Ernährung und Haushalt
2a/Gruppe 1
30.03-03.04.2020
Abgabe per Mail an
Lisa.Habernegg@nms-schwanberg.at

	erledigt
Liebe Schülerinnen und Schüler! Unser Thema für diese Woche lautet: **Spülen will gelernt sein** **Folgende Arbeitsaufträge sind dahingehend zu bearbeiten:**	
1. Bearbeite das Arbeitsblatt „Spülen will gekonnt sein“. Trainiere die Abfolge zu Hause.	
2. Kennst du schon alle Arbeitsgeräte in der Schulküche? Finde heraus, um welche Arbeitsgeräte es sich am Blatt 2 handelt und trage die Arbeitsgeräte richtig ein. Bemale die Arbeitsbehelfe.	
3. Schreibe auf, welche Küchenbehelfe für das Rezept „Gemüseaufstrich“ notwendig sind.	
4. Wenn du alle Zutaten zu Hause hast, probiere das Rezept „Gemüseaufstrich“ aus. Fotografiere deine fertige Speise und schicke ein Foto an deine EH-Lehrerin (per Mail) oder bring es mit in die Schule. **Probiere Rezepte nur dann aus, wenn du alle Zutaten zu Hause hast.** **Unternimm keine Einkaufsfahrten, die nicht notwendig sind.**	
5. Vergiss nicht deine ausgedruckten, bearbeiteten Materialien und das Rezept korrekt in die Mappe einzuheften.	

Viel Spaß und guten Appetit!

Arbeitsaufträge mit einem gelben Stern sind Bonusaufgaben und freiwillig zu bearbeiten

Gemüseaufstrich

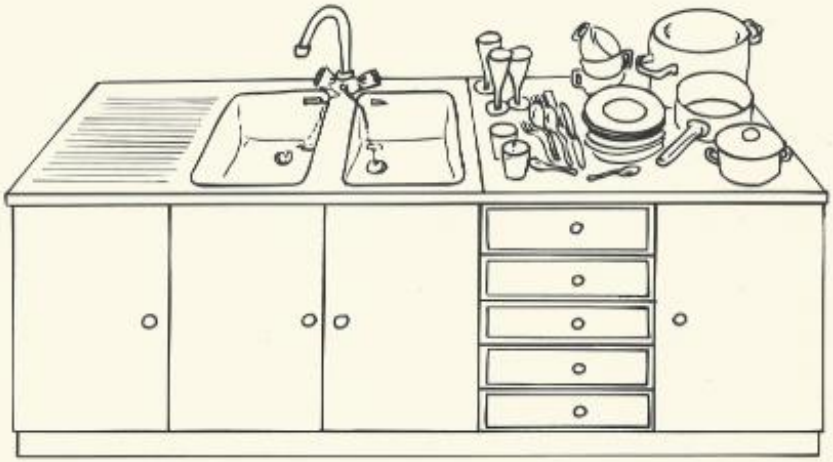
Zutaten	Zubereitung	Arbeitsgeräte
120 g Karotten 40 g Sellerie 1 kl. Zwiebel	Karotten und Sellerie waschen, schälen und fein raffeln. Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden.	Sparschäler Allzweckreibe Schneidebrett Gemüsemesser
80 g Butter 150 g Topfen	Butter flaumig rühren, dann den Topfen hinzufügen. Die Butter, den Topfen und das geraffelte Gemüse verrühren.	Rührschüssel Mixer Quirl
½ Bund Petersilie Kräutersalz	Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Aufstrich mit Kräutern und Gewürzen verfeinern.	Küchenrolle

Spülen will gekonnt sein

1. Was richte ich zum Spülen her?

2. Welche Arbeiten muß ich vor dem Spülen erledigen?

3. Wie ist die Reihenfolge beim Geschirrspülen?



4. Welche Arbeiten muß ich nach dem Spülen erledigen?

Bd. 152. Christine Fuchs: Hauswirtschaft - 7.-9. Schuljahr
© Verlag Sigrid Persen, Horneburg / Niederelbe 1995
Persen® Bergedorfer® Kopiervorlagen

Küchenrallye (2/2)

Die Küche kennenlernen

3. Alle Arbeitsgeräte haben einen festen Platz in der Küche. Das richtige Einsortieren der Geräte wird häufig durch Inhaltsverzeichnisse in den Schubladen und Schränken erleichtert.

Sucht nun in eurer Kochgruppe folgende Arbeitsgeräte, und legt sie oben auf die Arbeitsplatte. Tragt die Namen der Arbeitsgeräte anschließend in die Tabelle ein.

Arbeitsgerät	Name	Arbeitsgerät	Name
a)		b)	
c)		d)	
e)		f)	
g)		h)	
i)		j)	
k)		l)	
m)		n)	
o)		p)	
q)		r)	
s)		t)	

© Verlag an der Ruhr • Postfach 10 22 51 • 45422 Mülheim an der Ruhr • www.verlagruhr.de • ISBN 978-3-8346-0275-0