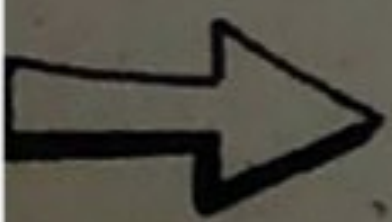




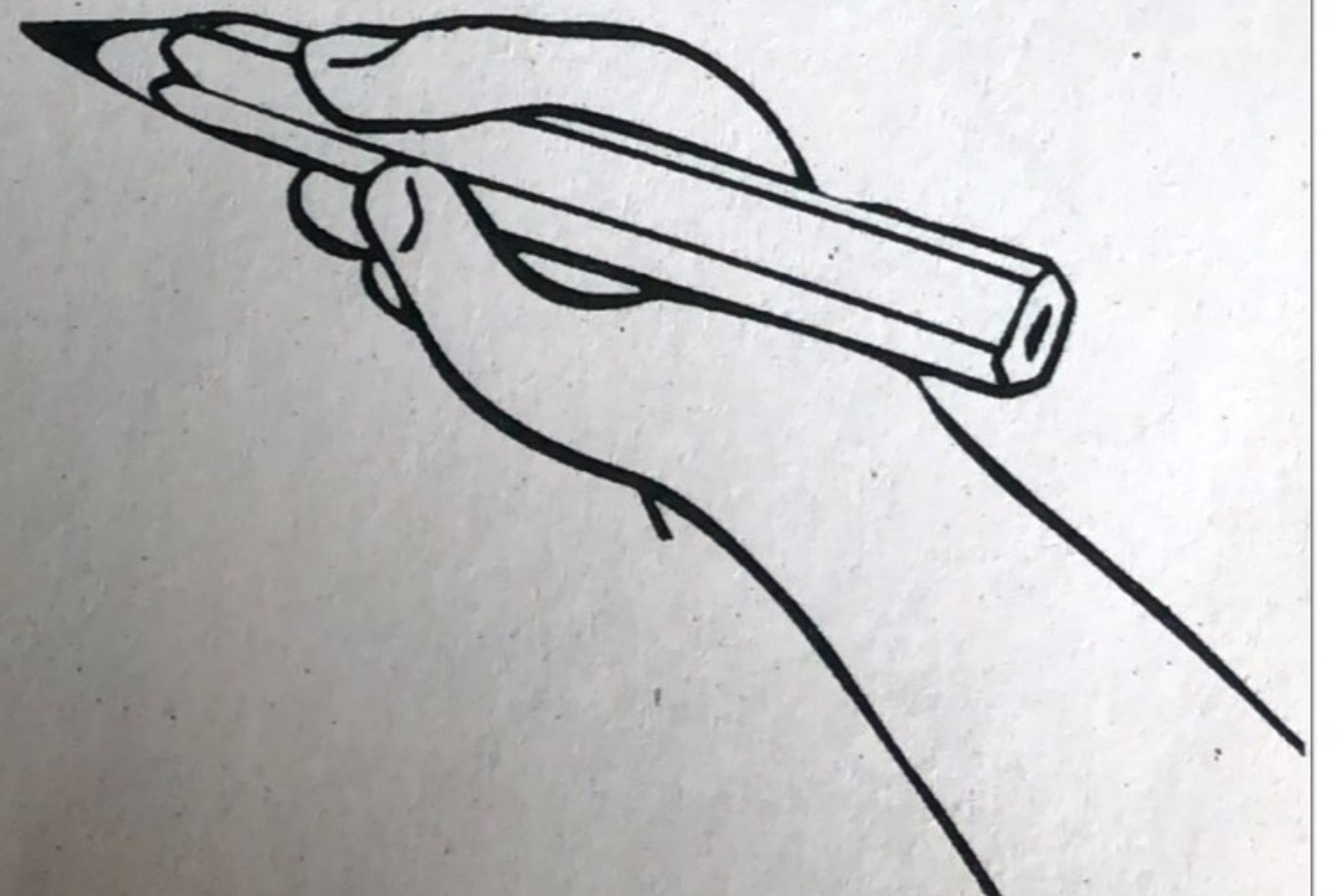
S	D	H	Ä	N	D	E	R	W	A	S	C	H	E	N	T	Y	T	I	P
N	C	B	O	U	B	N	S	B	O	P	Z	O	A	B	S	C	A	I	R
E	O	H	R	S	L	B	T	O	Ä	B	T	B	Y	T	R	O	S	E	O
L	G	S	Ü	B	A	A	P	I	Q	K	P	I	R	U	S	I	C	C	B
