



# DOWNLOAD

Ann-Kathrin Kamber/Wiebke Trunz

## Umgang mit Lebensmitteln

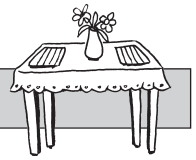
Arbeitsmaterialien und Kopiervorlagen

VORSCHAU

Downloadauszug  
aus dem Originaltitel:



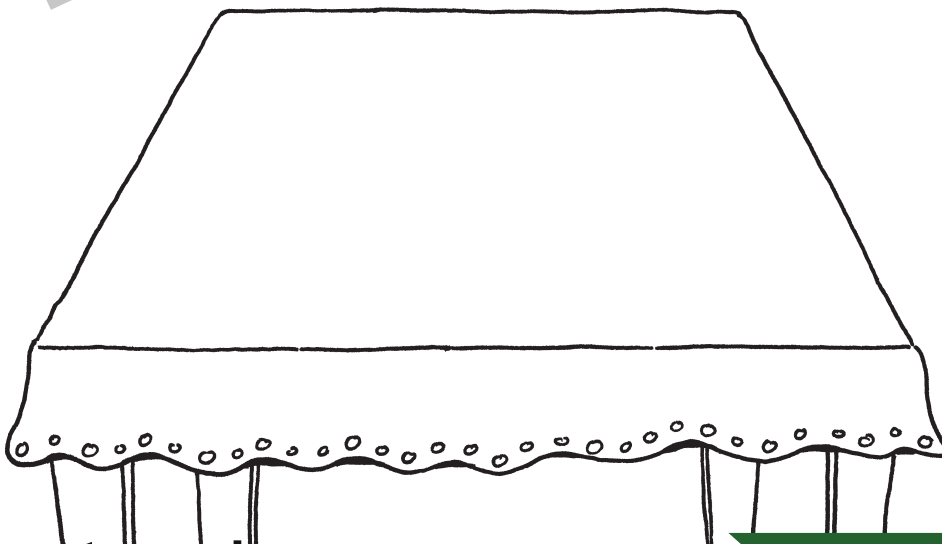
zur Vollversion

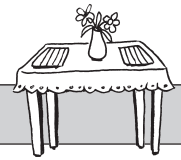


## Tischdecken: Frühstück

① 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.





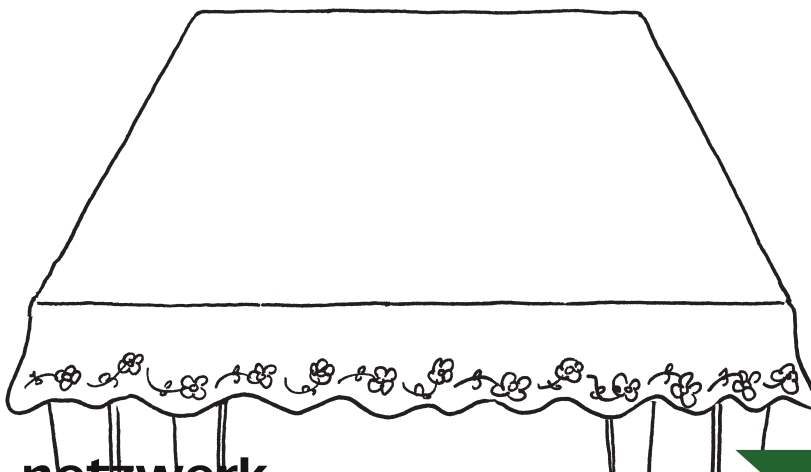
### Tischdecken: Mittagessen

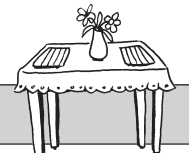
① Lies die Angaben für einen richtig gedeckten Mittag- bzw. Abendtisch. Schneide die Abbildungen unten auf der Seite aus und klebe sie an der richtigen Stelle auf den Tisch.

