DOWNLOAD

Ann-Kathrin Kamber/Wiebke Trunz

Umgang mit Lebensmitteln

Arbeitsmaterialien und Kopiervorlagen

VORSCHAU

Downloadauszug
aus dem Originaltitel:

netzwerk lernen

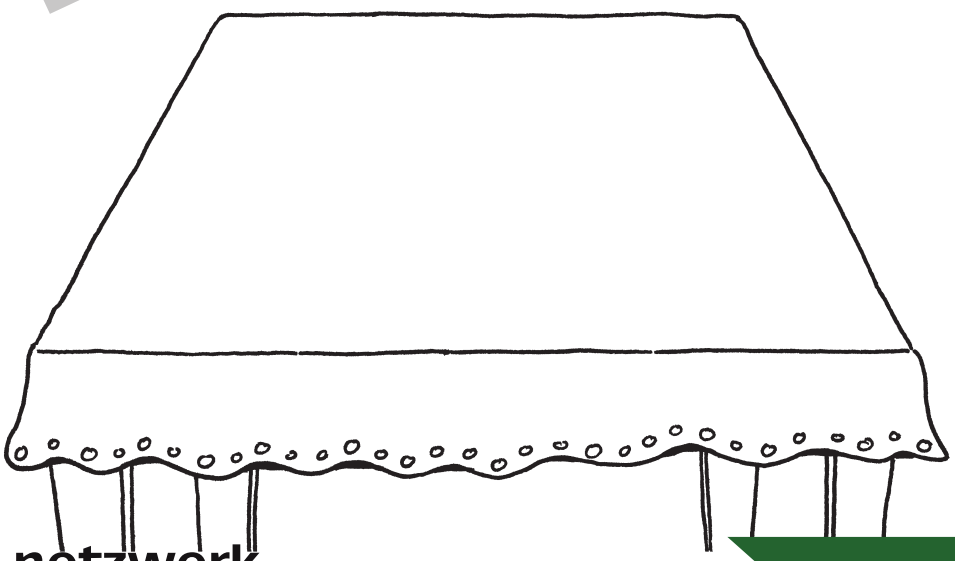
zur Vollversion

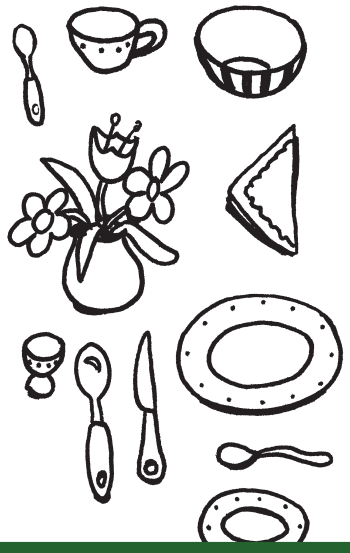
Tischdecken: Frühstück

❶ *Lies die Angaben für einen richtig gedeckten Frühstückstisch. Schneide die Abbildungen unten auf der Seite aus und klebe sie an der richtigen Stelle auf den Tisch.*

- Lege eine saubere Tischdecke auf. Stelle eventuell noch Blumen auf den Tisch.
- Stelle auf jeden Platz einen Dessertteller (kleinen Teller).
- Das Messer liegt rechts neben dem Teller. Die Schneide zeigt zum Teller.
- Die Tasse mit Untertasse steht oberhalb des Messers.
- Der Teelöffel liegt rechts neben der Tasse auf der Untertasse.
- Die Müslischale steht auf dem Teller.
- Der Esslöffel (großer Löffel) liegt rechts neben dem Messer.
- Der Eierbecher liegt links oberhalb des Tellers.
- Der Eierlöffel liegt genau über dem Teller, mit dem Griff nach rechts.
- Die Serviette liegt links neben dem Teller.

