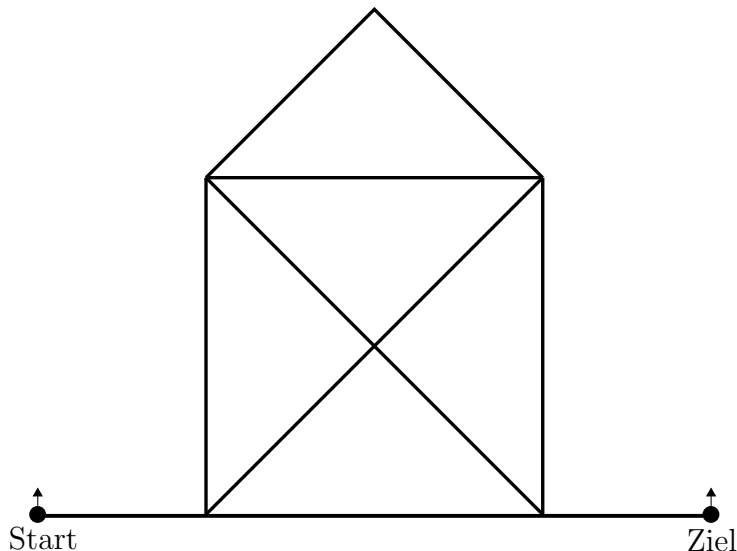


Aufgabe: Haus vom Nikolaus. Stell dir vor: Eine Person steht mitten auf dem frisch verschneiten Schulhof und bewegt sich nach deinen Anweisungen, versteht aber nur die folgenden Befehle:

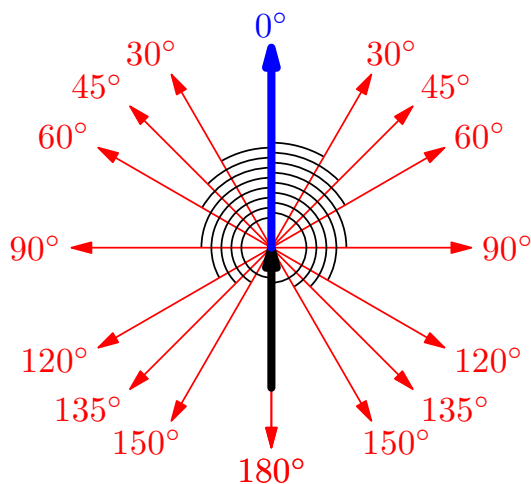
- Gehe ... Meter vorwärts.
- Drehe dich um ... Grad nach rechts.
- Drehe dich um ... Grad nach links.

Unten steht eine Liste von Anweisungen. Vervollständige diese so, dass die Spuren im Schnee nach Befolgung all dieser Anweisungen von oben gesehen das Haus vom Nikolaus ergeben (am besten so, dass kein Weg mehrfach gegangen wird); das Haus soll 100 Meter breit sein (die Diagonale ist dann ungefähr 141,4 Meter lang). Am Anfang steht die Person links unten auf **Start** und schaut in Richtung des kleinen Pfeils.