- 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:**

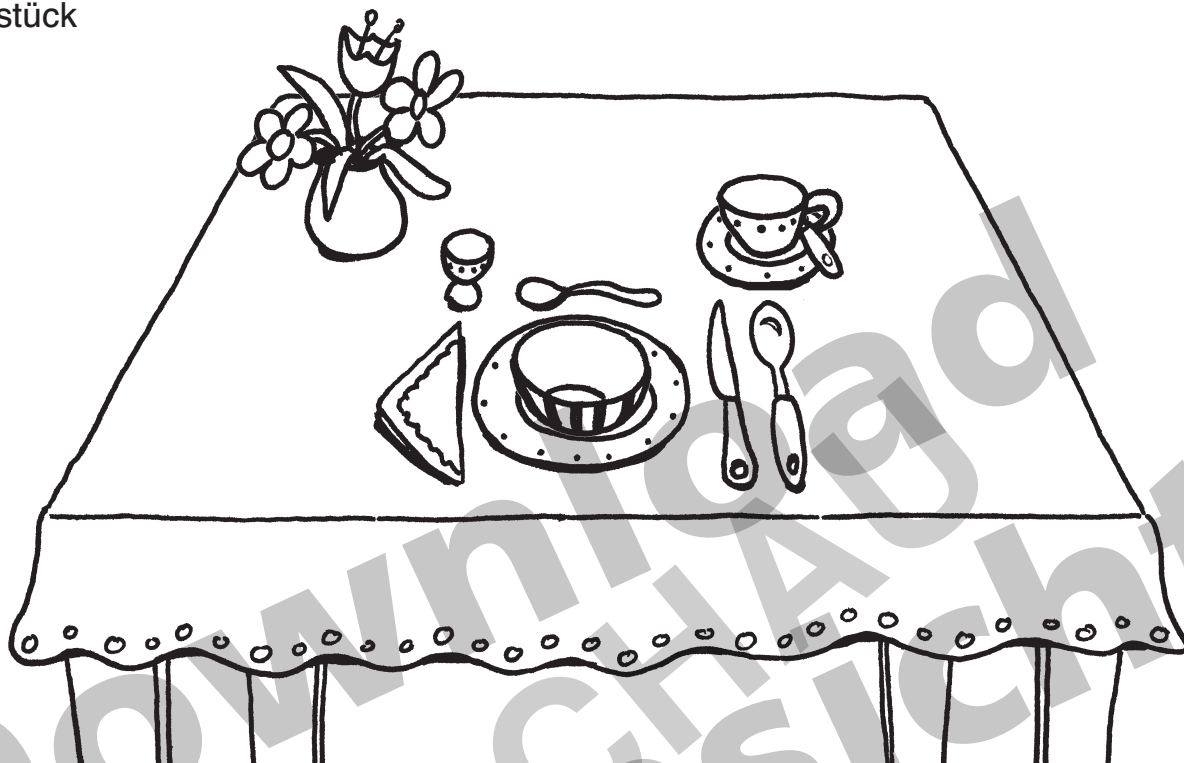
Der gedeckte Tisch fürs Abendessen sieht ganz ähnlich aus.



