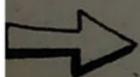


Hygiene, aber richtig!

Sauberkeit muss sein



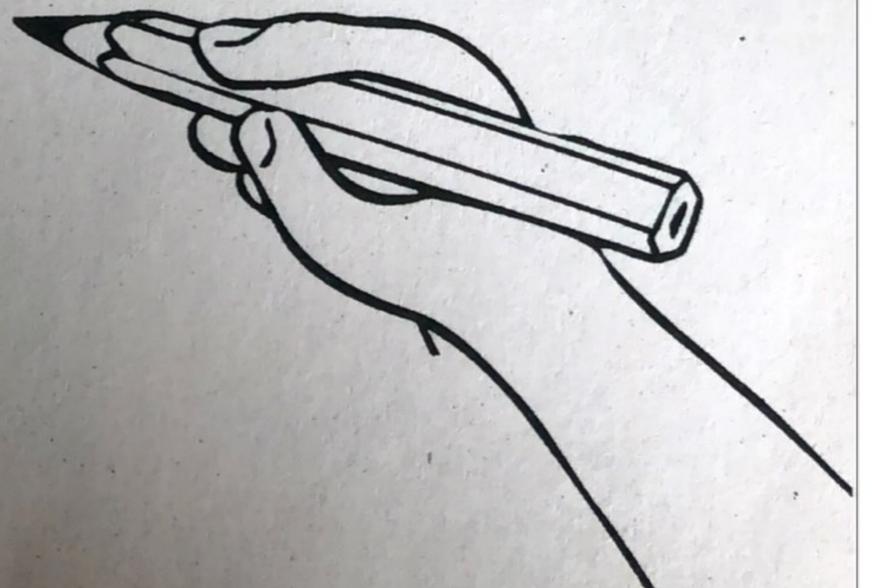
S	D	H	Ä	N	D	E	R	W	A	S	C	H	E	N	T	Y	T	I	P
N	C	B	O	U	B	N	S	B	O	P	Z	O	A	B	S	C	A	I	R
E	O	H	R	S	L	B	T	O	Ä	B	T	B	Y	T	R	O	S	E	O
L	G	S	Ü	B	A	A	P	I	Q	K	P	I	R	U	S	I	C	C	B
Ü	H	Z	E	R	Ü	C	B	X	P	P	L	X	C	S	E	L	H	E	I
P	H	U	Ü	S	Z	U	A	Y	L	F	O	N	T	O	Y	B	E	B	E
S	P	P	Ä	S	Z	E	E	X	P	P	Ä	S	N	Ä	U	Z	N	L	R
L	S	C	H	M	U	C	K	P	A	B	L	E	G	E	N	O	T	E	L
E	U	L	E	C	R	Z	O	T	Z	C	I	A	N	B	X	G	U	C	Ö
T	E	E	L	R	S	Z	Z	O	R	P	O	R	A	S	K	H	C	F	F
Ä	C	E	N	T	I	O	U	Ä	Z	A	A	A	Ä	Z	D	P	H	I	F
R	U	Y	E	L	K	D	F	S	X	M	G	D	R	G	X	B	U	O	E
E	N	I	C	N	T	D	L	K	Ä	X	X	E	C	L	E	K	B	U	L
G	X	E	N	Y	E	S	P	O	L	Y	N	I	N	L	B	P	E	X	U
S	B	O	Q	R	S	U	E	Ü	F	M	O	D	N	P	Ä	D	N	E	B
T	U	E	K	B	T	D	I	Ä	O	N	O	I	U	B	I	B	U	L	E
I	L	N	O	P	N	I	R	C	P	R	T	X	N	G	B	Z	T	O	N
E	N	P	Z	D	Ä	C	Q	O	A	E	D	Y	D	B	E	B	Z	E	U
B	D	L	B	F	E	Ä	Ä	R	O	B	N	Ü	P	N	B	E	E	B	T
R	K	B	L	B	C	P	B	R	A	K	B	T	E	O	E	O	N	E	Z
A	B	F	B	D	B	A	L	Y	B	Z	Q	B	P	L	Ä	Ü	B	C	E
E	B	N	D	Y	X	B	B	N	C	D	B	O	B	X	B	T	B	N	N
H	A	A	R	E	D	Z	U	S	A	M	M	E	N	B	I	N	D	E	N



In dem Kasten haben sich Hygienemaßnahmen für Marina versteckt.