Ü	H	Z	E	R	Ü	C	B	X	P	P	L	X	C	S	E	L	H	E	I
P	H	U	Ü	S	Z	U	A	Y	L	F	O	N	T	O	Y	B	E	B	E
S	P	P	Ä	S	Z	E	E	X	P	P	Ä	S	N	Ä	U	Z	N	L	R
L	S	C	H	M	U	C	K	P	A	B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



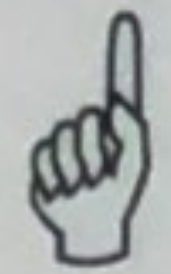


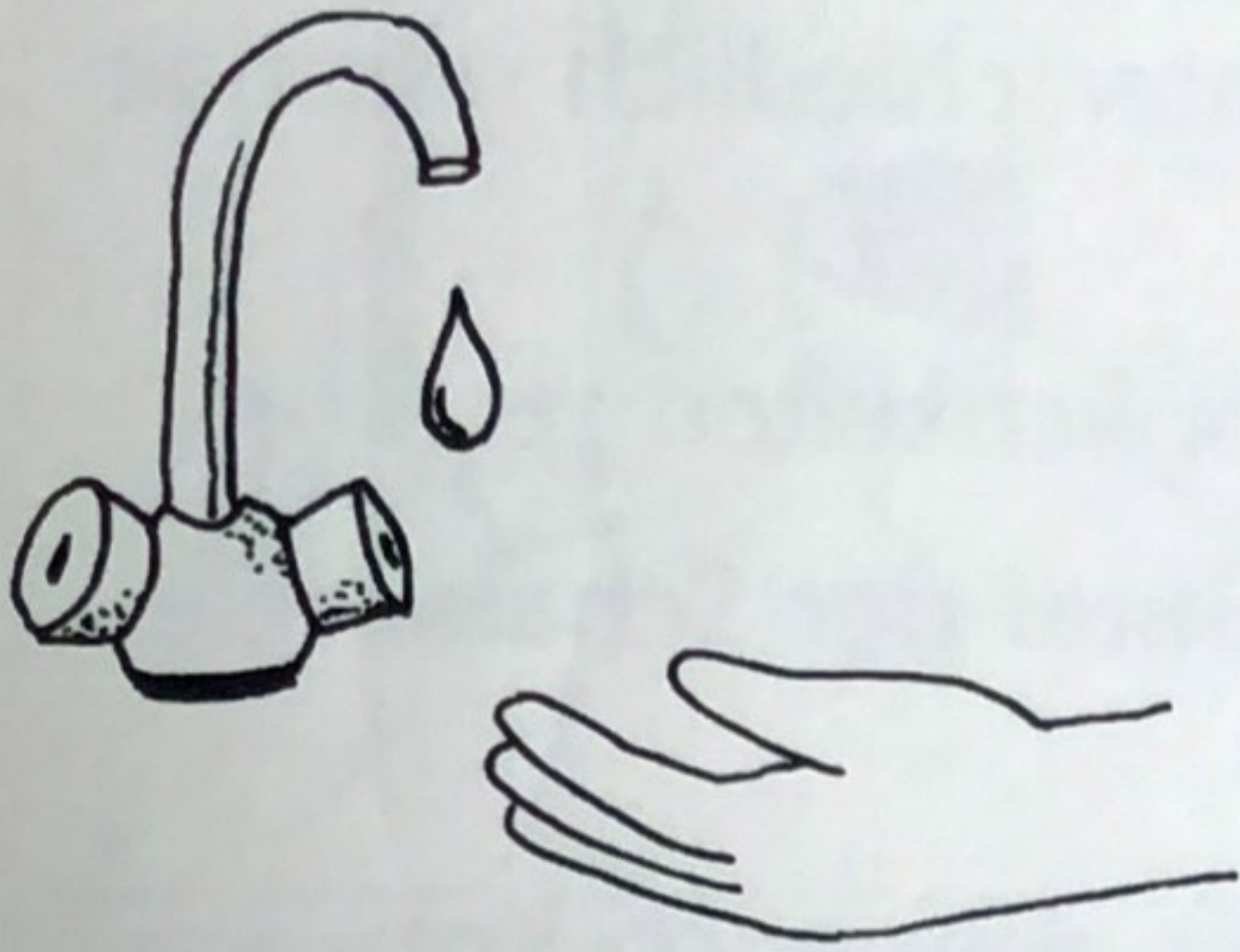
