

## Das Geschirr mit der Hand spülen

Das schmutzige Geschirr steht auf der rechten Seite neben dem Spülbecken. Zum Geschirrspülen verschließe ich den Abfluss von beiden Spülbecken mit einem Stöpsel.

In das rechte und das linke Spülbecken kommt heißes Wasser. Danach gebe ich in das rechte Spülbecken einen halben Teelöffel Spülmittel hinein.

Den Schmutz wasche ich nur im rechten Spülbecken vom Geschirr ab. Im linken Spülbecken spüle ich das Spülmittel vom Geschirr ab.

Zuerst wasche ich die Gläser, danach das Besteck und schließlich das Porzellan (Teller und Tassen) mit einem Spültuch (Lappen) oder einer Spülbürste ab.

Die gespülten Gegenstände stelle ich auf die Abtropffläche.

Sehr schmutzige Arbeitsgeräte (Beispiele: Töpfe oder Pfannen) kann ich zum Schluss mit einem Schwamm sauber machen.

Am Ende trockne ich alles mit einem Geschirrtuch ab.

Arbeitsgeräte und Arbeitsmittel	
	das Spülmittel
	das Spülbecken
	der Stöpsel
	das Spültuch (Lappen)
	die Spülbürste
	der Schwamm
	das Geschirrtuch

### 1 Beschriften Sie die Zeichnung mit folgenden Begriffen:

Abstellfläche für schmutziges Geschirr – Abtropffläche – Spülbecken mit heißem Wasser – Spülbecken mit heißem Wasser und Spülmittel



### 2 In welcher Reihenfolge wird gespült? Nummerieren Sie richtig.



3



4



2



5



1

## Das Handrührgerät

1 **Beschriften** Sie die Abbildung mit den Wörtern aus der Wortliste.

**Wortliste:**

- die Auswurf-taste
- die Einstecköffnungen
- der Griff
- die Knethaken
- die Rührbesen
- der Schalter
- der Stecker
- das Kabel

die Einstecköffnungen

die Auswurf-taste

die Rührbesen

der Stecker

das Kabel

der Griff

der Schalter

die Knethaken

### Was ist noch wichtig?

Das Handrührgerät darf nicht in das Spülwasser!  
 Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch abwischen.  
 Erst den Stecker ziehen, bevor die Rührbesen ausgeworfen werden.  
 Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen (sauber machen).

2 **Schreiben** Sie die folgenden Wörter neben die richtigen Abbildungen:

der Brotteig – die Creme – die Rührmasse – der Pizzateig



Ich rühre weiche oder flüssige Massen mit den Rührbesen.



die Rührmasse



die Creme



Ich knete einen festen Teig mit den Knethaken.



der Brotteig



der Pizzateig

## Der Herd

Warme Speisen werden in der Küche auf dem Herd zubereitet.

Es gibt Herde mit Kochplatten aus Metall und es gibt Herde mit Kochfeldern aus Glas (Ceranfelder). Der Herd wird mit Schaltern oder mit Sensortasten ein- und ausgeschaltet. Je größer dabei die Zahl auf dem Schalter ist, desto heißer wird der Herd.



Kochplatten aus Metall



Ceranfeld

### Regeln beim Benutzen des Herdes:

- Den Herd rechtzeitig kleiner schalten. Die Herdplatten bleiben länger warm. Es kann Strom gespart werden.
- Den Herd nach der Benutzung immer ausschalten.
- Den Herd erst reinigen, wenn er richtig kalt ist.
- Den Herd mit Scheuermilch reinigen.



Schalter

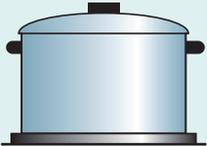
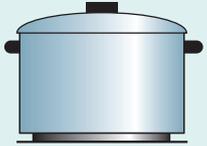
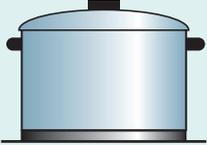
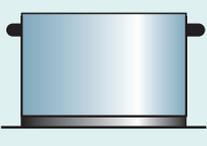


