

Das Handrührgerät

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



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.



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

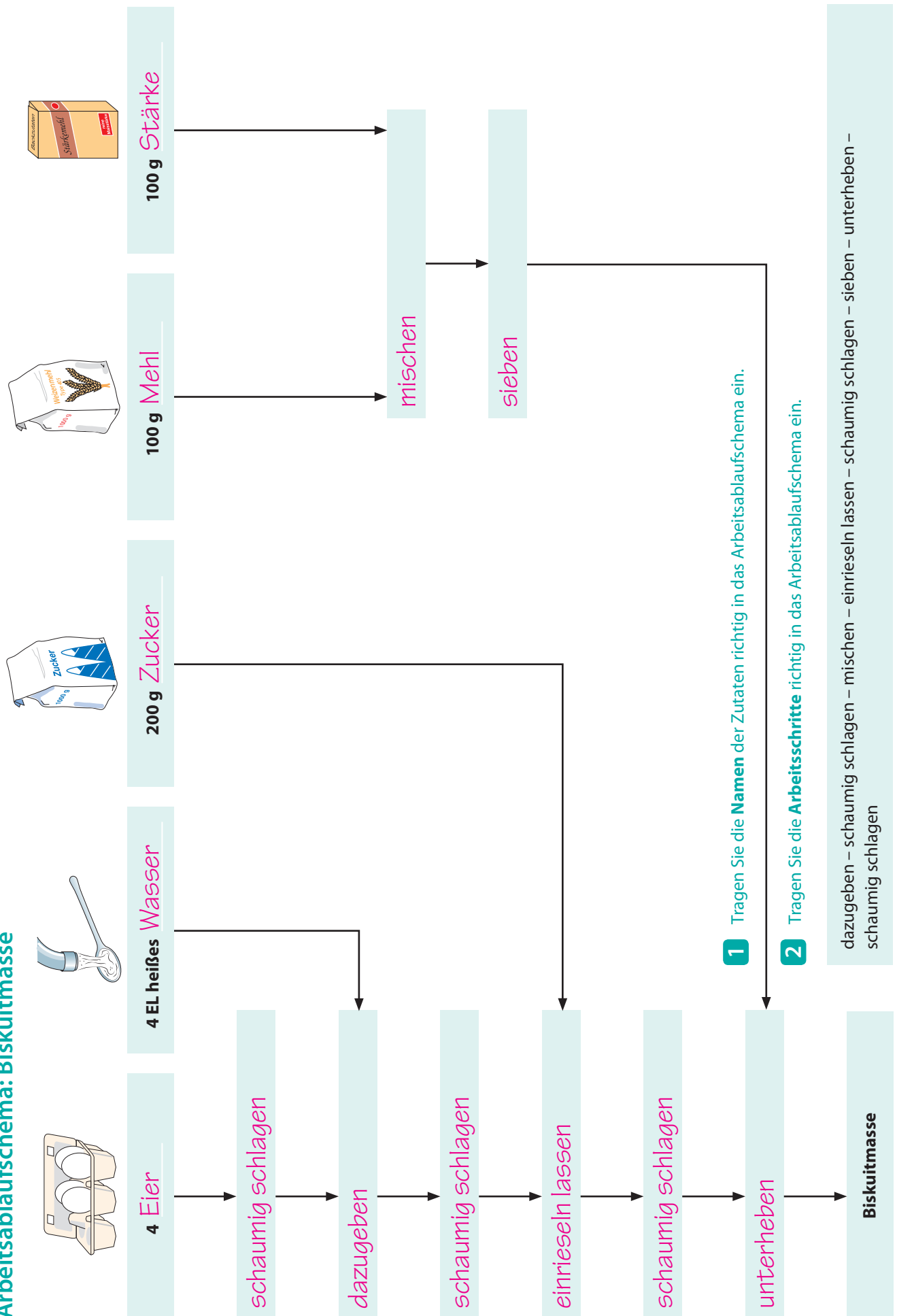
Den richtigen Kochtopf wählen

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.

