

Kommen Freunde dich besuchen? Vielleicht wollt ihr zusammen an einem Projekt arbeiten. Was, wenn alle Hunger haben - und ihr seid mit der Arbeit noch nicht fertig?

Du willst ein schnell zubereitetes Abendbrot servieren. Alle sollen es gern haben. Es darf nicht viel kosten.

Ein solches Menu ist Toast Hawaii.



Für eine Person je:	
2	Scheiben Ananas aus der Dose (abtropfen lassen)
2	Kirschen aus der Dose (oder 1 Teelöffel Preiselbeeren)
1/2	Teelöffel Butter
35	Gramm Schinken
2	Scheiben Schmelzkäse
2	Scheiben Toastbrot

Für Personen:	
	Scheiben Ananas
	Kirschen
	Teelöffel Butter
	Gramm Schinken
	Scheiben Schmelzkäse
	Scheiben Toastbrot

Erhitze den Backofen auf 200°.

Inzwischen kannst du das Toastbrot in einem Toaster (oder gleich im Backofen) leicht vortoasten.

Bestreiche das Toastbrot mit Butter.

Leg zuerst den Schinken und dann die Ananasscheibe drauf.

Leg jetzt noch die Käsescheibe darauf und schiebe dein Werk auf das Gitter (oder das Blech) in der Mitte des Ofens.

In etwa zehn Minuten ist der Käse goldbraun.



Mit einer breiten Schaufel nimmst du nun die Toasts aus dem Ofen und legst sie auf den Teller. Vergiss nicht, die Kirsche auf das Loch in der Mitte vom Toast Hawaii zu legen.

Ist der Toast Hawaii eine Erfindung der Inselbewohner aus dem Pazifischen Ozean?

Nein! 1955 startet in Deutschland die Sendung „Bitte, in zehn Minuten zu Tisch“. Der zweitklassige Filmschauspieler Clemens Wilmenrod ist der erste Fernsehkoch. Es ist die Zeit, als sich Deutschland gerade vom Krieg erholt. Büchsenahrung gilt als vornehm, Ananas als exotisch. Amerika ist in Mode, Hawaii ist ein Traumland. Wilmenrod erfindet nun diesen Südseetraum namens Toast Hawaii. Dass er selber keine Ahnung vom Kochen hat, ist nicht weiter schlimm, denn hinter den Kulissen kocht seine Frau gleichzeitig mit. Die Kochtöpfe werden, bevor man sie den Zuschauern zeigt, unauffällig umgetauscht. Wie der Lügenbaron Münchhausen erzählt der gut aussehende Wilmenrod gerne von Abenteuern auf Reisen in ferne Länder. Die deutschen Hausfrauen sind begeistert. Sie selber haben damals noch wenig Möglichkeit, den häuslichen Herd zu verlassen.

Unterstreich in jeder Zeile je ein Wort:

Was gehört nicht auf einen Toast Hawaii?

Schinken	<u>Zucker</u>	Ananas	Schmelzkäse	Kirsche
----------	---------------	--------	-------------	---------

Wo wirst du für den Toast Hawaii nicht einkaufen gehen?

Metzgerei	Supermarkt	Laden um die Ecke	Kiosk	Lebensmittelgeschäft
-----------	------------	-------------------	-------	----------------------

Womit brauchst du den Tisch für den Toast Hawaii nicht zu decken?

Teller	Gabeln	Messer	Löffel	Servietten
--------	--------	--------	--------	------------

Was kommt zum Toast Hawaii nicht auf den Tisch?

Wasser	Salat	Pfeffer	Kaugummi	Paprika
--------	-------	---------	----------	---------

Was wirst du nicht als Nachtisch servieren?

Eis	Torte	Käse	Pudding	Tiramisu
-----	-------	------	---------	----------

Wer oder was kann dir beim Abwaschen bestimmt nicht helfen?

die Spülmaschine	deine Freunde	die Waschmaschine	dein Bruder	deine Mutter
------------------	---------------	-------------------	-------------	--------------

Wie viel Geld musst du pro Toast Hawaii ausgeben?

0,50 Euro	1,50 Euro	2,50 Euro	3,50 Euro	4,50 Euro
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------