Sensortasten

### Den richtigen Kochtopf wählen

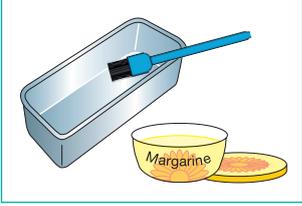
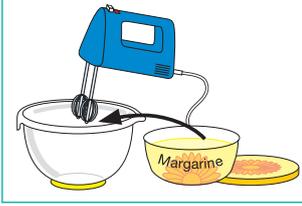
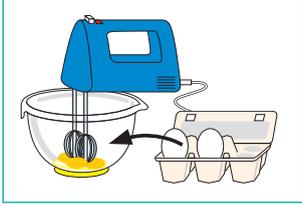
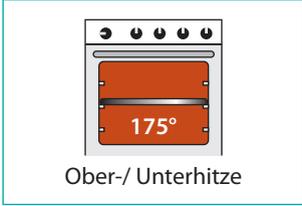
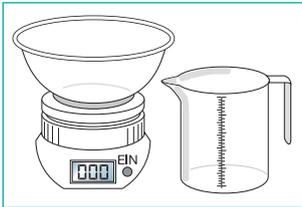
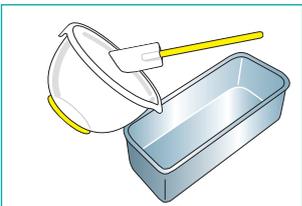
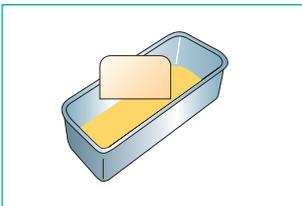
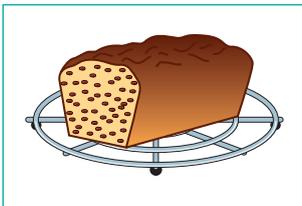
Lesen Sie den Text neben den Bildern. Entscheiden Sie, ob der Topf auf dem Bild **richtig** oder **falsch** ist.

**Zeichnen** Sie den passenden Smilie (☹/😊) in den Kreis.

☹		Der Boden des Topfes ist nicht gerade. Der Topf wird nicht richtig heiß. Der Topf ist ① falsch.
☹		Das Kochfeld ist zu groß. Es geht viel Hitze verloren. Es wird mehr Strom gebraucht. Der Topf ist ② falsch.
☹		Das Kochfeld ist zu klein. Der Topf wird nicht richtig heiß. Der Topf ist ③ falsch.
😊		Das Kochfeld ist genauso groß wie der Topf. Der Topf ist ④ richtig.
☹		Es ist kein Deckel auf dem Topf. Es geht viel Hitze verloren. Es wird mehr Strom verbraucht. Der Topf ist ⑤ falsch.

**2 Nummerieren** Sie die Bilder in der richtigen Reihenfolge der Herstellung.

Herstellung der kleinen Kuchen:

1		5		7	
4		8		3	
11		6		2	
9		10		12	

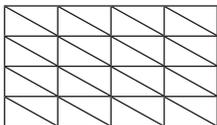
**3** Schreiben Sie die einzelnen **Arbeitsschritte** auf.

- 1) Die Backform fette ich mit Margarine ein.
- 2) Alle Zutaten wiege ich ab und messe ich ab.
- 3) Den Backofen soll ich auf 175 °C vorheizen.
- 4) Das Backpulver mische ich mit dem Mehl.
- 5) Die Margarine rühre ich schaumig.
- 6) Den Zucker gebe ich dazu. Ich rühre den Zucker schaumig.
- 7) Die Eier rühre ich einzeln unter.
- 8) Die Milch rühre ich abwechselnd mit dem Mehl unter.
- 9) Die Masse fülle ich in die Backform.
- 10) Die Masse streiche ich mit einer Teigkarte glatt.
- 11) Den Kuchen backe ich 30 Minuten im Backofen.
- 12) Den fertigen Kuchen lege ich auf das Auskühlgitter.

## Rezept: Nussecken

- 2 Rezepte Mürbeteig – herstellen, kühlen, auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
- 
- 3 EL Aprikosenkonfitüre – auf dem Teig verteilen.
- 
- 200 g Margarine – in einem Topf erhitzen.  
 200 g Zucker } dazu geben und langsam erwärmen.  
 2 Pck. Vanillinzucker }  
 4 EL Wasser }  
 250 g gemahlene Haselnüsse } unterrühren, abkühlen lassen und  
 250 g gehackte Haselnüsse } auf dem Teig verteilen.
- Backen: 175 °C, ca. 20–30 Minuten**

Den gebackenen Teig noch warm in Ecken schneiden.

Schneiden der Nussecken:  Die Nussecken kalt werden lassen.

### Nussecken mit Kuvertüre garnieren

- 100 g Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen, die Spitzen der geschnittenen Nussecken eintauchen.