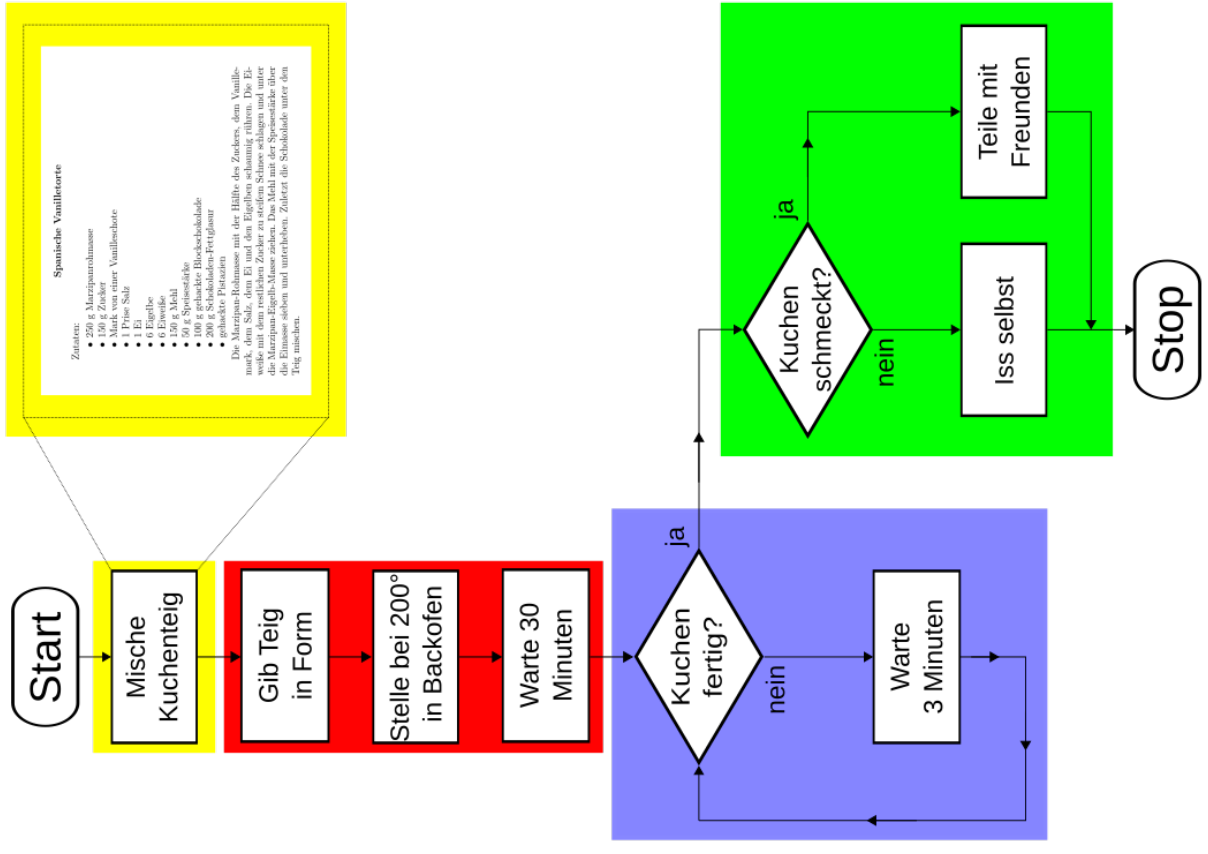


- | | |
|--|------|
| (1) Drehe dich um 90 Grad nach rechts. | (11) |
| (2) Gehe 50 Meter vorwärts. | (12) |
| (3) 90 Grad nach links | (13) |
| (4) 100 Meter vorwärts | (14) |
| (5) | (15) |
| (6) | (16) |
| (7) | (17) |
| (8) | (18) |
| (9) | (19) |
| (10) | |

Hinweis: Die folgende Skizze illustriert einige Abbiegemöglichkeiten, wenn die Person als letzte Bewegung in Richtung des schwarzen Pfeils gegangen ist und so „blau ausgerichtet“ ist.



Beachte:
 $120^\circ = 90^\circ + 30^\circ$
 $135^\circ = 90^\circ + 45^\circ$
 $150^\circ = 90^\circ + 60^\circ$



Spanische Vanillekuchen

Zutaten:

- 250 g Marzipanrohmasse
- 150 g Zucker
- 100 g weiche Vanillebohne
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 6 Eigelbe
- 100 g Butter
- 120 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 100 g gehackter Bitterschokolade
- 100 g Schokolade-Priglasur
- 100 g Pflanzliches Öl

Die Marzipan-Rohmasse mit der Hälfte des Zuckers, dem Vanille-much, dem Salz, dem Ei und dem Eigelben schaumig rühren. Die Ei-weiße mit dem restlichen Zucker zu steifen Schnee schlagen und unter Rühren vorsichtig unterheben. Den restlichen Zucker und unter Rühren die Pflanzliches Öl zugeben. Zuletzt die Schokolade unter den Teig mischen.

