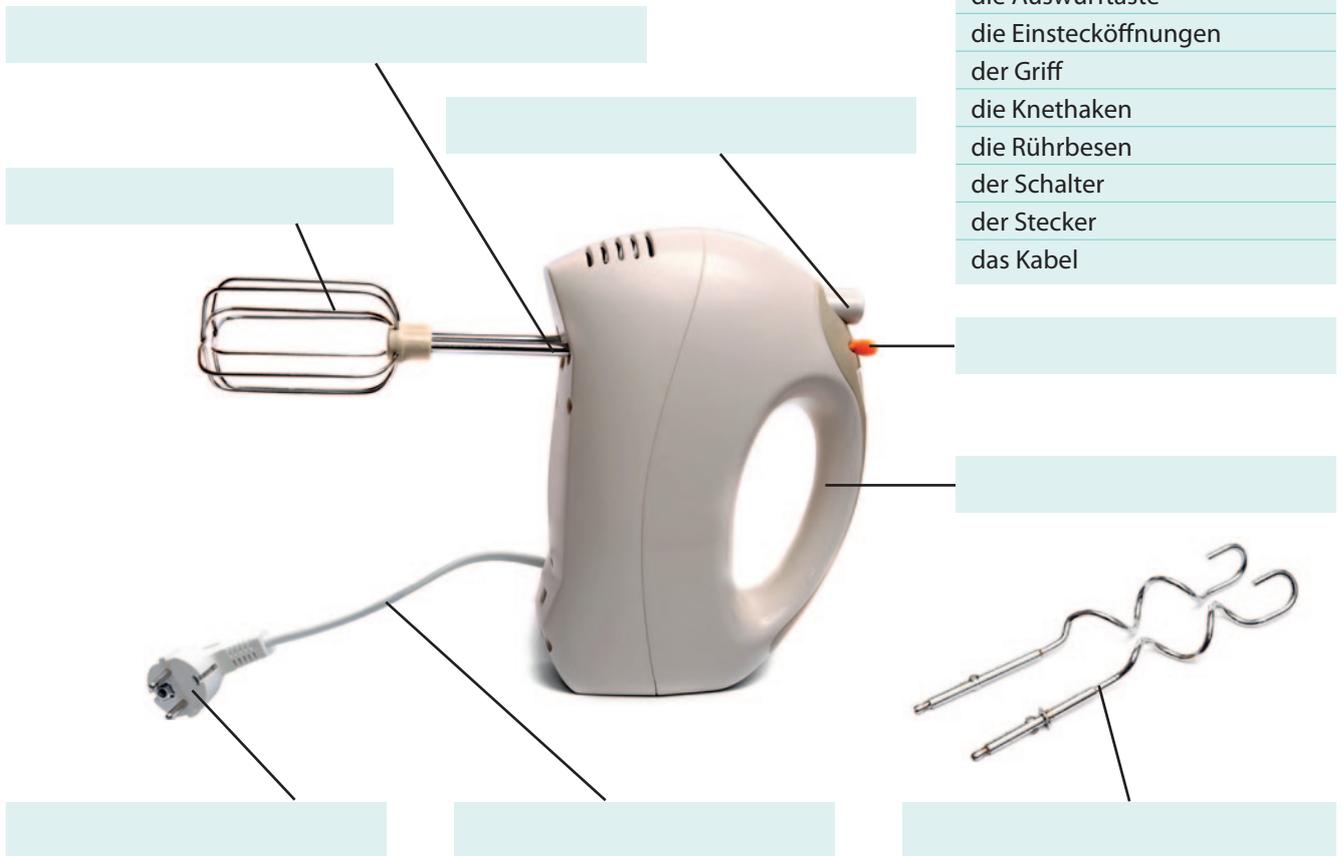


Das Handrührgerät

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



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 oder Knethaken 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.





Ich knete einen festen Teig mit den Knethaken.