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, Kurzzeitwecker, Topflappen, Auskühlgitter



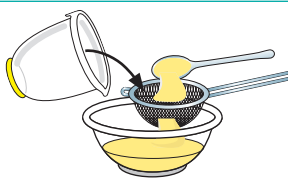
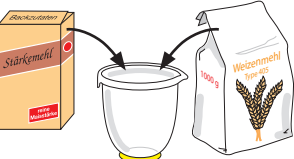
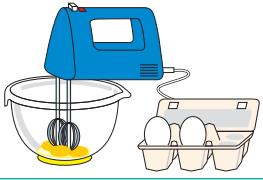
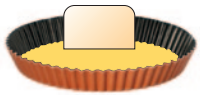
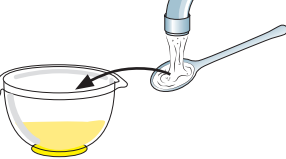
Fachbegriffe in der Küche

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/ Stärk- gemisch auf die Masse sieben.
2		Den Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.	8		Das Mehl/Stärke- gemisch 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 dazu- geben. 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 aus- kühlen lassen.

1 Tragen Sie die Wörter in den Lückentext ein.

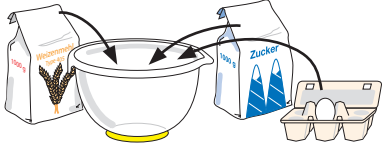
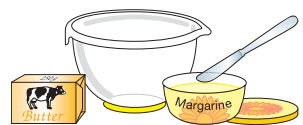
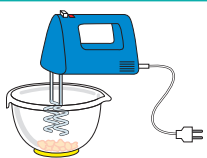
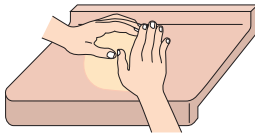
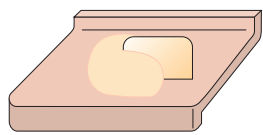
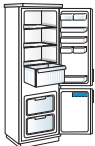
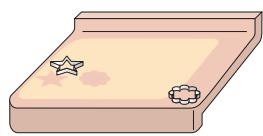
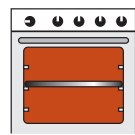
Kühlschrank – Teigkrümel – Schüssel – Teigprobe –
Flöckchen – kurz – forme – Backofen

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 Schüssel .
2		Ich schneide Margarine oder Butter in Flöckchen und gebe sie auf die Zutaten.
3		Ich verknete die Zutaten kurz mit dem Handrührgerät.
4		Ich gebe die Teigkrümel auf das Backbrett. Ich verknete die Krümel kurz zu einem Teig.
5		Ich mache eine Teigprobe . Ich schaue, ob alle Zutaten gut verknetet sind.
6		Ich kühle den Teig im Kühlschrank .
7		Ich forme den Teig.
8		Ich backe den Teig im Backofen .

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

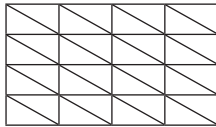
- ~~Ich brauche zum Verkneten der Zutaten ein Handrührgerät mit Rührbesen.~~
- Ich knete den Teig kurz.
- ~~Ich rühre Margarine schaumig.~~
- Bei der Teigprobe soll ich keine Butterstückchen im Teig sehen.
- Die Margarine oder Butter sollen kalt sein.
- Ich brauche zum Verkneten der Zutaten ein Handrührgerät mit Knethaken.
- ~~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	} unterrühren, abkühlen lassen und auf dem Teig verteilen.
250 g	gemahlene Haselnüsse	
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.
-------	-----------	--

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

Rezept: Gemüselasagne

- | | |
|------------------------|--|
| 1 kg Gemüse | – putzen, waschen
in kleine Würfel schneiden |
| 125 ml heißes Wasser | } verrühren |
| 1 TL Gemüsebrühe | |
| 1 TL Salz | |
| 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 | } verrühren, zusammen mit |
| 2 EL Mehl | |
| 1 D. passierte Tomaten | |
| 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.

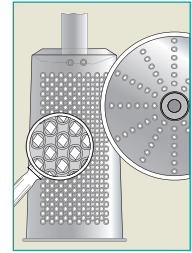
passieren

Weiche oder gegarte Lebensmittel durch ein Sieb streichen.



reiben

Lebensmittel mit einer Reibe sehr fein zerkleinern.

