



Thema:

Tomaten häuten

⇒ Aufgabe:

- Schauen Sie sich folgendes Video an:
Video „Tomaten häuten“



⇒ Wichtig dabei ist:

- Kerngehäuse mit kleinem Messer entfernen
- Tomatenhaut einschneiden (nicht zu tief)
- Tomaten kurz in kochendes Wasser legen
- Wenn die Haut abplatzt, direkt in kaltes Wasser legen
- Haut abziehen

Aufgabe:

- Schreiben Sie alle wichtigen Punkte ab:



- Ist Ihnen noch etwas aufgefallen?

Dann können Sie das hier in eigenen Worten
wiedergeben:
