

4. Schneidetechniken



LEHRERINFORMATION

Lernziele

- ▶ unterschiedliche Schneidetechniken für Gemüse kennenlernen
- ▶ sachgerechte Vorbereitung des Schneidgutes (putzen, waschen, schälen)
- ▶ Schneidetechniken selbstständig und durchdacht ausführen
- ▶ sachgerechter und sicherer Umgang mit Messern
- ▶ Arbeitsabläufe so gestalten, dass wenig Zeit und Kraft verbraucht wird

Fachbegriffe

- Krallengriff, Tunnelgriff
- Brotmesser, Schälmesser/Tourniermesser, Tomatenmesser, Gemüsemesser, Buntmesser
- Schneidetechniken (Scheiben, Streifen, Würfel, Stifte, Ringe, halbe Ringe)
- Sparschäler
- rationelles Arbeiten (Wdh.)

Arbeitsmaterialien

verschiedene Messer, Schneidebrett, Arbeitsgeschirr, Tafelgeschirr, Lebensmittel, Arbeitsmittel zur Plakaterstellung (Tonpapier, Lineal, Eddings)

Lernmedien

- Arbeitsblatt mit Tafelbild „Kleine Messerkunde“ (S. 3)
- Arbeitsblatt mit Tafelbild „Schneidetechniken“ (S. 4)
- Wortkarten (S. 5)
- Kochaufgabe mit Rezepttabelle „Bunter Salat“ (S. 6)

Lernmethoden

Plakat gestalten








Küchenjournal





ARBEITSBLATT

„Kleine Messerkunde“

<p>1. Brotmesser</p> 	<p>Eigenschaften:</p>	<p>2. Schälmesser/ Tourniermesser</p> 	<p>Eigenschaften:</p>	<p>3. Tomatenmesser</p> 	<p>Eigenschaften:</p>	<p>4. Obst- und Gemüsemesser</p> 	<p>Eigenschaften:</p>	<p>5. Buntmesser</p> 	<p>Eigenschaften:</p>
--	-----------------------	---	-----------------------	---	-----------------------	---	-----------------------	--	-----------------------





LEHRERINFORMATION

Wortkarten zum Ausschneiden

Krallengriff

Tunnelgriff

Buntmesser

**Schälmesser/
Tourniermesser**

Tomatenmesser

**Obst- und
Gemüsemesser**

**halbe/ganze
Scheiben**

**halbe/ganze
Streifen**

**halbe/ganze
Ringe**

putzen

schälen

Würfel

Wellenschnitt

Stifte



Küchenjournal



Das Küchenjournal ist eine Präsentationsmöglichkeit für Arbeitsergebnisse und Darstellungen wie z. B. Abbildungen oder Diagramme. Gut dafür geeignet sind großformatige Pinnwände, die mit einem farbigen Stoff bezogen werden. Die Inhalte des Küchenjournals sollten regelmäßig aktualisiert werden.



- Vor- und Ausstellung von Arbeitsergebnissen (z. B. Expertenwissen)
- Wandtafel für Bildergalerien
- Präsentation von Plakaten



So funktioniert's:

1. Ergänze die Informationen mit einer themenbezogenen Überschrift.
2. Hänge die Informationskarten übersichtlich auf.
Beispiel: Regeln zur Hygiene (Kartenabfrage)
 - Befestige zunächst die gefundenen Überschriften (Oberbegriffe) ⇒ Persönliche Hygiene, Hygiene am Arbeitsplatz, Lebensmittelhygiene
 - Hänge anschließend die Regelkarten unter die entsprechende Überschrift der Reihe nach auf.



Wenn keine Pinnwand vorhanden ist, kann mit Tapetenrollen oder anderen, großflächigen Papierbögen ein Küchenjournal erstellt werden.

Zum längerfristigen Präsentieren einer Bildergalerie ist ein Fotovorhang gut geeignet.

Markieren



Mit der Methode Markieren werden wichtige Informationen oder Begriffe in einem Text farblich herausgestellt.



- helfen wichtige Aussagen schnell mit dem Auge zu erfassen
- wichtige Hilfe bei der Vorbereitung von Texten (Referat, Projektmappe)
- spart zeitraubendes Nachlesen von ganzen Informationstexten
- unterstützt das Lernen und Merken



So funktioniert's:

1. Lies den Infotext zunächst sorgfältig durch.
2. Markiere beim zweiten Lesen wichtige Aussagen oder Begriffe.



Markiere bei langen wichtigen Textaussagen den Rand des Textabschnittes und schreibe ein Stichwort dazu. So verlierst du nicht den Überblick.