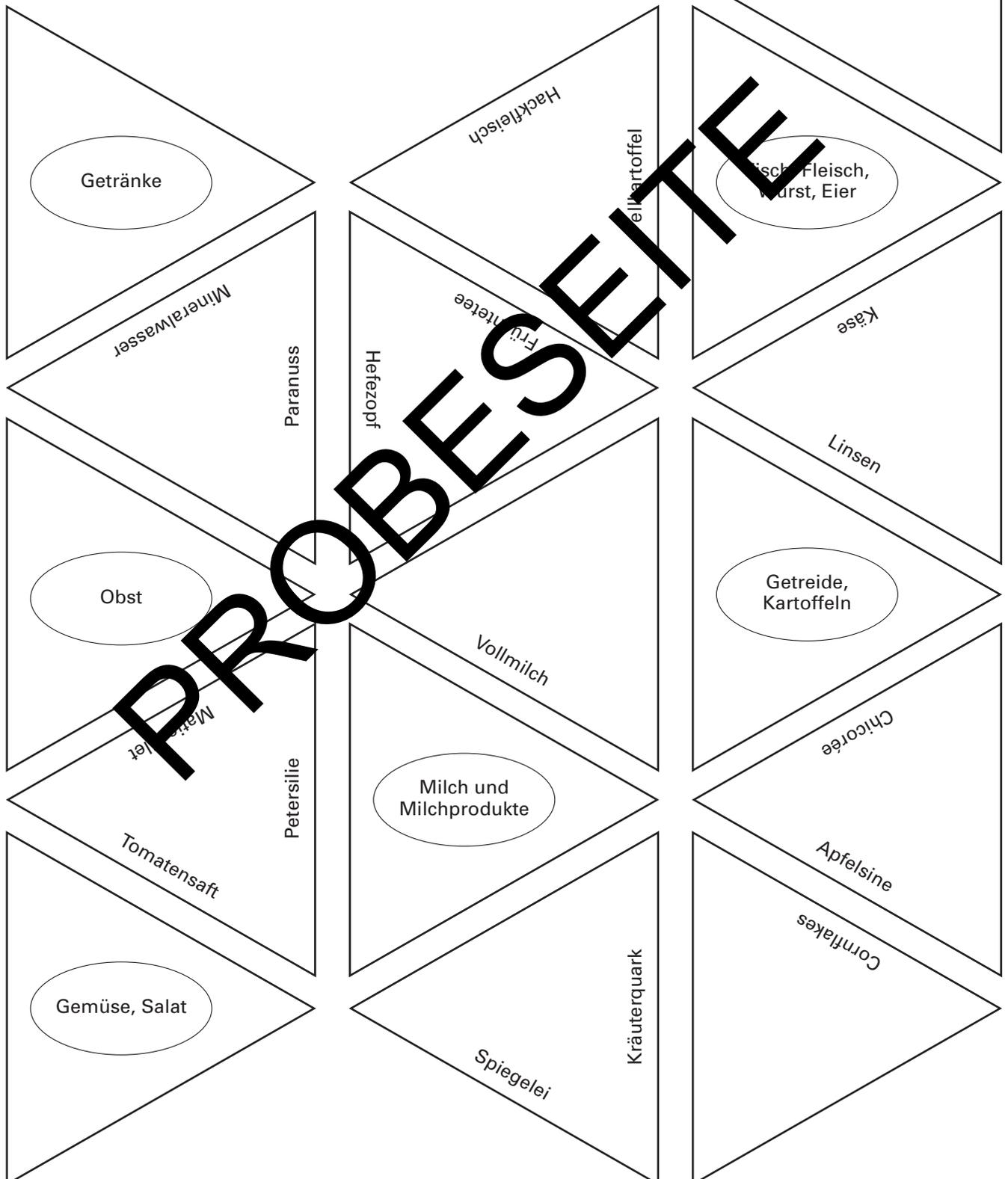


2.3 Trimino – Zu welcher Lebensmittelgruppe gehört das Lebensmittel?

Datum:

1. Schneidet die einzelnen Dreiecke aus.
2. Das Trimino kann allein oder zu zweit bearbeitet werden.
Lege die einzelnen Dreiecke aneinander, bis die Ausgangsform des Triminos wieder erreicht ist.
3. Doch es gibt noch eine Besonderheit:
Es muss jeweils eine Zuordnung der Lebensmittel um die entsprechende Lebensmittelgruppe erfolgen, z. B. das Lebensmittel Hefezopf muss neben der Karte „Getreide, Kartoffeln“ liegen.
4. Nachdem ihr das Trimino gelegt habt, erstellt ihr eine Mind-Map zu den ersten drei Lebensmittelgruppen oder ihr übertragt die Lebensmittelgruppen mit den dazugehörigen Lebensmitteln in euer Heft.

(Lösung auf der Rückseite)

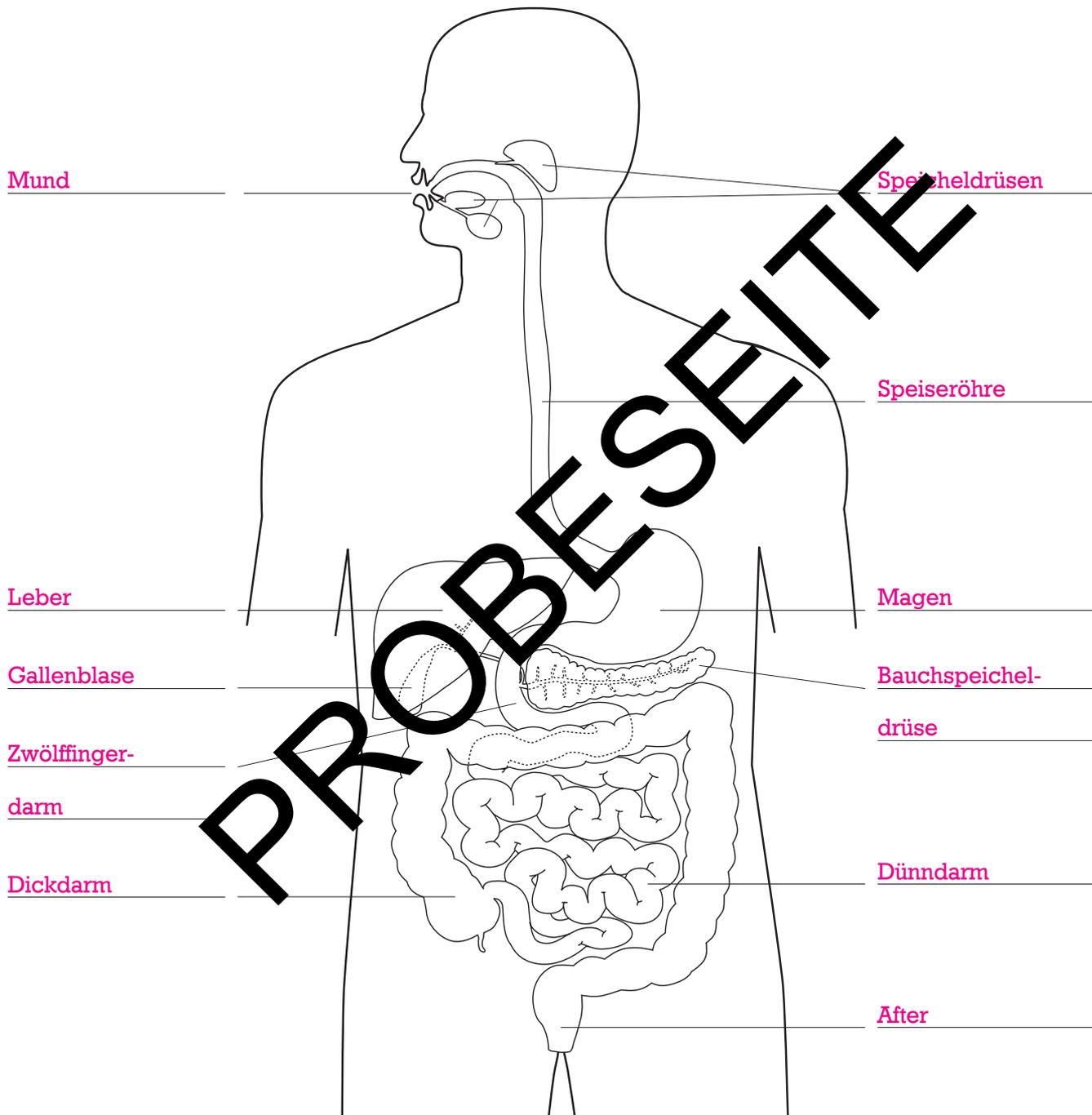


2.9 Verdauung

Datum:

Der Weg der Nahrung durch unseren Körper

1. Beschrifte die Abbildung.
2. Male alle Teile, durch die die Nahrung hindurchgeht, rot an.
3. Male alle anderen Organe blau an.
4. Suche eine Überschrift für die Abbildung, trage diese oben ein.



5. Ergänze den folgenden Text:

Bei der Verdauung werden die Nährstoffe durch

Verdauungssäfte umgewandelt und dabei