Sucht diese, markiert sie, und schreibt sie auf!

Achtung: Jede Hygienemaßnahme besteht aus zwei Wörtern.



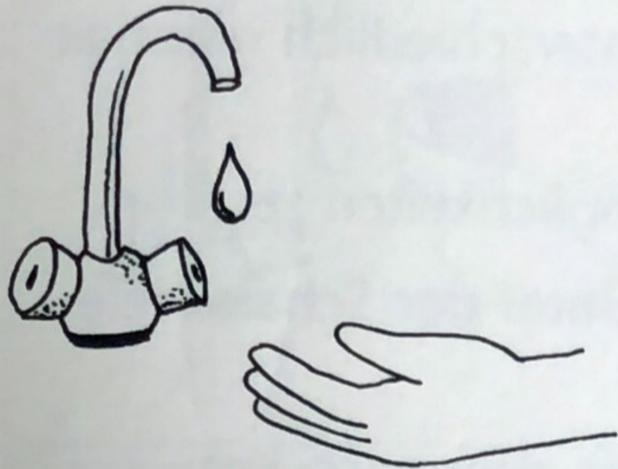
Gruppenarbeit: Lebensmittel säubern

Wir waschen Obst und Gemüse

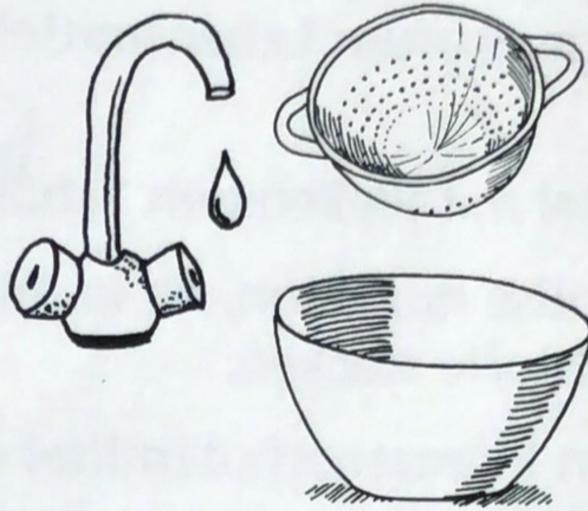
 Es gibt drei verschiedene Arten, Lebensmittel zu waschen. Betrachte die Bilder und überlege, warum Lebensmittel unterschiedlich gewaschen werden.

 Ordne die Lebensmittel den Waschmöglichkeiten zu.

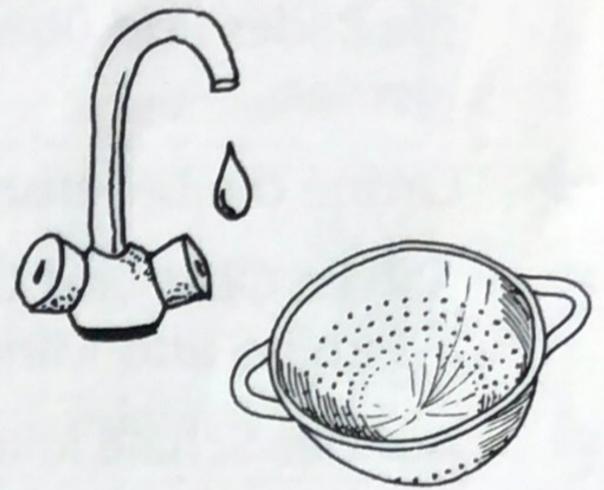
 Wasche Obst und Gemüse nur kurz, damit es keine wasserlöslichen Vitamine und Mineralstoffe verliert.