Download zur Vorschau





netzwerk lernen
zur Vollversion

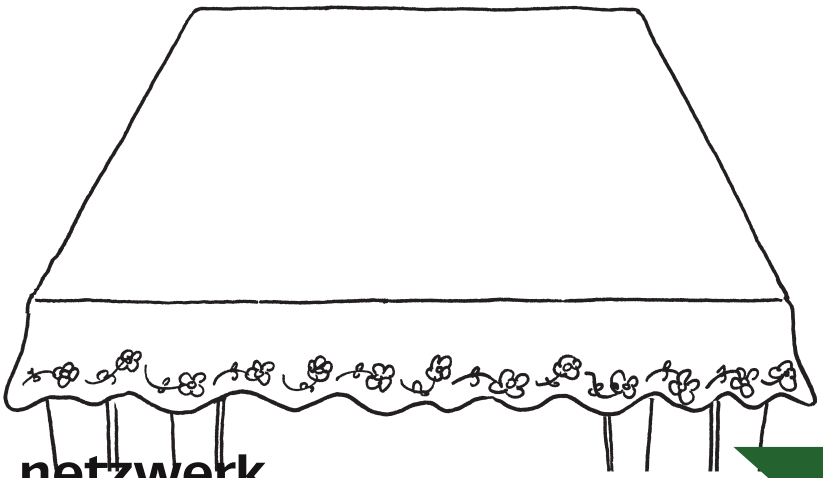
© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

Tischdecken: Mittagessen

❶ *Lies die Angaben für einen richtig gedeckten Mittags- bzw. Abendtisch. Schneide die Abbildungen unten auf der Seite aus und klebe sie an der richtigen Stelle auf den Tisch.*

- Lege eine saubere Tischdecke auf. Stelle eventuell noch Blumen mit auf den Tisch.
- Stelle einen Salz- und Pfefferstreuer auf den Tisch.
- Stelle auf jeden Platz einen Essteller (großer Teller).
- Das Messer liegt rechts neben dem Teller, die Schneide zeigt zum Teller.
- Die Gabel liegt links neben dem Teller.
- Der Esslöffel (großer Löffel) liegt rechts neben dem Messer.
- Auf dem Teller steht ein Suppenteller.
- Das Glas steht oberhalb des Messers.
- Der Teelöffel liegt oberhalb des Tellers, mit dem Griff nach rechts.
- Das Dessertschälchen steht oberhalb der Gabel.
- Die Serviette liegt entweder unter der Gabel oder gefaltet auf dem Teller.

Tipp:
Der gedeckte Tisch fürs Abendessen sieht ganz ähnlich aus.