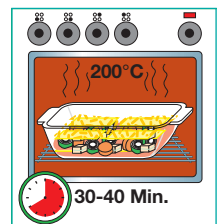


z. B. Gemüseauswahl:

Zucchini, Auberginen, Süßkartoffel, Fleischtomaten, Große Champignons

Nummerieren Sie die Bilder der Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge.

13



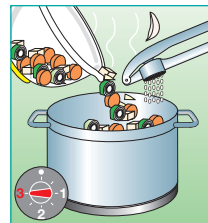
2



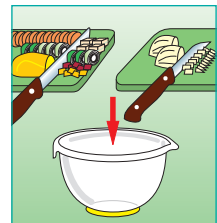
9



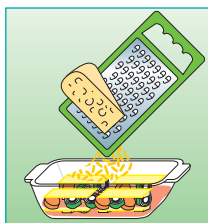
6



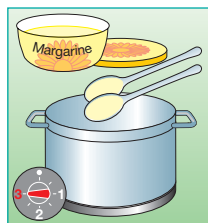
3



12



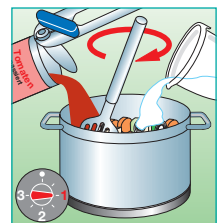
5



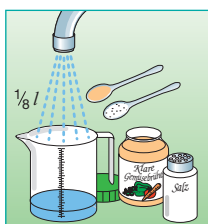
1



10



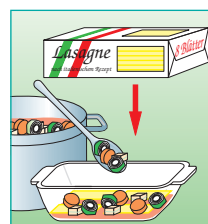
4



8



11



7



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.

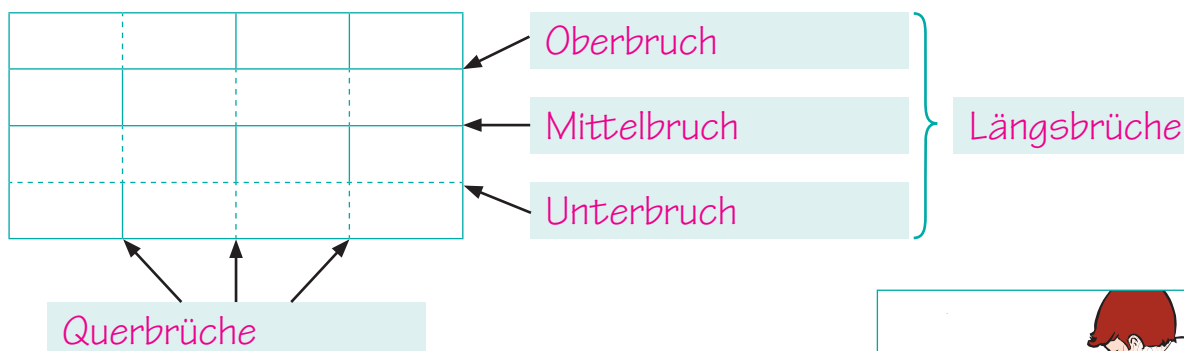
Die Brüche, die über die lange Seite des Tischtuches verlaufen, heißen Längsbrüche.

Der Mittelbruch ist ein Längsbruch und ist eingebügelt. Er ist in der Mitte des Tischtuches.

Die Falte des Mittelbruchs zeigt nach oben. 

Der Oberbruch ist ein Längsbruch. Die Falte des Oberbruchs zeigt nach oben (Bergfalte). 

Der Unterbruch ist auch ein Längsbruch. Die Falte des Unterbruchs 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.

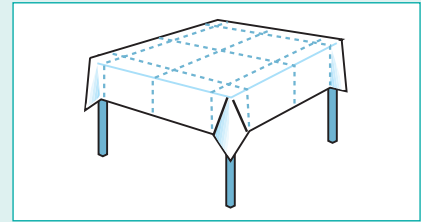
Der Unterbruch liegt auf der Seite der Tür des Raumes.

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