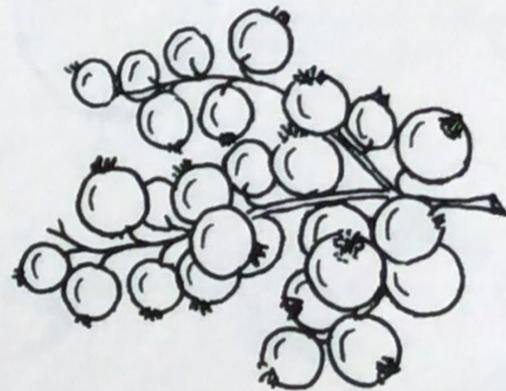
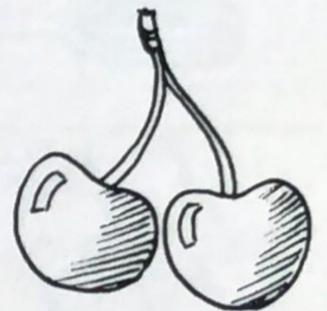
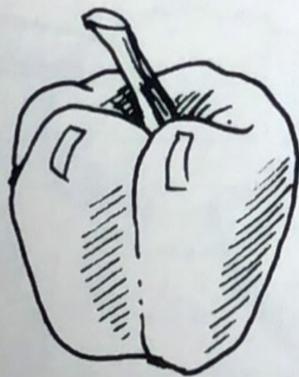
waschen unter fließendem Wasser



waschen im stehenden Wasser



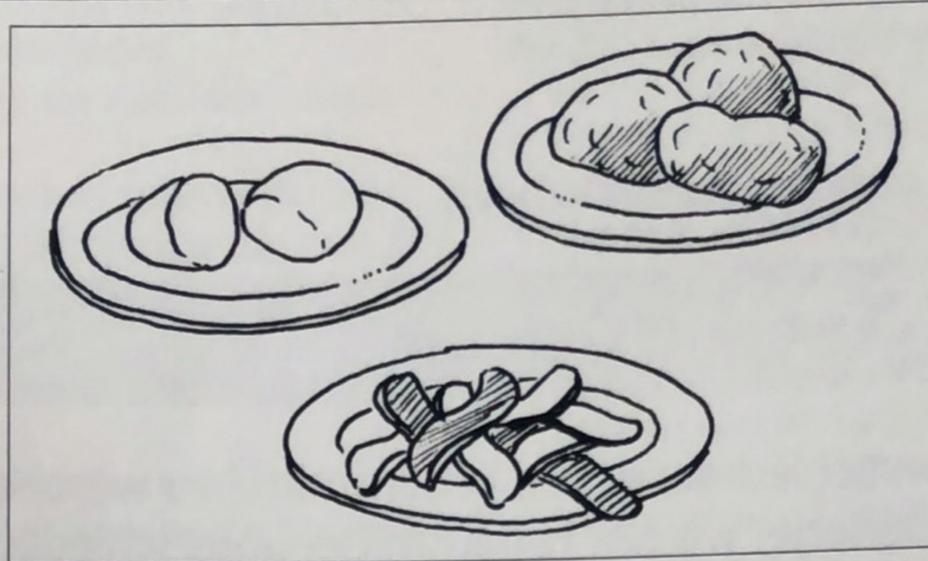
waschen im Sieb



Der Arbeitsplatz beim Schälen

-  Betrachte das Bild und richte den Arbeitsplatz für das Schälen her.
-  Ergänze das Arbeitsblatt „Wir schälen Lebensmittel“.