# Gruppenarbeit: Lebensmittel säubern

## Wir waschen Obst und Gemüse

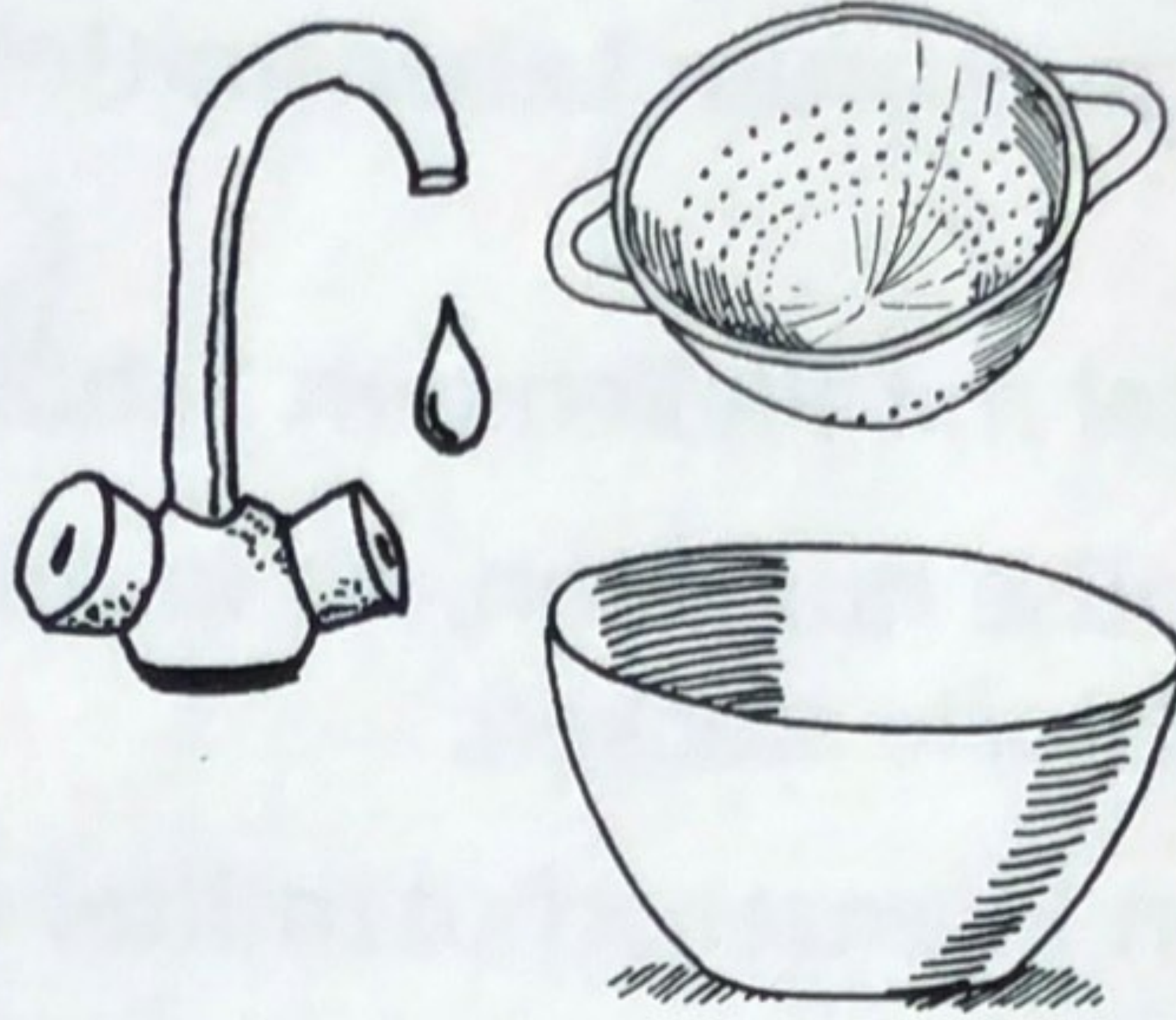
 Es gibt drei verschiedene Arten, Lebensmittel zu waschen. Betrachte die Bilder und überlege, warum Lebensmittel unterschiedlich gewaschen werden.