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

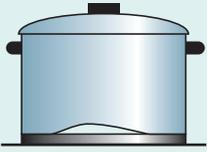
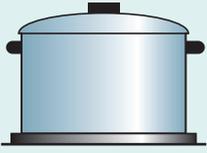
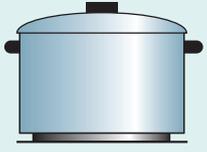
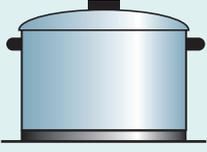


Sensortasten

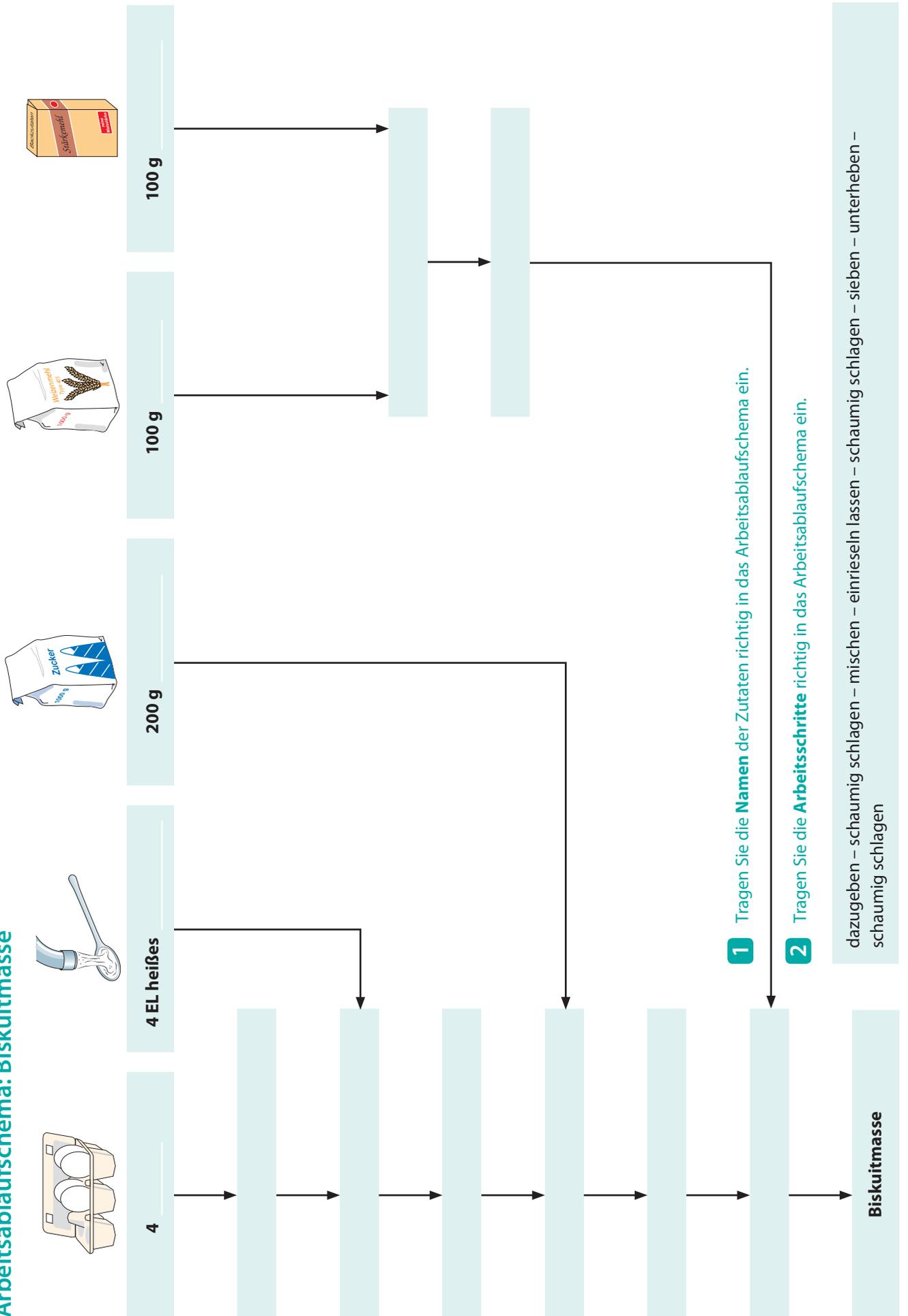
Den richtigen Kochtopf wählen

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.

<input type="radio"/>		Der Boden des Topfes ist nicht gerade. Der Topf wird nicht richtig heiß. Der Topf ist ① _____.
<input type="radio"/>		Das Kochfeld ist zu groß. Es geht viel Hitze verloren. Es wird mehr Strom gebraucht. Der Topf ist ② _____.
<input type="radio"/>		Das Kochfeld ist zu klein. Der Topf wird nicht richtig heiß. Der Topf ist ③ _____.
<input type="radio"/>		Das Kochfeld ist genauso groß wie der Topf. Der Topf ist ④ _____.
<input type="radio"/>		Es ist kein Deckel auf dem Topf. Es geht viel Hitze verloren. Es wird mehr Strom verbraucht. Der Topf ist ⑤ _____.