Geschälte
Lebensmittel



Lebensmittel

Abfälle

Wir schälen Lebensmittel

-  Es gibt drei verschiedene Arten, Lebensmittel zu schälen. Betrachte die Bilder und überlege, warum Lebensmittel unterschiedlich geschält werden.
-  Ordne die Lebensmittel mit Pfeilen den Schälmöglichkeiten zu.
-  Schäle Obst und Gemüse nur dünn, da in und unter der Schale viele Vitamine und Mineralstoffe stecken.
-  Auf der Schale können Pflanzenschutzmittel oder aber auch Konservierungsmittel sein.

Schälen mit dem Schäler



Schälen
mit den
Fingern



Schälen mit dem Messer



Wir waschen Obst und Gemüse



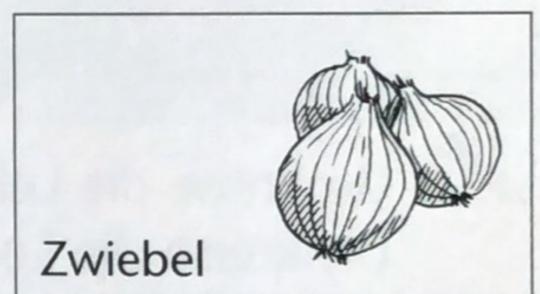
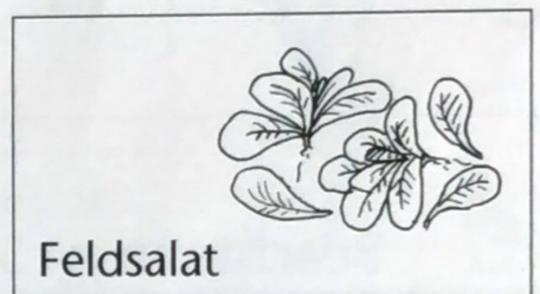
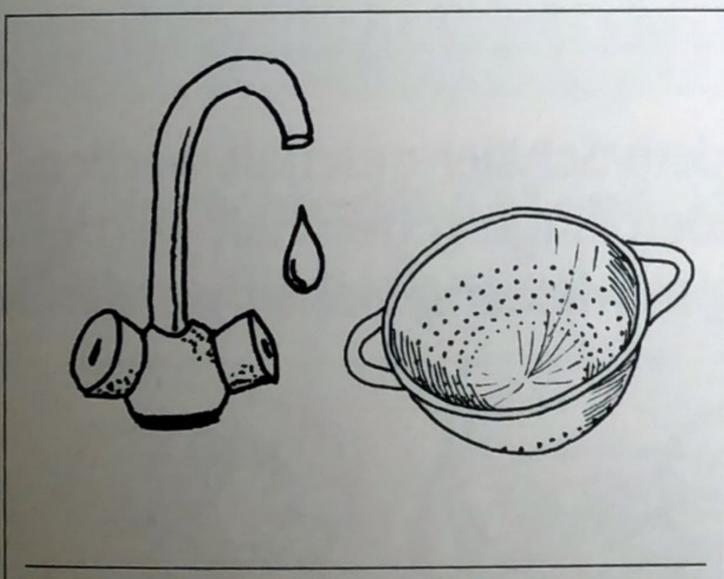
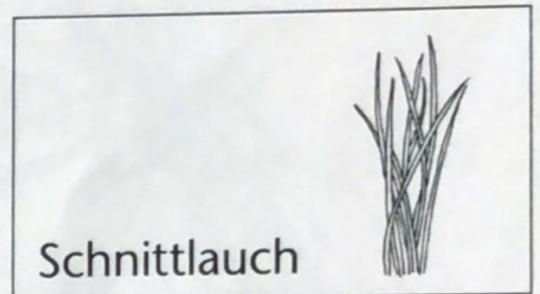
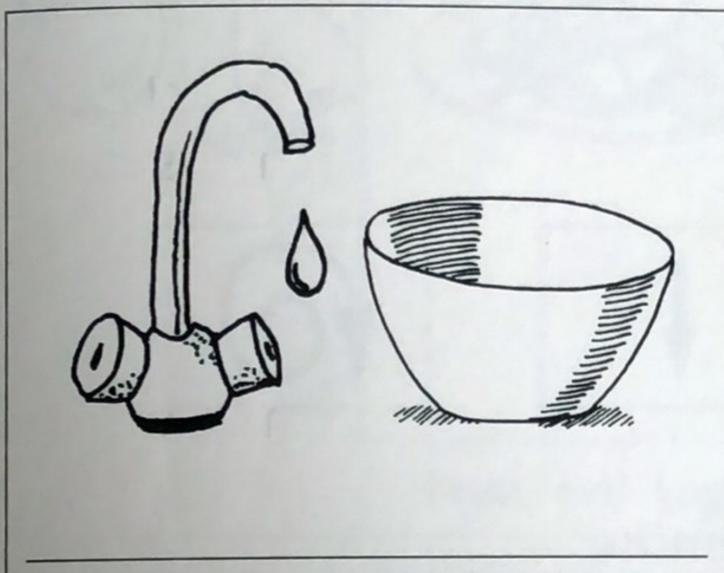
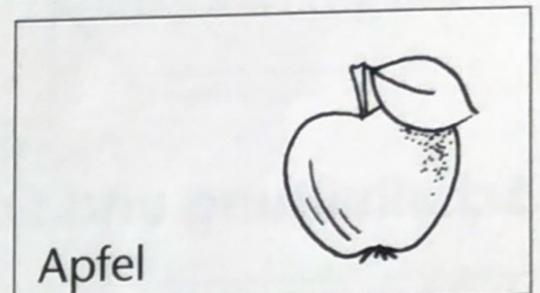
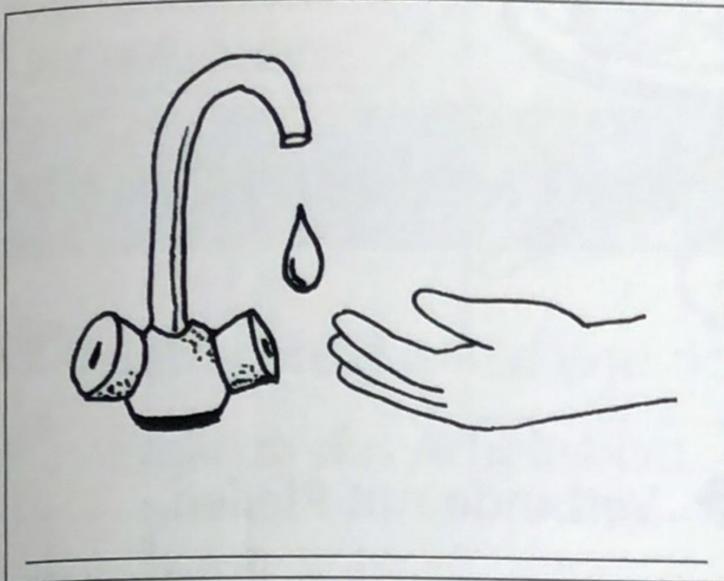
Ergänze die Waschmöglichkeiten bei den linken Bildern:

fließendes Wasser

im Sieb

stehendes Wasser

➔ Verbinde das Richtige mit Pfeilen.

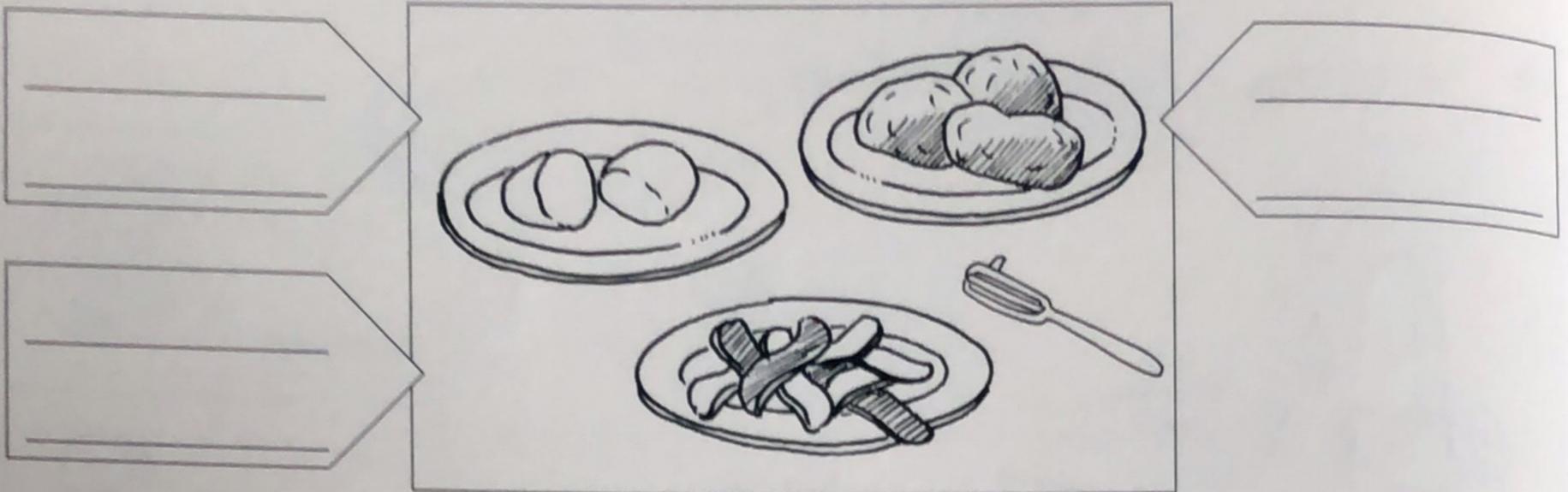


Beachte beim Waschen von Lebensmitteln:

Wir schälen Lebensmittel

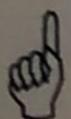
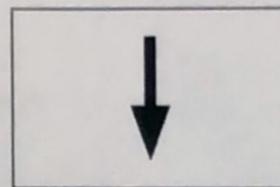
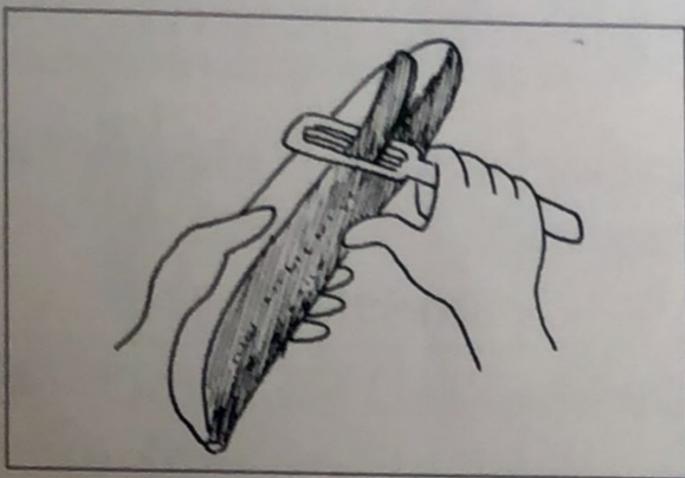
Arbeitsplatz beim Schälen

 Ergänze die fehlenden Angaben.



Schälhaltung und Schälrichtung

→ Verbinde mit Pfeilen.



Beachte beim Schälen von Obst und Gemüse:



Umkreise die Lebensmittel grün, die mit dem Schäler geschält werden.
 Umkreise die Lebensmittel blau, die mit den Fingern geschält werden.
 Umkreise die Lebensmittel rot, die mit dem Messer geschält werden.