 Ordne die Lebensmittel den Waschmöglichkeiten zu.

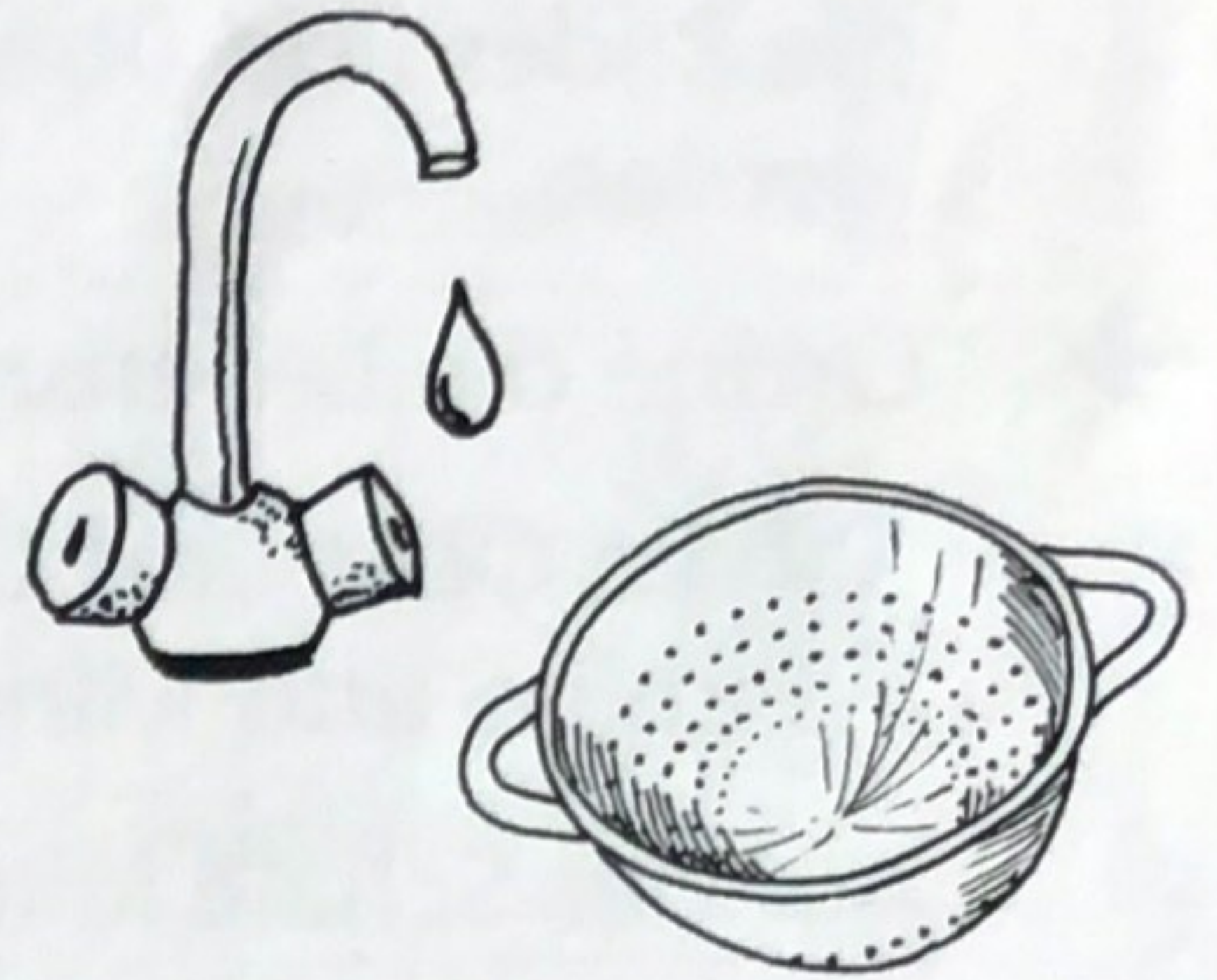
 Wasche Obst und Gemüse nur kurz, damit es keine wasserlöslichen Vitamine und Mineralstoffe verliert.