löslich gemacht, damit das Blut sie aufnehmen kann.

3.7 Kopfstandmethode – Wie verarbeiten wir Kartoffeln richtig?

Datum:

Tina hat aufgelistet, was man bei der Verarbeitung von Kartoffeln alles falsch machen kann. Natürlich stehen die Arbeitsschritte in der falschen Reihenfolge, wie sie ihr gerade eingefallen sind.

1. Lies die verschiedenen Arbeitsschritte.
2. Stelle die Aussagen „auf den Kopf“.
3. Bringe die Arbeitsschritte in die richtige Reihenfolge.

Kartoffeln möglichst dick mit einem großen Küchenmesser schälen.

Möglichst Salzkartoffeln zubereiten, sie sind vitamin- und mineralstoffreicher.

Kartoffeln mit viel Wasser garen.

Kartoffeln möglichst früh schälen, damit sie lang im Wasser liegen.

Kartoffeln lange in warmem Wasser waschen.

Kartoffeln immer warm halten, bis die letzte Person gegessen hat.

500 g Kartoffeln im großen Topf ohne Deckel garen.

Für Kartoffelbrei fest kochende Kartoffeln auswählen.

Für Kartoffelsalat mehlig kochende Kartoffeln einkaufen.

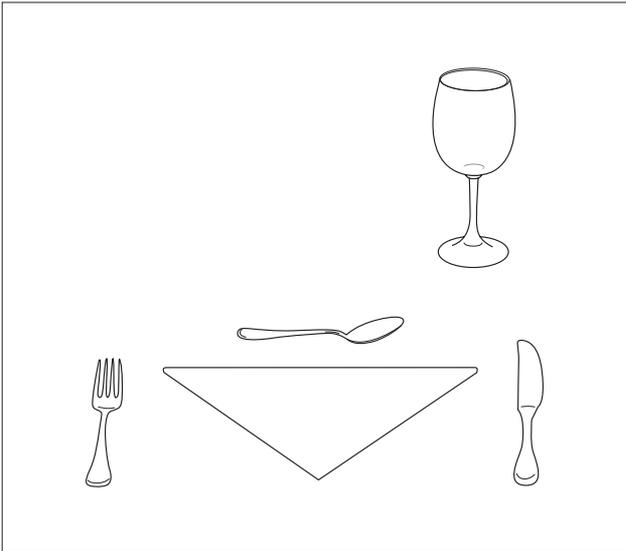
Bratkartoffeln sind aufgrund des geringen Stärkeanteils fettärmer.