Arbeitsablaufschemata: Biskuitmasse



Rezept: Biskuitboden mit Erdbeeren

1 Stellen Sie alle Zutaten und Arbeitsgeräte bereit. Wiegen Sie die Zutaten ab.

Zutaten:

- 2 Eier
- 2 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Stärke

Margarine

- 500 g Erdbeeren
- 1 Pck. Tortenguss, rot
- 2 EL Zucker
- 250 ml Wasser

Arbeitsgeräte:

- Obstbodenform, Backpinsel, Waage,
- drei Schüsseln, Rührschüssel, Mehlsieb,
- Handrührgerät mit Rührbesen, Esslöffel,
- großer Schneebesen, Teigkarte, Kurzzeit-
- wecker, Topflappen, Auskühlgitter



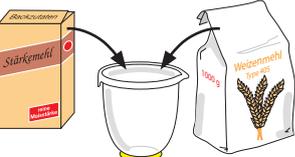
Fachbegriffe in der Küche

Schaumig schlagen

Ein Lebensmittel (weiche Butter, Eier, Zucker) mit dem Handrührgerät (Rührbesen) mit hoher Geschwindigkeit sehr schnell verrühren. Dadurch kommt viel Luft in das Lebensmittel. Das Lebensmittel wird schaumig.

2 Stellen Sie den Obstboden her.

Herstellung des Biskuitbodens:

1		Die Obstbodenform einfetten.	7		Das Mehl/ Stärkegemisch auf die Masse sieben.
2		Den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.	8		Das Mehl/Stärkegemisch vorsichtig unterheben.
3		Die Stärke mit dem Mehl mischen.	9		Die Masse in die Obstbodenform füllen.
4		Die Eier schaumig schlagen.	10		Die Masse glatt streichen.
5		Heißes Wasser dazugeben. Die Masse schaumig schlagen.	11		Den Biskuitboden 15- 20 Minuten im Backofen backen.
6		Den Zucker einrieseln lassen. Die Masse schaumig schlagen.	12		Den Biskuitboden aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

1 Tragen Sie die Wörter in den Lückentext ein.

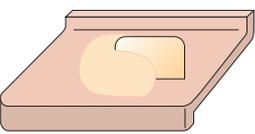
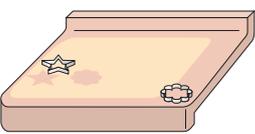
Kühlschrank – Teigkrümel – Schüssel – Teigprobe – Flöckchen – kurz – forme – Backofen

Fachbegriffe in der Küche

Flöckchen

Kalte Butter oder Margarine mit zwei Messern in kleine Stückchen schneiden.

Die Herstellung des Mürbeteiges:

1		Ich gebe Mehl, Zucker und das Ei in eine <input type="text"/> .
2		Ich schneide Margarine oder Butter in <input type="text"/> und gebe sie auf die Zutaten.
3		Ich verknete die Zutaten <input type="text"/> mit dem Handrührgerät.
4		Ich gebe die <input type="text"/> auf das Backbrett. Ich verknete die Krümel kurz zu einem Teig.
5		Ich mache eine <input type="text"/> .
6		Ich kühle den Teig im <input type="text"/> .
7		Ich <input type="text"/> den Teig.
8		Ich backe den Teig im <input type="text"/> .

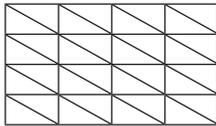
2 Was ist richtig? Streichen Sie die falschen Aussagen durch.

- a) Ich brauche zum Verkneten der Zutaten ein Handrührgerät mit Rührbesen.
- b) Ich knete den Teig kurz.
- c) Ich rühre Margarine schaumig.
- d) Bei der Teigprobe soll ich keine Butterstückchen im Teig sehen.
- e) Die Margarine oder Butter sollen kalt sein.
- f) Ich brauche zum Verkneten der Zutaten ein Handrührgerät mit Knethaken.
- g) Ich knete den Teig lange.