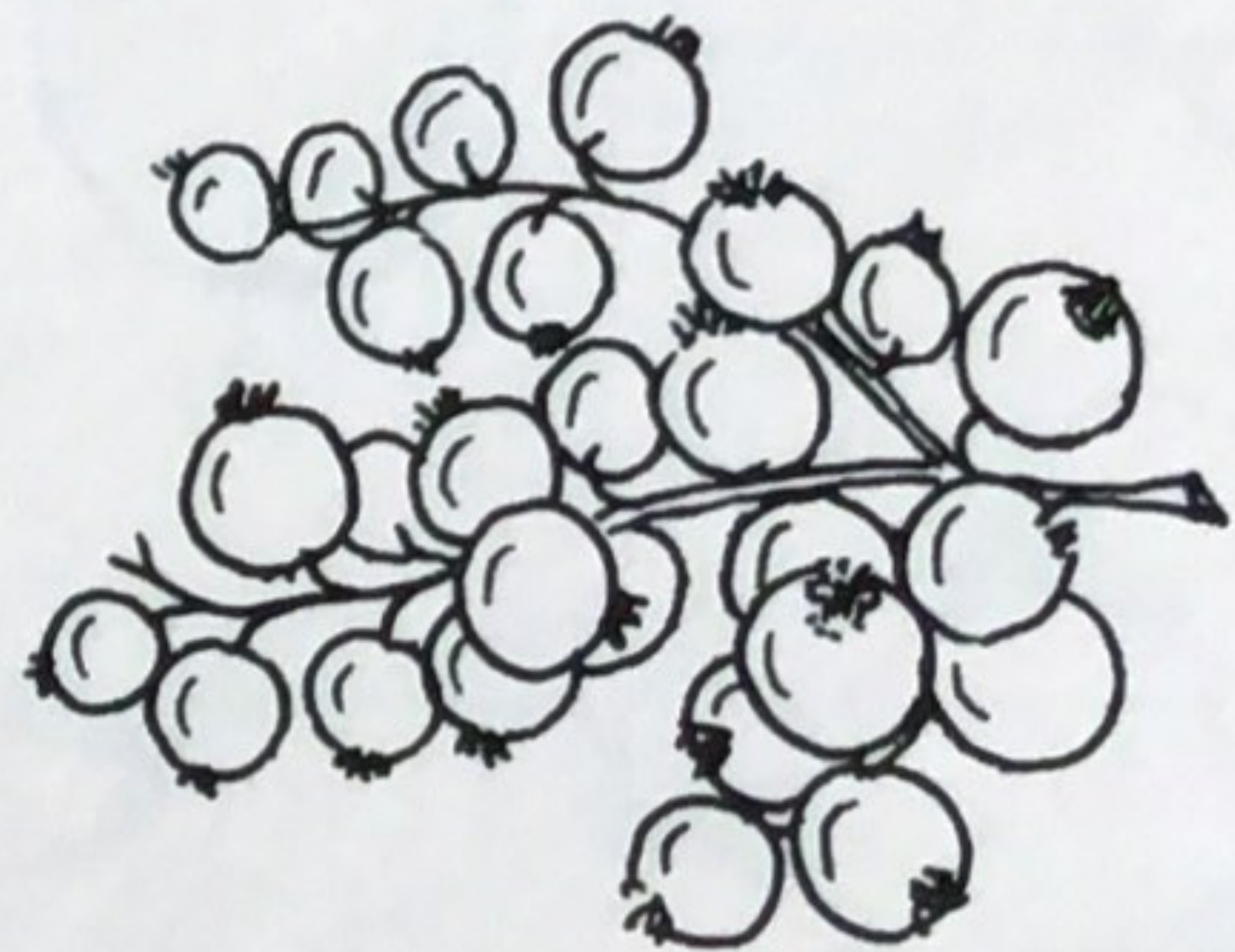
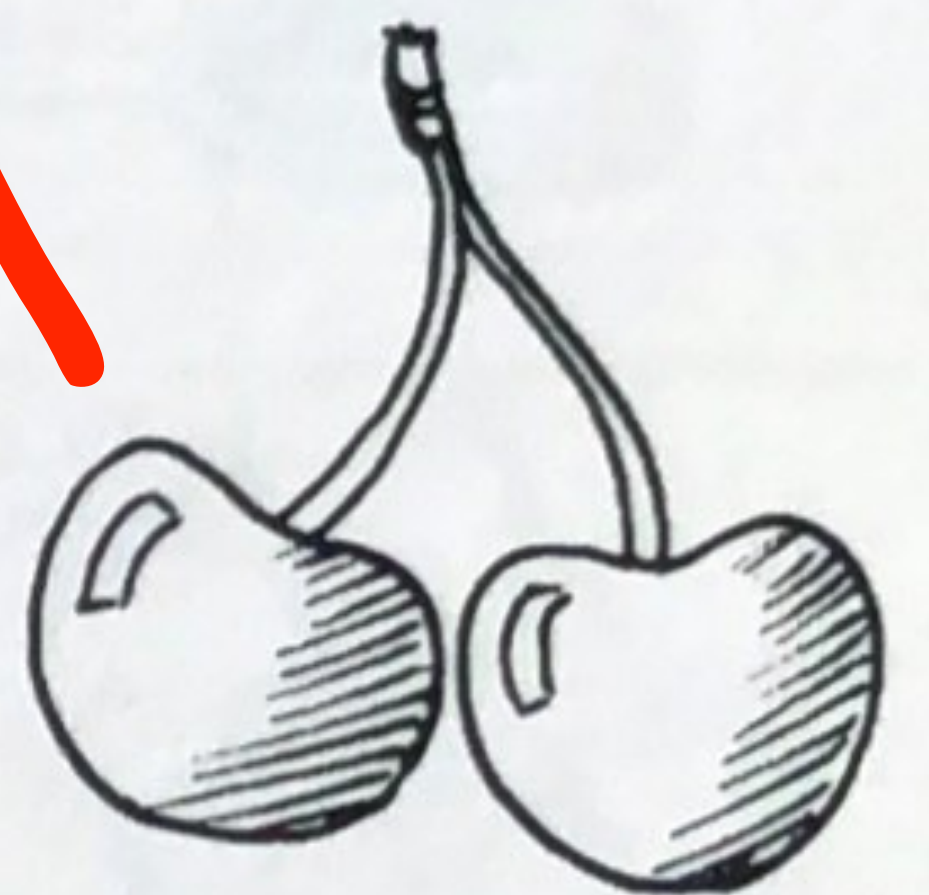