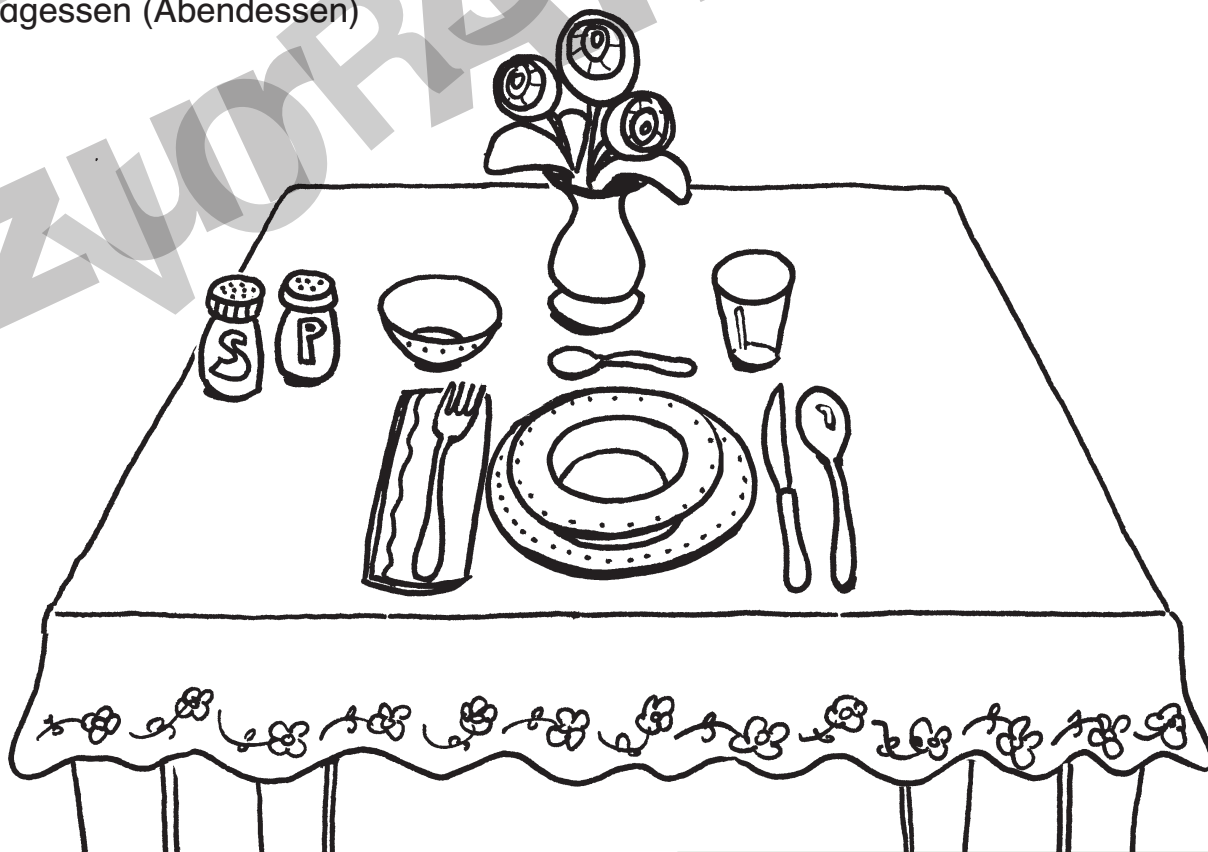


### Tischdecken (Lösung)

Frühstück



Mittagessen (Abendessen)





**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?

- ① *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 _____ |                                     |

- ② *Schreibe zu jeder Zutat auf, womit du sie am besten abmisst. (Achtung: Manche Lebensmittel musst du nicht abmessen.)*

**Rezept für Waffeln:**

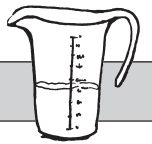
|                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| 125 g Butter o. Margarine _____ | 200 g Mehl _____             |
| 2 geh. EL Zucker _____          | 50 g Stärkemehl _____        |
| 1 Pr. Salz _____              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

**Teilen – aber wie?**



- ③ *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?*





**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?

- ① *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           | _____ |                                     |       |             |       |

- ② *Schreibe zu jeder Zutat auf, womit du sie am besten abmisst. (Achtung: Manche Lebensmittel musst du nicht abmessen.)*

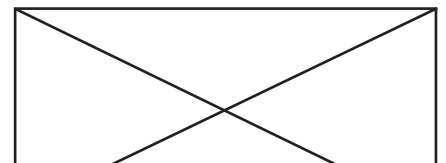
**Rezept für Waffeln:**

|                           |       |            |       |                        |       |            |       |
|---------------------------|-------|------------|-------|------------------------|-------|------------|-------|
| 125 g Butter o. Margarine | _____ | Waage      | _____ | 200 g Mehl             | _____ | Waage      | _____ |
| 2 geh. EL Zucker          | _____ | Esstlöffel | _____ | 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?**



- ③ *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?*





## 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.

- ① 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  $1/4 \text{ l} = 250 \text{ ml}$ .