Kuvertüre ist eine besondere Schokolade. Sie kann zum Garnieren von Kuchen benutzt werden. Im Wasserbad schmilzt die Kuvertüre. Die flüssige Kuvertüre kann mit einem Backpinsel auf den Kuchen gegeben werden. Bei den Nussecken taucht man die Spitzen ein.



### Fachbegriffe in der Küche

#### hacken



Lebensmittel mit einem großen Messer in **kleine** Stücke schneiden.

#### mahlen



Lebensmittel mit einer Mühle **sehr fein** zu einem Pulver zerkleinern.

- 1** Welche Arbeitsgeräte brauchen Sie für die **Herstellung der Füllung**? Schreiben Sie die **Arbeitsgeräte** mit Artikel auf.

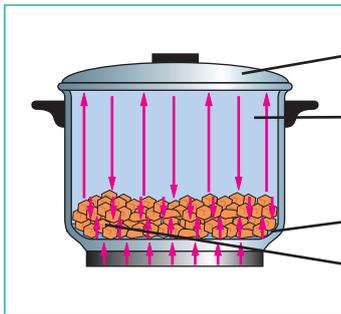
die Waage, die Schüssel, der Esslöffel, der Topf, der Herd, der Kochlöffel

- 2** Welche Arbeitsgeräte brauchen Sie, um **Kuvertüre** zu schmelzen? Schreiben Sie die **Arbeitsgeräte** mit Artikel auf.

der Topf, die Schüssel, der Herd

## Die Garmethode Dünsten

1 Beschriften Sie die Abbildung mit den Wörtern aus der Wortliste.



der Deckel

der Wasserdampf

wenig Flüssigkeit

das Lebensmittel

### Wortliste:

der Deckel

der Wasserdampf

wenig Flüssigkeit

das Lebensmittel

2 Füllen Sie den Lückentext mit den folgenden Wörtern aus.

Deckel – wenig Flüssigkeit – 100 °C – Fett – Lebensmittel

Beim Dünsten werden Lebensmittel in **① wenig Flüssigkeit** bei einer Temperatur von **② 100 °C** gegart. Die Flüssigkeit wird dazugegeben **oder** sie kommt aus den **③ Lebensmitteln**. Für einen besseren Geschmack der Speise, kann etwas **④ Fett** (Margarine oder Butter) dazugegeben werden. Der Kochtopf ist immer mit einem **⑤ Deckel** geschlossen.

3 Was geschieht, wenn beim Dünsten der Topf nicht mit einem Deckel geschlossen ist? Streichen Sie die falschen Aussagen durch.

- a) Der Wasserdampf geht aus dem Topf heraus.
- b) ~~Die Lebensmittel werden schneller gar.~~
- c) ~~Es geschieht gar nichts. Es ist egal, ob der Deckel auf dem Topf liegt.~~
- d) Die Lebensmittel brennen schneller an.

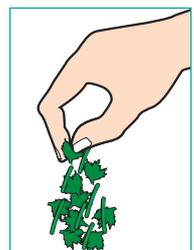
## Rezept: Möhrengemüse

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 750 g Möhren                  | – waschen, putzen, längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden |
| 125 ml Wasser<br>½ TL Salz    | } dazu geben,<br>ca. 20 Minuten dünsten                         |
| 30 g Margarine<br>1 EL Zucker |   |
| 2 EL gehackte Petersilie      | darüber streuen   |

### Fachbegriffe in der Küche

#### streuen

Ein Lebensmittel auf ein anderes Lebensmittel fallen lassen und es so verteilen.



## Die Tischwäsche

### 1. Das Molton

Das Molton liegt unter dem Tischtuch auf dem Tisch.  
Es hat folgende Aufgaben:

- Das aufliegende Tischtuch verrutscht nicht so schnell.
- Der Tisch fühlt sich weicher an und sieht schöner aus.
- Wenn ein Glas umfällt, saugt das Molton die Flüssigkeit auf. Der Tisch wird nicht beschädigt.
- Das Hinstellen von Gläsern oder Schüsseln ist leiser.

