

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



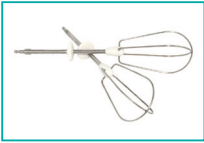
2 In welcher Reihenfolge wird gespült? Nummerieren Sie richtig.




3




4



2



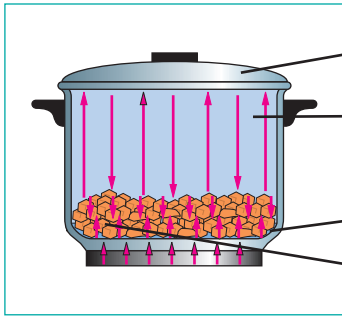
5



1

Die Garmethode Dünsten

Beschriften Sie die Abbildung mit den Wörtern aus der Wortliste.



Wortliste:

- der Deckel
- der Wasserdampf
- wenig Flüssigkeit
- das Lebensmittel

Füllen Sie den Lückentext mit den folgenden Wörtern aus.

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

Beim Dünsten werden Lebensmittel in **0 wenig Flüssigkeit** bei einer Temperatur von **1 100 °C** gegart. Die Flüssigkeit wird dazugegeben **oder** sie kommt aus den **2 Lebensmittel ein**. Für einen besseren Geschmack der Speise, kann etwas **3 Fett** (Margarine oder Butter) dazugegeben werden. Der Kochtopf ist immer mit einem **4 Deckel** geschlossen.

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.

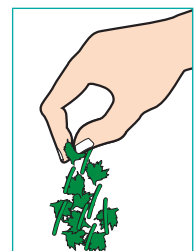
Rezept: Möhrengemüse

- | | |
|-------------------------------|---|
| 750 g Möhren | – waschen, putzen, längs halbieren, in dünne Scheiben schneiden |
| 125 ml Wasser
½ TL Salz | } dazu geben, ca. 20 Minuten dünsten |
| 30 g Margarine
1 EL Zucker | – zerlassen
– einrühren, die gedünsteten Möhren dazu geben |
| 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.

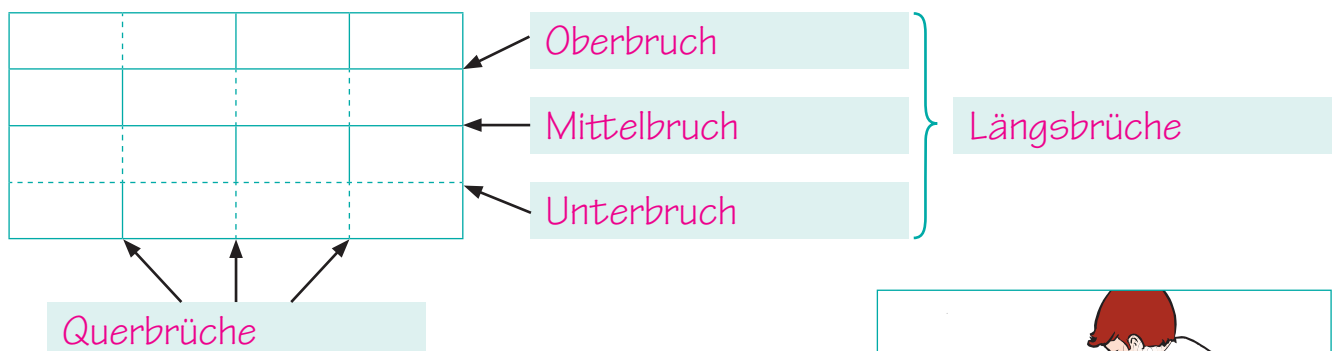
- 1** Legen Sie auf einen Tisch nur ein Tischtuch.
Auf einen zweiten Tisch legen Sie ein Molton und ein Tischtuch.
Vergleichen Sie die beiden Tische.

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. 



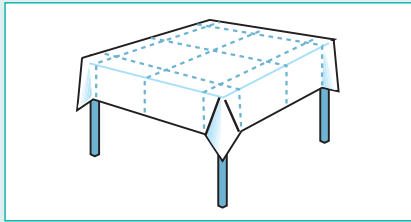
Tischtücher richtig auf den Tisch legen

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.

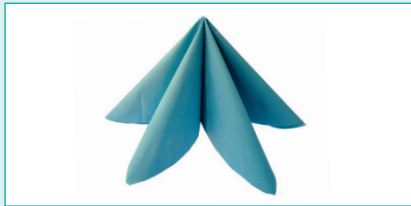
Die Tischwäsche



das Molton



das Tischtuch / die Tischdecke



die Serviette



Auflegen eines Tischtuches