

Der Dampfdrucktopf

Inhalt:

- Arbeitsblatt: Der Dampfdrucktopf – Fachwissen
- Arbeitsblatt: Der Dampfdrucktopf – Jetzt wird's ernst!
- Lösungen

Vorbereitung: Kopieren der Arbeitsblätter, Bereitstellen der Dampfdrucktöpfe

Durchführung:

Ich empfehle die Aufteilung auf mindestens zwei Doppelstunden inklusive praktischen Teil.

In der ersten Doppelstunde stellt die Lehrkraft mündlich Aufbau und Funktionsweise des Dampfdrucktopfes vor. Dabei dienen Informationen auf dem Lösungsblatt „Fachwissen“ als Orientierung. Im Anschluss bekommen die Schüler das Arbeitsblatt „Jetzt wird's ernst!“ ausgehändigt und üben den Umgang mit dem Dampfdrucktopf. Nach Abschluss dieser Übung befüllen die Schüler ihre Töpfe mit Pellkartoffeln und bringen diese zum Kochen.

Während der Garzeit der Kartoffeln kann das Arbeitsblatt „Jetzt wird's ernst!“ besprochen und der Tsatsiki als Beilage zubereitet werden.

In der zweiten Doppelstunde wird am Stundenbeginn an das Wissen der vorherigen Stunde angeknüpft und das Arbeitsblatt „Fachwissen“ bearbeitet und besprochen. Im Anschluss wird das Gulasch mit Nudeln zubereitet.

In den weiteren Stunden sollten – im Sinne curricularer Didaktik – noch weitere Gerichte im Dampfdrucktopf zubereitet werden, um das erlernte Fachwissen zu festigen.

Thematisch passende Rezepte aus dieser Reihe, die sich für die Praxisstunden anbieten:

Pellkartoffeln aus dem Dampfdrucktopf, Gulasch mit Nudeln, Chili con Carne, Schmorkohl

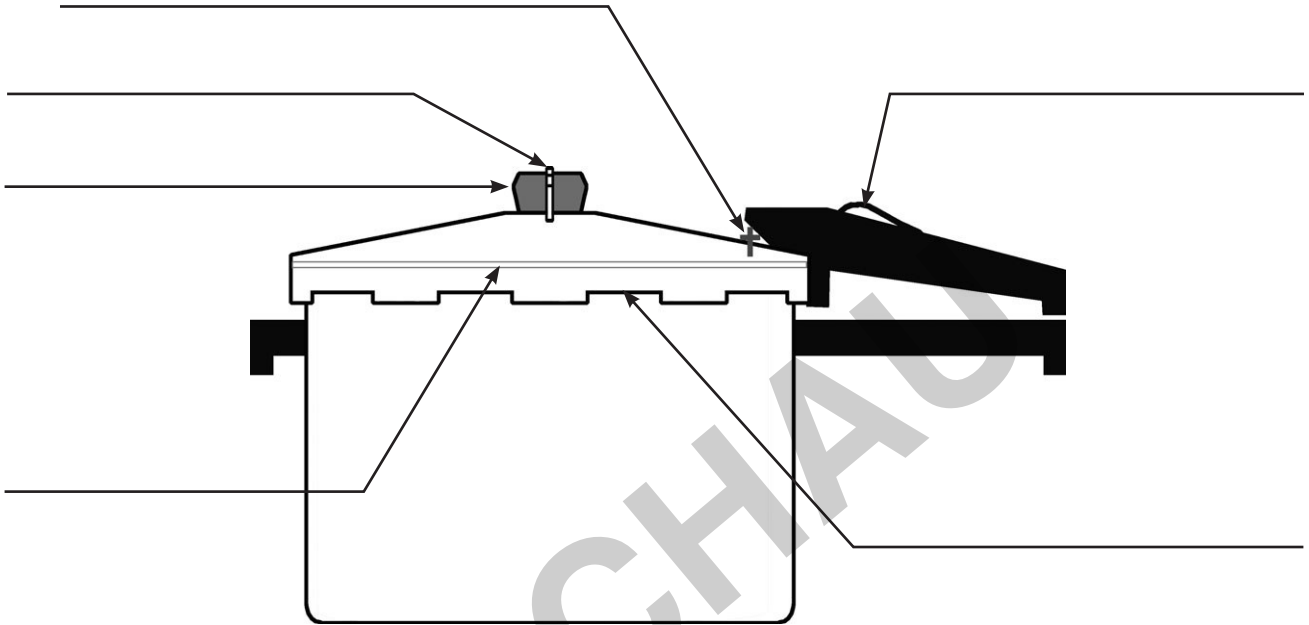
VORSCHAU

Der Dampfdrucktopf - Fachwissen

Name: _____ Datum: _____

1 Schreibe die passenden Begriffe an die Pfeile.

Kochkrönchen – Entlüftungsventil – Öffnungsschieber –
 Bajonettverschluss – Gummidichtungsring – Kochanzeigestift



2 Funktionsweise des Dampfdrucktopfes: Fülle den Lückentext aus.

Einige Fachbegriffe findest du in der ersten Aufgabe. Bei manchen Lücken musst du aber auch versuchen, sie ganz ohne Hilfe zu füllen.

Der Dampfdrucktopf verriegelt dank _____, _____
 und _____ absolut luftdicht. Dadurch kann
 Wasserdampf nicht entweichen und es baut sich ein hoher _____ im Topf auf.
 Normalerweise kocht Wasser bei _____ °C, im Dampfdrucktopf jedoch herrscht ein
 erhöhter Druck und die _____ im Topf steigt auf 116 °C.
 Die Garzeit _____ sich maximal auf ein Drittel der regulären Garzeit.
 Wenn man den _____ schnell entlüftet, verkürzt sich die Garzeit immerhin noch
 um die Hälfte. Man spart aber nicht nur Zeit ein, sondern kann auch den Herd viel früher ausschalten
 und spart dadurch _____.

3 Berechne die Garzeiten.

Lebensmittel	Garzeit im normalen Topf	Druckgaren	Druckgaren, schnelles Abdampfen
Pellkartoffeln	30 min		
Gulaschfleisch	60 min		

Name: _____ Datum: _____

Drei Methoden zum Öffnen des Topfes

- ① Einfach abwarten, der Druck baut sich von allein ab und der Kochanzeigestift sinkt.
- ② Schneller Druckabbau: Wenn man den Öffnungsschieber leicht nach vorn drückt, dann entweicht der heiße Wasserdampf und der Topf baut sehr schnell Druck ab.
- ③ Abkühlen unter Wasser: Lässt man im Spülbecken etwas Wasser über den Deckel laufen, dann kühlt der Topf schneller ab und der Druck sinkt. Hierbei sollte kein Wasser in das Entlüftungsventil am Griff laufen, da man sonst nicht hören kann, wie der Topf seinen letzten Druck mit einem kleinen „Seufzer“ ablässt.

Überlege, welche Vor- und Nachteile die Methoden zum Öffnen haben.

Methode	Vorteile	Nachteile
①		
②		
③		