

Liebe Schüler und Schülerinnen der Hauswirtschaftsgruppe (AL) der 5e und f bei Frau Roth!

Nachdem ihr Technik bei Herrn Fritsch hattet, geht es nun im neuen Jahr in AL mit Hauswirtschaft weiter.

Wir können zwar momentan nicht in der Schulküche gemeinsam kochen, werden uns aber schon einmal darauf vorbereiten.

Schaut euch das Arbeitsblatt genau an. Ihr seht Küchengeräte, die ihr wahrscheinlich alle schon einmal gesehen habt.

Im Text neben den Bildern findet ihr eine Beschreibung des Gerätes und was man damit machen kann. Nun tragt ihr die richtige Bezeichnung in die Lücke.

Wer das Blatt nicht ausdrucken kann, nummeriert die Bilder durch, 1. Spalte von 1-5, 2. Spalte von 6-10, 3. Spalte ab 11.

Nun schreibt ihr auf ein Blatt immer die Nummer, die zu einem Bild gehört, und dahinter das richtige Wort.

Schickt mir ein Foto der erledigten Aufgabe bis Dienstag, den 19.1.2021 an

[b-roth.1@gmx.de](mailto:b-roth.1@gmx.de)

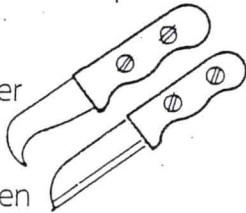
Die Wörter sind:

Pfannenwender	Schaumlöffel	Zitruspresse	Brotmesser	Schälmesser	
Sparschäler	Tomatenmesser	Kochlöffel	Dosenöffner	Schüttelbecher	
Messbecher	Waage	Teigschaber	Schneebesen	Schneidebrett	Küchenrolle

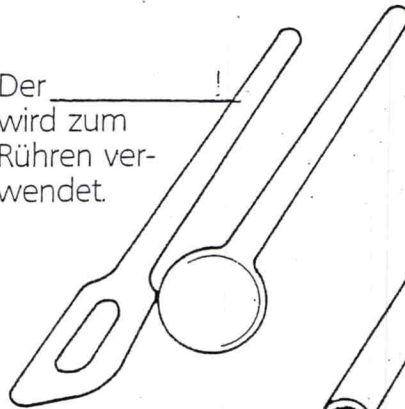
# Die Küchenhelfer

Für die Zubereitung der Lebensmittel sind die Küchenhelfer wichtige Arbeitsmittel. Sie sollten in keiner Küche fehlen.

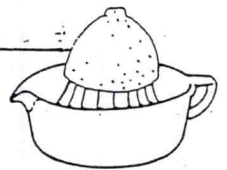
Das \_\_\_\_\_ mit gebogener Klinge wird zum Kartoffelschälen, Äpfelschälen und Gemüseputzen gebraucht. Das kleine Küchenmesser mit gerader Klinge wird zum Schneiden benutzt.



Der \_\_\_\_\_ wird zum Rühren verwendet.



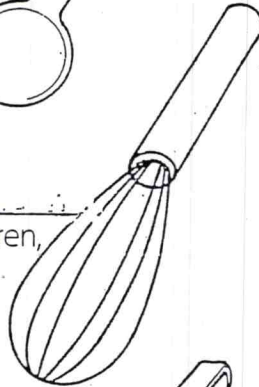
Mit der \_\_\_\_\_ werden Zitronen und Orangen entsaftet.



Der \_\_\_\_\_ für Kartoffeln, Äpfel, Gurken, Spargel und ähnliches hilft, die Schale gleichmäßig dünn abzuschälen.



Der \_\_\_\_\_ wird zum Rühren, Verquirlen und Schlagen verwendet.



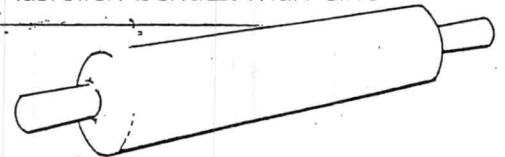
\_\_\_\_\_ gibt es in verschiedenen Größen. Sie werden gebraucht, um Töpfe und Schüsseln auszuschaben oder den Kuchenteig glattzustreichen.



Der \_\_\_\_\_ hilft beim Herausnehmen von Gemüse, z. B. Blumenkohl, aus dem Topf.



Zum schnellen und leichten Ausrollen benutzt man eine \_\_\_\_\_



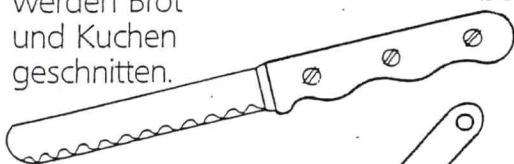
Das \_\_\_\_\_ mit der gezackten Klinge eignet sich gut, um Tomaten zu schneiden.



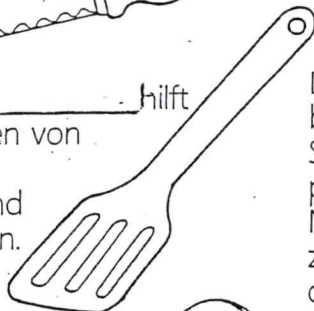
Der \_\_\_\_\_ wird zum Öffnen der Konservendosen benutzt.



Mit dem \_\_\_\_\_ werden Brot und Kuchen geschnitten.



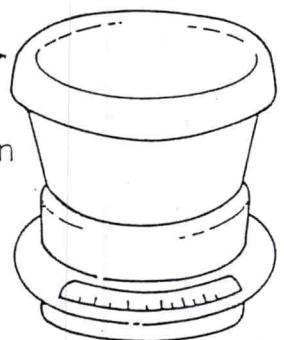
Der \_\_\_\_\_ hilft beim Drehen von Frikadellen, Koteletts und Pfannkuchen.



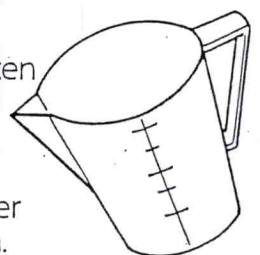
Der \_\_\_\_\_ wird benötigt, um Mehl, Speisestärke und Puddingpulver mit Wasser oder Milch zu mischen. Man gibt zuerst die Flüssigkeit hinein, danach das Mehl, die Stärke oder das Pulver. Wer kräftig schüttelt, bekommt keine Klumpen. Den Deckel festhalten, sonst gibt es Spritzer.



Die \_\_\_\_\_ wird zum Abwiegen von Zutaten benötigt.



Der \_\_\_\_\_ ist besonders wichtig. Man kann mit ihm auch ohne Waage kleine Mengen und vor allen Dingen Flüssigkeiten schnell und einfach abmessen. Bei manchen Zutaten geht es auch ohne ihn. Dann wird mit Tasse, Glas oder Löffel abgemessen.



Ein \_\_\_\_\_ muß stets griffbereit sein. Die Arbeitsfläche wird so vor Schnitten geschont.