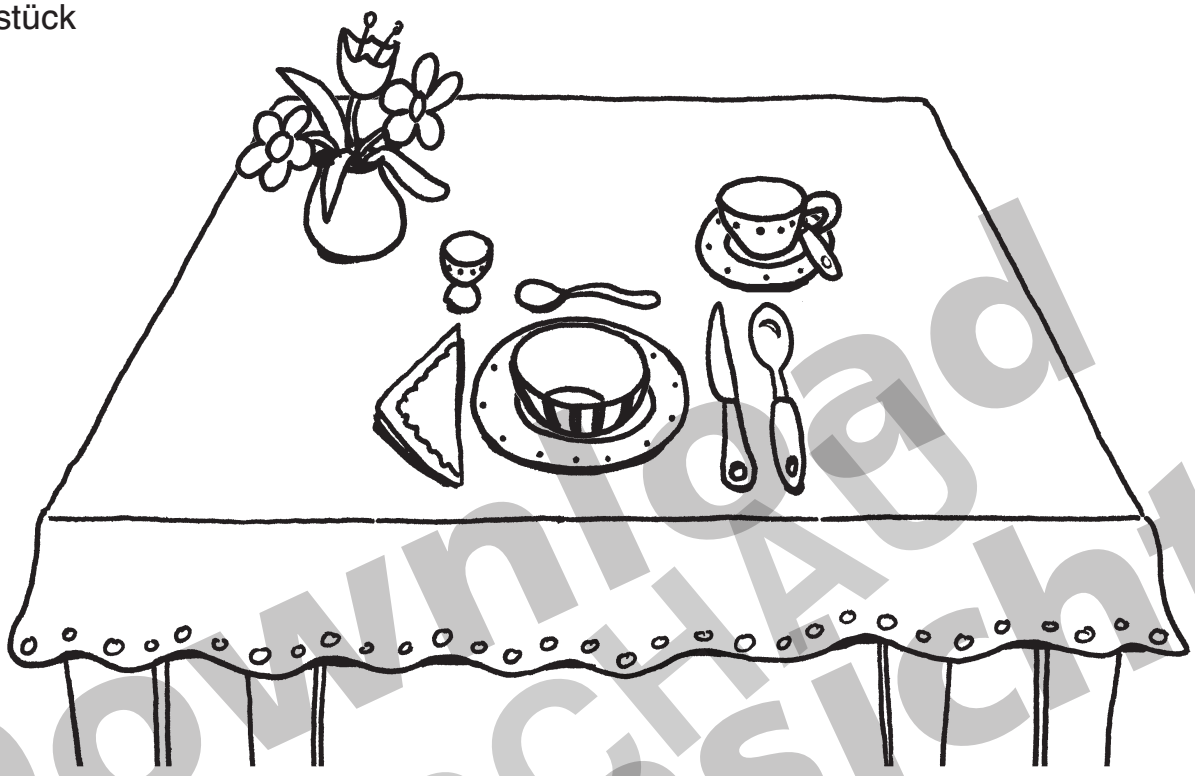


Download zur Vollversion
Download NACHANSICHT
netzwerk lernen
zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

Tischdecken (Lösung)

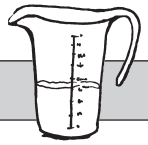
Frühstück



Mittagessen (Abendessen)

Download ZUM VORSCHAU zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude



Wiegen und Abmessen

Tina hat sich bei ihrer besten Freundin ein Rezept für Muffins abgeschrieben.
Als sie zu Hause mit dem Backen beginnt, merkt sie, dass sie ein Problem hat: Braucht sie Waage, Messbecher, Ess- oder Teelöffel oder gar die Finger zum Abmessen und Abwiegen?

❶ *Schreibe das Rezept richtig auf, indem du die folgenden Maßeinheiten passend zuordnest:*
EL – Pr. – g – l – EL – g – gestr. TL

Rezept für Fantasie-Muffins:

600 TL Äpfel	_____	1/4 g Milch	_____
500 EL Mehl	_____	6 Pr. Öl	_____
3-4 l Zucker	_____	1 EL Salz	_____
1 gestr. g Zimt	_____	Kakao und Puderzucker zum Bestreuen	
2 Eier zum Bestreuen	_____		

❷ *Schreibe zu jeder Zutat auf, womit du sie am besten abmisst.*
(Achtung: Manche Lebensmittel musst du nicht abmessen.)

Rezept für Waffeln:

125 g Butter o. Margarine	_____	200 g Mehl	_____
2 geh. EL Zucker	_____	50 g Stärkemehl	_____
1 Pr. Salz	_____	2 gestr. TL Backpulver	_____
1 P. Vanillezucker	_____	1/4 l Milch	_____
3 Eier	_____		

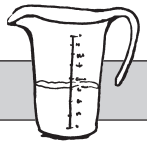
Teilen – aber wie?

❸ *Du öffnest für das Rezept ein neues Paket Margarine (500 g). Du brauchst für dein Rezept aber nur 125 g. Wie kannst du sinnvoll teilen ohne die Waage zu verwenden?*

_____

Download zur Vollversion
Download zur Vollversion
netzwerk lernen

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude



Wiegen und Abmessen (Lösung)

Tina hat sich bei ihrer besten Freundin ein Rezept für Muffins abgeschrieben.
Als sie zu Hause mit dem Backen beginnt, merkt sie, dass sie ein Problem hat: Braucht sie Waage, Messbecher, Ess- oder Teelöffel oder gar die Finger zum Abmessen und Abwiegen?

