mit Ginger Ale auffüllen.

Quelle: <http://www.fachstelle-asn.ch/de/material/alkoholfreie-drinks>, www.bluecocktailbar.ch



Softbar

Rezepte und Auftrag



3/4

Mixt euren alkoholfreien Drink!

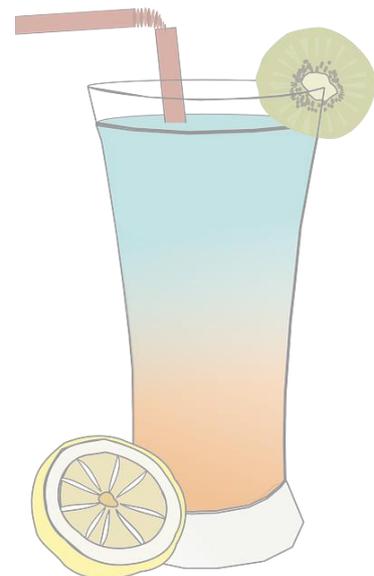
Bildet Gruppen, in denen ihr gemeinsam einen Drink mixt. Entweder haltet ihr euch an eines der zur Verfügung stehenden Rezepte oder ihr kreiert einen eigenen neuen Cocktail. Er soll natürlich lecker sein, gut aussehen und darf nebenbei eine echt gesunde Vitaminbombe werden. Nebst Fruchtsäften stehen dir auch einige Sirupe zur Verfügung, diese dienen der Aroma- und Farbgebung. Übertreibt es nicht mit dem Einsatz des Sirups. Tipp: Weniger ist mehr – wählt einige wenige Zutaten und mixt nicht zu viele zusammen. Nachdem ihr euren Drink im Schüttelbecher gemixt habt, bereitet einige kleine Becher vor, welche ihr ausserdem z.B. mit Fruchtstücken und einem Trinkhalm dekoriert. Gebt eurem Drink einen Namen, welchen ihr zusammen mit dem Rezept auf ein Blatt schreibt und neben euren Degustationsbechern präsentiert.

Nachdem alle Gruppen ihre Cocktails fertiggestellt haben, testet ihr gegenseitig eure Getränke und bewertet diese mit dem Bewertungsblatt.

Zur Verfügung stehen euch

Aufgabe:

- verschiedene Getränke (Fruchtsäfte, Mineralwasser, Wasser, Ginger Ale, Tonic Water...)
- frische Früchte
- Rezepte
- Mixer
- Schüttelbecher
- Eis
- Bewertungsblatt
- kleine Becher
- Trinkhalme



Bewertungsblatt Saftbar



Bewerte die entstandenen Cocktails nach Geschmack und Aussehen

Drink Nr. 1

Name:

Vergebene Sterne: 

Drink Nr. 2

Name:

Vergebene Sterne: 

Drink Nr. 3

Name:

Vergebene Sterne: 

Drink Nr. 4

Name:

Vergebene Sterne: 

Drink Nr. 5

Name:

Vergebene Sterne: 