Name: .....

## ALLTAG

Eine magere Ernte und die verdorrte Saat lassen den Hunger ein grosses Loch in den Bauch höhlen. Der Speisezettel bei Giorgio zuhause ist nicht reichhaltig – statt Pommes frites gibt es gelbe Polentaschnitten, trockenes Brot, keinen saftigen Burger, Wasser statt Eistee. Über die Wintermonate tagein, tagaus Marroni, und nicht nur, um die Hände zu wärmen. Wurst und Käse sind den Erwachsenen vorbehalten. Eier und Honig werden zum Verkauf auf den Markt gebracht und sind nicht für die Familie gedacht. Im Grotto Pan Perdu unten am See in Locarno soll sich Giorgio melden. Hinter dem Ausdruck «Pan Perdu», was übersetzt «verlorenes Brot» heisst, versteckt sich eine leckere Speise.

*Wenn du das Rätsel zum Rezept von «Pan Perdu» lösen und alle Zutaten besorgen kannst, dann dampft bald ein köstliches Essen vor dir.*

**Pan Perdu**
Zutaten für vier Personen.

*Ordne die Zutaten auf den Bildern den passenden Mengenangaben zu.*
300 ml, 2, 50 g, 6 etwa 1,5 cm dicke Scheiben, 50 g oder 5 EL



..... ..... ..... ..... .....

..... ..... ..... ..... .....

..... ..... ..... ..... .....

**Zubereitung**
Mulch mit Eiter und Schlucker berühren.
Schweissbrotscheiben in einen Schal legen, mit der Zweiermilch überschiessen und einbleichen lassen (dabei ein- bis zweimal vorrichtig verschwenden), bis der Molch aufgesogen ist. Die Schaben dürfen nicht zu wach sein.
Etwas Bitterschmalz oder Sommervogelöl in einer beschichteten Brotpfanne erwitzen.
Die Schrotscheiben darin proportionenweise bei mittlerer Blitze von beiden Saiten in etwa acht Miniputen knosprig braun brüten. Das verlorene Brett heiss servietten.

*Verstehst du das Rezept? Etwas stimmt hier mit der Sprache nicht. Schreibe das Rezept verständlich, das heisst natürlich verständlich, auf.*