❶ *Schreibe das Rezept richtig auf, indem du die folgenden Maßeinheiten passend zuordnest:*
~~EL~~ – ~~Pr.~~ – ~~g~~ – ~~l~~ – ~~EL~~ – ~~g~~ – ~~gestr.~~ TL

Rezept für Fantasie-Muffins:

600 TL Äpfel	600 g Äpfel	1/4 g Milch	1/4 l Milch
500 EL Mehl	500 g Mehl	6 Pr. Öl	6 EL Öl
3-4 l Zucker	3-4 EL Zucker	1 EL Salz	1 Pr. Salz
1 gestr. g Zimt	1 gestr. TL Zimt	Kakao und Puderzucker zum Bestreuen	
2 Eier zum Bestreuen	2 Eier		

❷ *Schreibe zu jeder Zutat auf, womit du sie am besten abmisst.*
(Achtung: Manche Lebensmittel musst du nicht abmessen.)

Rezept für Waffeln:

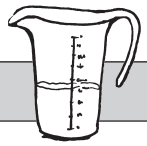
125 g Butter o. Margarine	Waage	200 g Mehl	Waage
2 geh. EL Zucker	Esslöffel	50 g Stärkemehl	Waage
1 Pr. Salz	Finger	2 gestr. TL Backpulver	Teelöffel
1 P. Vanillezucker	gar nicht	1/4 l Milch	Messbecher
3 Eier	gar nicht		

Teilen – aber wie?

❸ *Du öffnest für das Rezept ein neues Paket Margarine (500 g). Du brauchst für dein Rezept aber nur 125 g. Wie kannst du sinnvoll teilen ohne die Waage zu verwenden?*

Download zur Vollversion
Download zur Vollversion
netzwerk lernen

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude



Wiegen und Abmessen

Abkürzungen

Um ein Rezept richtig zu lesen, solltest du die verwendeten Abkürzungen kennen. Manchmal werden für eine Maßeinheit verschiedene Abkürzungen verwendet, zum Beispiel kann man für 1 Esslöffel auch schreiben 1 EL oder 1 Essl.

❶ *In Rezepten findest du auch andere Abkürzungen. Finde heraus, was die folgenden Abkürzungen bedeuten. Finde noch andere Abkürzungen und schreibe sie auf.*

l _____ _____

ml _____ _____

kg _____ _____

g _____ _____

Pr. _____ _____

EL _____ _____

TL _____ _____

Msp. _____ _____

Umrechnen

Damit du die Menge in einem Rezept verdoppeln oder halbieren kannst, solltest du einige Maßeinheiten richtig umrechnen können, zum Beispiel sind 1/4 l = 250 ml.

❷ *Rechne die folgenden Maßeinheiten um. Verdopple und halbiere die Menge.*

1/2 l = _____ ml, das Doppelte sind _____ ml

1 l = _____ ml, die Hälfte sind _____ ml

1/4 l = _____ ml, das Doppelte sind _____ ml

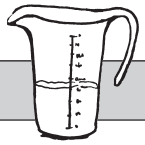
1/2 kg = _____ g, die Hälfte sind _____ g

1 kg = _____ g, die Hälfte sind _____ g

1/4 kg = _____ g, das Doppelte sind _____ g

❸ *Erstellt in eurer Klasse eine Umrechnungstabelle (z. B. 1/8 l = 125 ml etc.) und hängt sie in der Küche auf.*

Download zur Vollversion
Download ZUR VOLLVERSION
netzwerk lernen



Wiegen und Abmessen (Lösung)

Abkürzungen

Um ein Rezept richtig zu lesen, solltest du die verwendeten Abkürzungen kennen. Manchmal werden für eine Maßeinheit verschiedene Abkürzungen verwendet, zum Beispiel kann man für 1 Esslöffel auch schreiben 1 EL oder 1 Essl.