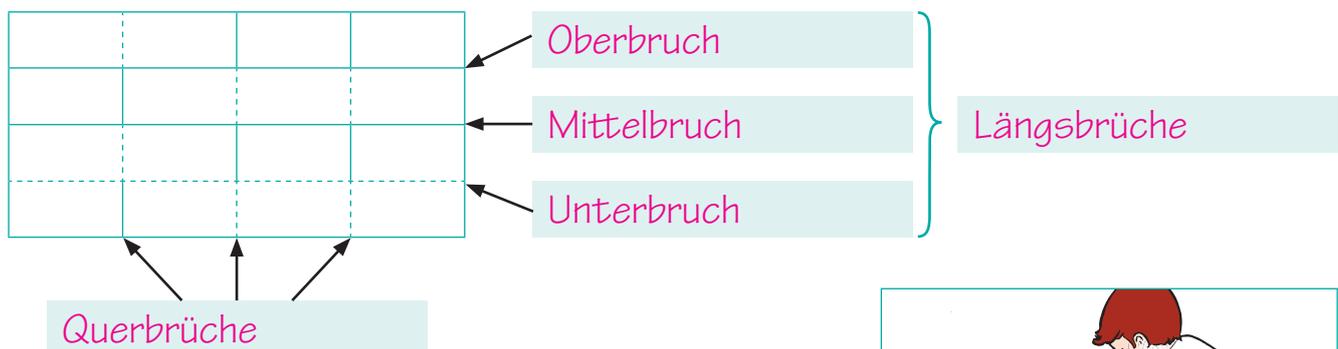
- 1** Legen Sie auf einen Tisch nur ein Tischtuch.  
Auf einen zweiten Tisch legen Sie ein Molton und ein Tischtuch.  
Vergleichen Sie die beiden Tische.

### 2. Das Tischtuch

Nach dem Bügeln wird das Tischtuch zusammengelegt.  
Dabei entstehen Falten (Knicke im Stoff).  
Diese Falten heißen Brüche und haben einzelne Namen.

- 2** Lesen Sie die Beschreibungen der Brüche durch.  
Vergleichen Sie die Beschreibungen mit dem aufliegenden Tischtuch.  
Tragen Sie die Namen der Brüche in die Zeichnung ein.

Die Brüche, die über die kurze Seite des Tischtuches verlaufen, heißen Querbrüche.  
Die Brüche, die über die lange Seite des Tischtuches verlaufen, heißen Längsbrüche.  
Der Mittelbruch ist ein Längsbruch. Er ist in der Mitte des Tischtuches. Die Falte des Mittelbruches zeigt nach oben.   
Der Oberbruch ist ein Längsbruch. Die Falte des Oberbruches zeigt nach oben.   
Der Unterbruch ist auch ein Längsbruch. Die Falte des Unterbruches zeigt nach unten. 



### Tischtücher richtig auf den Tisch legen

Der Mittelbruch liegt in der Mitte des Tisches.  
Der Oberbruch liegt auf der Seite der Fenster des Raumes.  
Der Unterbruch liegt auf der Seite der Tür des Raumes.

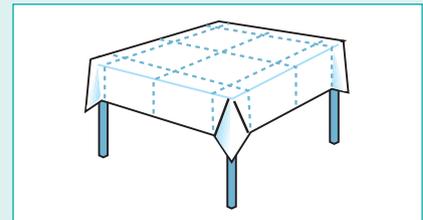


Auflegen eines Tischtuches

### Die Tischwäsche



das Molton



das Tischtuch / die Tischdecke



die Serviette

## Ich-kann-Liste zu Kapitel 1

	☹ kann ich noch nicht / muss ich noch üben	😊 kann ich teilweise / muss ich noch üben	☺ kann ich gut
Ich kann Hygieneregeln nennen und beachten.			
Ich kann die Arbeitsgeräte zum Spülen mit der Hand nennen.			
Ich kann die Regeln des richtigen Spülens erklären.			
Ich kann die Geschirrspülmaschine richtig einräumen.			
Ich kann den Abfall richtig trennen.			
Ich kann die allgemeinen Aufgaben während des Unterrichts nennen.			
Ich kann die richtige Bedienung des Handrührgerätes erklären.			
Ich kann das Kaffee kochen erklären.			
Ich kann mit der Kaffeemaschine Kaffee kochen.			
Ich kann den Umgang mit dem Wasserkocher erklären.			
Ich kann mit Hilfe des Wasserkochers Tee kochen.			
Ich kann die Aufgaben der Backofenschalter erklären.			
Ich kann die Unterschiede der Heizsysteme (Ober-, Unterhitze / Umluft) nennen.			
Ich kann die Regeln beim Benutzen des Herdes nennen.			
Ich kann den richtigen Kochtopf auswählen.			
Ich kann die Kochtopfauswahl begründen.			
Ich kann den Aufbau des Arbeitsplatzes beschreiben.			
Ich kann die Abkürzungen in der Küche nennen.			