1. Für Kartoffelsalat fest kochende Kartoffeln auswählen.
2. Für Kartoffelbrei mehlig kochende Kartoffeln auswählen.
3. Möglichst Pellkartoffeln zubereiten, sie sind vitamin- und mineralstoffreicher.
4. Bratkartoffeln sind aufgrund des höheren Fettgehaltes fettreicher.
5. Kartoffeln möglichst kurz vor dem Garen schälen, damit sie nicht so lange im Wasser liegen.
6. Kartoffeln möglichst dünn mit einem Sparschäler schälen.
7. Kartoffeln kurz in kaltem Wasser waschen.
8. Kartoffeln mit wenig Wasser garen.
9. Kartoffeln in einem passenden Topf mit gut schließendem Deckel garen.
10. Kartoffeln schnell abkühlen. Portionsweise wieder aufwärmen.

4.1 Tischdecken – Was wurde falsch gemacht?

Datum:

1. Welche vier Fehler wurden beim Eindecken des Grundgedecks gemacht?



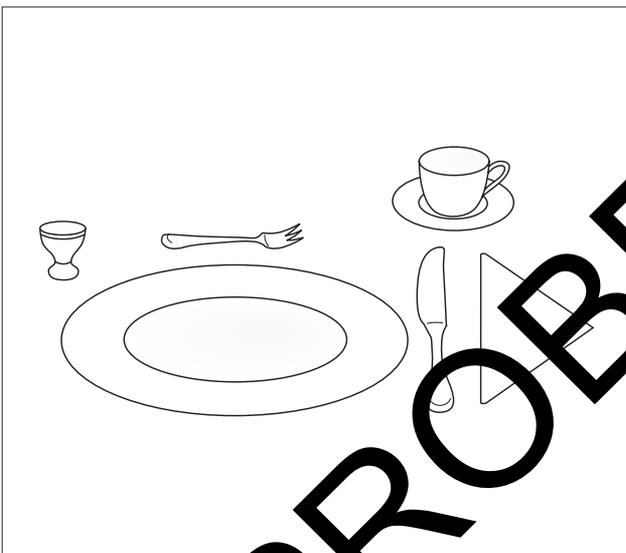
1. Das Richtglas steht nicht über dem Messer.

2. Das Besteck für die Nachspeise liegt falsch.

3. Die Schneide des Messers liegt zur falschen Seite.

4. Die Serviette liegt falsch herum.

2. Welche vier Fehler wurden beim Eindecken für das Frühstück gemacht?



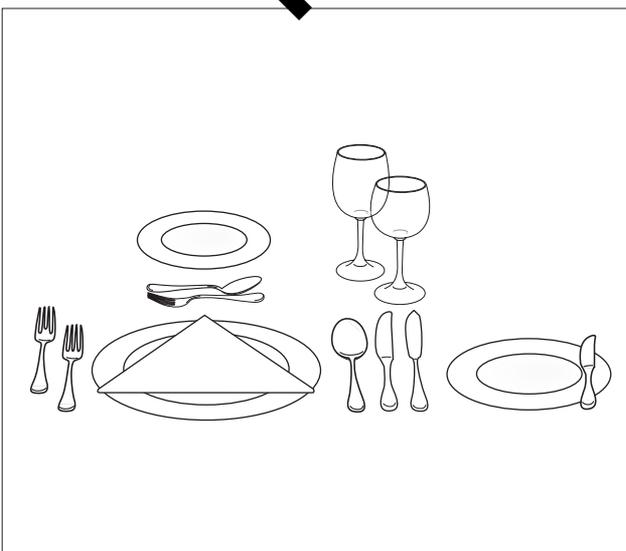
1. Der Löffel zu der Kaffeetasse fehlt.

2. Der Eieröffel fehlt.

3. Es wurde ein falscher Teller ausgewählt.

4. Eine Kuchengabel wird nicht benötigt.

3. Welche vier Fehler wurden beim Eindecken für ein festliches Menü gemacht?



1. Der Salatteller steht falsch.

2. Der Suppenlöffel liegt am falschen Platz.

3. Das Besteck für die Nachspeise liegt falsch.

4. Der Brotteller steht auf der falschen Seite.