- ② Rechne die folgenden Maßeinheiten um. Verdopple und halbiere die Menge.

$1/2 \text{ l} =$  \_\_\_\_\_ ml, das Doppelte sind \_\_\_\_\_ ml

$1 \text{ l} =$  \_\_\_\_\_ ml, die Hälfte sind \_\_\_\_\_ ml

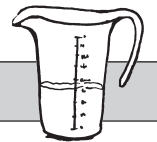
$1/4 \text{ l} =$  \_\_\_\_\_ ml, das Doppelte sind \_\_\_\_\_ ml

$1/2 \text{ kg} =$  \_\_\_\_\_ g, die Hälfte sind \_\_\_\_\_ g

$1 \text{ kg} =$  \_\_\_\_\_ g, die Hälfte sind \_\_\_\_\_ g

$1/4 \text{ kg} =$  \_\_\_\_\_ g, das Doppelte sind \_\_\_\_\_ g

- ③ Erstelle in eurer Klasse eine Umrechnungstabelle (z. B.  $1/8 \text{ l} = 125 \text{ ml}$  etc.) und häng sie



## 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.

- ① 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

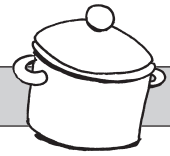
Damit du die Menge in einem Rezept verdoppeln oder halbieren kannst, solltest du einige Maßeinheiten richtig umrechnen können, zum Beispiel sind  $1/4 \text{ l} = 250 \text{ ml}$ .

- ② Rechne die folgenden Maßeinheiten um. Verdopple und halbiere die Menge.

|                  |   |       |      |       |     |                   |       |                  |       |    |
|------------------|---|-------|------|-------|-----|-------------------|-------|------------------|-------|----|
| $1/2 \text{ l}$  | = | _____ | 500  | _____ | ml, | das Doppelte sind | _____ | (1 Liter =) 1000 | _____ | ml |
| 1 l              | = | _____ | 1000 | _____ | ml, | die Hälfte sind   | _____ | 500              | _____ | ml |
| $1/4 \text{ l}$  | = | _____ | 250  | _____ | ml, | das Doppelte sind | _____ | 500              | _____ | ml |
| $1/2 \text{ kg}$ | = | _____ | 500  | _____ | g,  | die Hälfte sind   | _____ | 250              | _____ | g  |
| 1 kg             | = | _____ | 1000 | _____ | g,  | die Hälfte sind   | _____ | 500              | _____ | g  |
| $1/4 \text{ kg}$ | = | _____ | 250  | _____ | g,  | das Doppelte sind | _____ | 500              | _____ | g  |

- ③ Erstelle in eurer Klasse eine Umrechnungstabelle (z. B.  $1/8 \text{ l} = 125 \text{ ml}$  etc.) und häng sie





### Verschiedene Garmethoden I

Hier sind wichtige Garmethoden aufgelistet.

1 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.

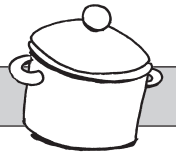
Diese Speisen und Lebensmittel kann man braten:

---

---

---





## Verschiedene Garmethoden II

Hier sind die wichtigsten Garmethoden aufgelistet.

1 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:

---

---

---

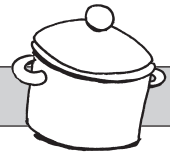
2 Finde noch andere Garmethoden.

Andere Garmethoden:

---

---

---



### Verschiedene Garmethoden (Lösung)

- ① *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, ...

- ② *Finde noch andere Garmethoden.*

#### **Andere Garmethoden**

Beispiele: Frittieren, Quellen, Garziehen, Schmoren, Dämpfen