❶ *In Rezepten findest du auch andere Abkürzungen. Finde heraus, was die folgenden Abkürzungen bedeuten. Finde noch andere Abkürzungen und schreibe sie auf.*

l	Liter	
ml	Milliliter	
kg	Kilogramm	
g	Gramm	
Pr.	Prise	
EL	Esslöffel	
TL	Teelöffel	
Msp.	Messerspitze	

Umrechnen

Damit du die Menge in einem Rezept verdoppeln oder halbieren kannst, solltest du einige Maßeinheiten richtig umrechnen können, zum Beispiel sind 1/4 l = 250 ml.

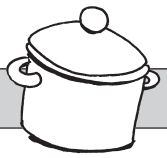
❷ *Rechne die folgenden Maßeinheiten um. Verdopple und halbiere die Menge.*

1/2 l	=	500 ml,	das Doppelte sind	(1 Liter =) 1000	ml
1 l	=	1000 ml,	die Hälfte sind	500	ml
1/4 l	=	250 ml,	das Doppelte sind	500	ml
1/2 kg	=	500 g,	die Hälfte sind	250	g
1 kg	=	1000 g,	die Hälfte sind	500	g
1/4 kg	=	250 g,	das Doppelte sind	500	g

❸ *Erstellt in eurer Klasse eine Umrechnungstabelle (z. B. 1/8 l = 125 ml etc.) und hängt sie in eure Küche auf.*

Download zur Vollversion
netzwerk lernen

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude



Verschiedene Garmethoden I

Hier sind wichtige Garmethoden aufgelistet.

❶ *Schreibe zu jeder Garmethode 3 passende Speisen.*

Backen ist ein Garen und Bräunen von Teigen im Backofen, in der Pfanne oder Friteuse. Dabei wird der Teig fest.

Diese Speisen und Lebensmittel kann man backen:

_____

_____

_____

Grillen ist ein Bräunen und Garen bei sehr hoher Hitze im Backofen.

Diese Speisen und Lebensmittel kann man grillen:

_____

_____

_____

Braten ist ein gleichzeitiges Garen und Bräunen im eigenen Fett oder mit wenig Fettzugabe.

Diese Speisen und Lebensmittel kann man braten:

_____

_____

_____

Download zur Vorschau

netzwerk lernen

zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

Verschiedene Garmethoden II

Hier sind die wichtigsten Garmethoden aufgelistet.

❶ *Schreibe zu jeder Garmethode 3 passende Speisen.*

Dünsten ist ein Garen im eigenen Saft, eventuell unter Zugabe von wenig Flüssigkeit oder Fett.

Diese Speisen und Lebensmittel kann man dünsten:

_____

_____

_____

Kochen ist ein Garen in siedender oder kochender Flüssigkeit.

Diese Speisen und Lebensmittel kann man kochen:

_____

_____

_____

❷ *Finde noch andere Garmethoden.*

Andere Garmethoden:

_____

_____

_____

Download zur Vollversion
Vorschau
netzwerk lernen
zur Vollversion

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude

Verschiedene Garmethoden (Lösung)

❶ *Schreibe zu jeder Garmethode 3 passende Speisen.*

Backen
Beispiele für Speisen und Lebensmittel, die man backen kann:
Kuchen, Pfannkuchen, Waffeln, Berliner, Plätzchen, ...

Grillen
Beispiele für Speisen und Lebensmittel, die man grillen kann:
Hähnchen, Würstchen, Gemüse, Fleisch, Fisch, ...

Braten
Beispiele für Speisen und Lebensmittel, die man braten kann:
Würstchen, Hackfleisch, Geschnetzeltes, Champignons, ...

Dünsten
Beispiele für Speisen und Lebensmittel, die man dünsten kann:
Gemüsepfannen, Fisch, ...

Kochen
Beispiele für Speisen und Lebensmittel, die man kochen kann:
Nudeln, Kartoffeln, Suppen, ...

❷ *Finde noch andere Garmethoden.*

Andere Garmethoden

Beispiele: Frittieren, Quellen, Garziehen, Schmoren, Dämpfen

Download zur Vollversion
Download Vorschau

© Persen Verlag GmbH, Buxtehude