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 } dazugeben und langsam erwärmen.
 2 Pck. Vanillinzucker }
 4 EL Wasser }
 250 g gemahlene Haselnüsse } unterrühren, abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen.
 250 g gehackte Haselnüsse }
- Backen: 175 °C, ca. 20–30 Minuten**

Den gebackenen Teig noch warm in Ecken schneiden.



Nussecken schneiden

Die Nussecken kalt werden lassen.

Nussecken mit Kuvertüre garnieren.

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

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.

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.

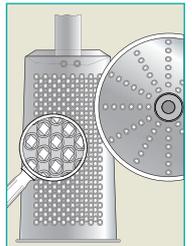


1 Welche Arbeitsgeräte brauchen Sie für die **Herstellung der Füllung**? Schreiben Sie die **Arbeitsgeräte** mit Artikel auf.

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

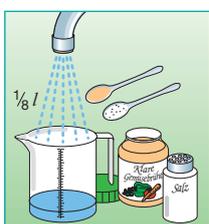
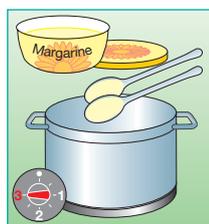
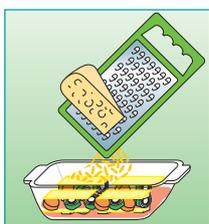
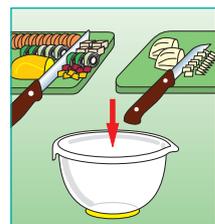
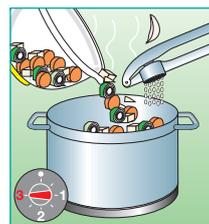
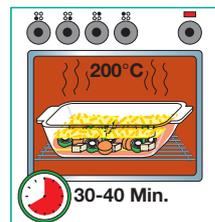
Rezept: Gemüselasagne

- | | |
|---|--|
| 1 kg Gemüse | – putzen, waschen
in kleine Würfel schneiden |
| 125 ml heißes Wasser
1 TL Gemüsebrühe
1 TL Salz | } verrühren |
| 40 g Margarine | – in einem Topf erhitzen,
das geschnittene Gemüse darin
anschwitzen.
Die Brühe in den Topf geben.
Das Gemüse 10 Minuten garen. |
| 200 g Schmand
2 EL Mehl
1 D. passierte Tomaten | } verrühren, zusammen mit
– zu dem Gemüse geben |
| 1 P. Lasagneblätter | – abwechselnd mit dem Gemüse
in eine Auflaufform füllen |
| 150 g Käse | – reiben, auf die Lasagne streuen
Die Lasagne bei 200 °C,
30 – 40 Minuten
im Backofen backen. |

Fachbegriffe in der Küche	
anschwitzen	Kurzes Verrühren in heißem Fett.
passieren	Weiche oder gegarte Lebensmittel durch ein Sieb streichen. 
reiben	Lebensmittel mit einer Reibe sehr fein zerkleinern. 

z. B. **Gemüseauswahl:**
Zucchini, Auberginen, Süßkartoffel,
Fleischtomaten, Große Champignons

Nummerieren Sie die Bilder der Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge.



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 und ist eingebügelt. 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 (Bergfalte). 
Der Unterbruch ist auch ein Längsbruch. Die Falte des Unterbruches zeigt nach unten (Talfalte). 



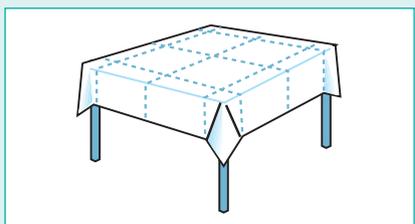
Tischtücher auf den Tisch legen/aufziehen

Der Mittelbruch liegt in der Mitte des Tisches.
Den unteren Teil des Tischtuchs in einem Arbeitsgriff aufziehen.
Der Oberbruch liegt auf der Seite der Fenster des Raumes.
Der Unterbruch liegt auf der Seite der Tür des Raumes.
Tischtuch nach dem Auflegen aus hygienischen Gründen nicht mehr mit den Händen glätten.

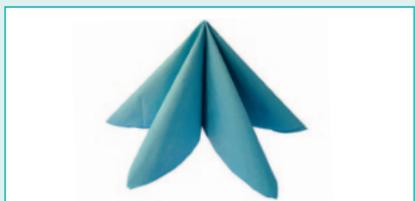
Die Tischwäsche



das Molton



das Tischtuch / die Tischdecke



die Serviette



Auflegen eines Tischtuches