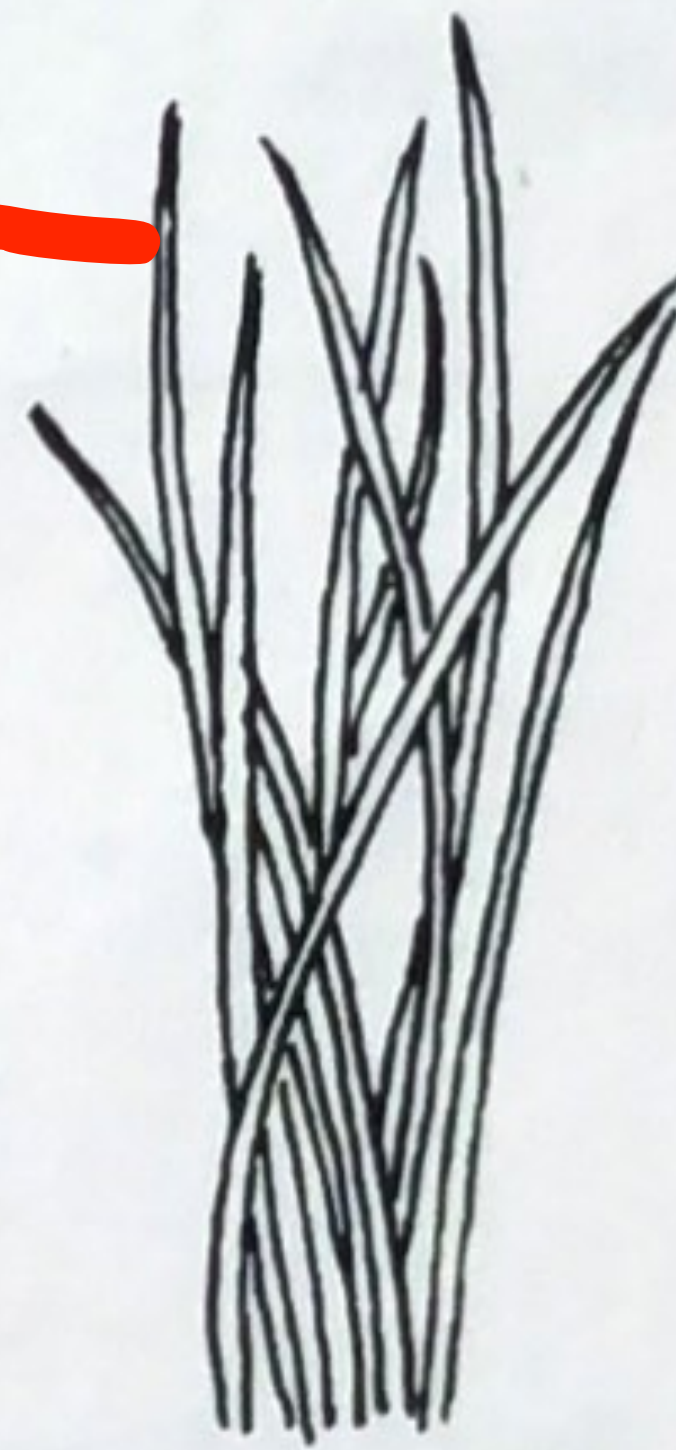
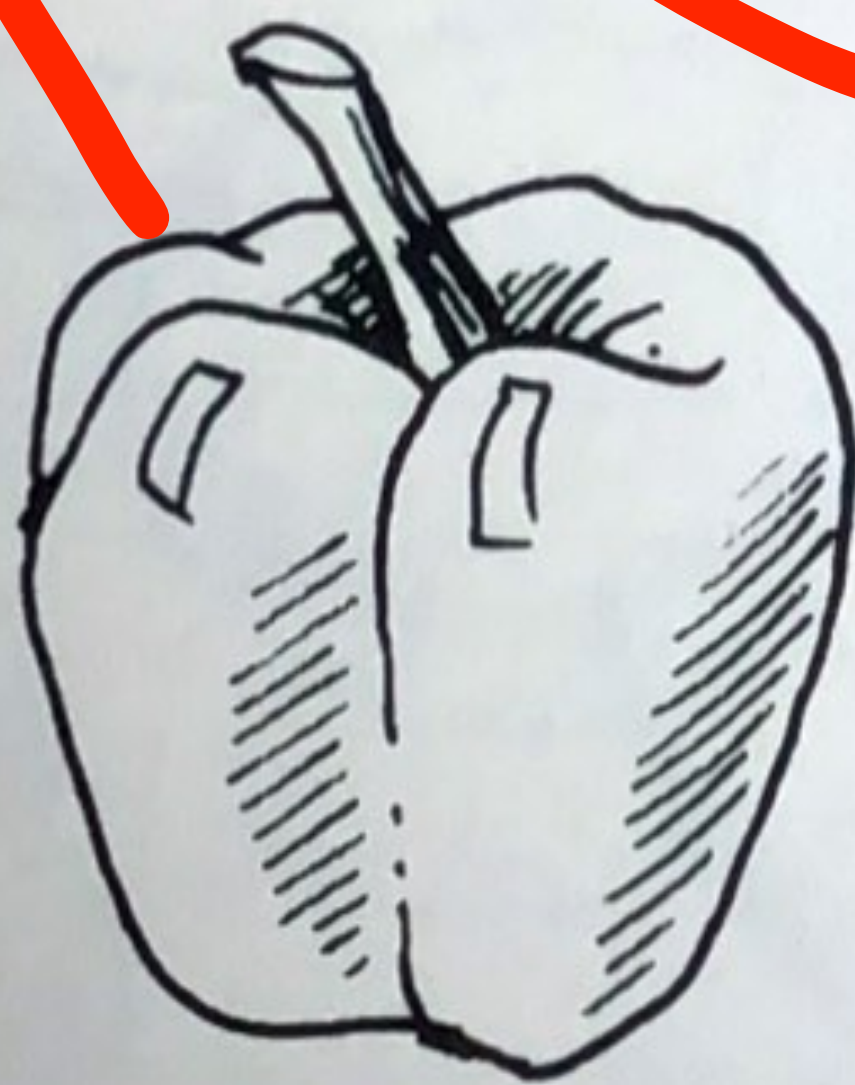
waschen unter fließendem Wasser



waschen im stehenden Wasser





waschen im Sieb

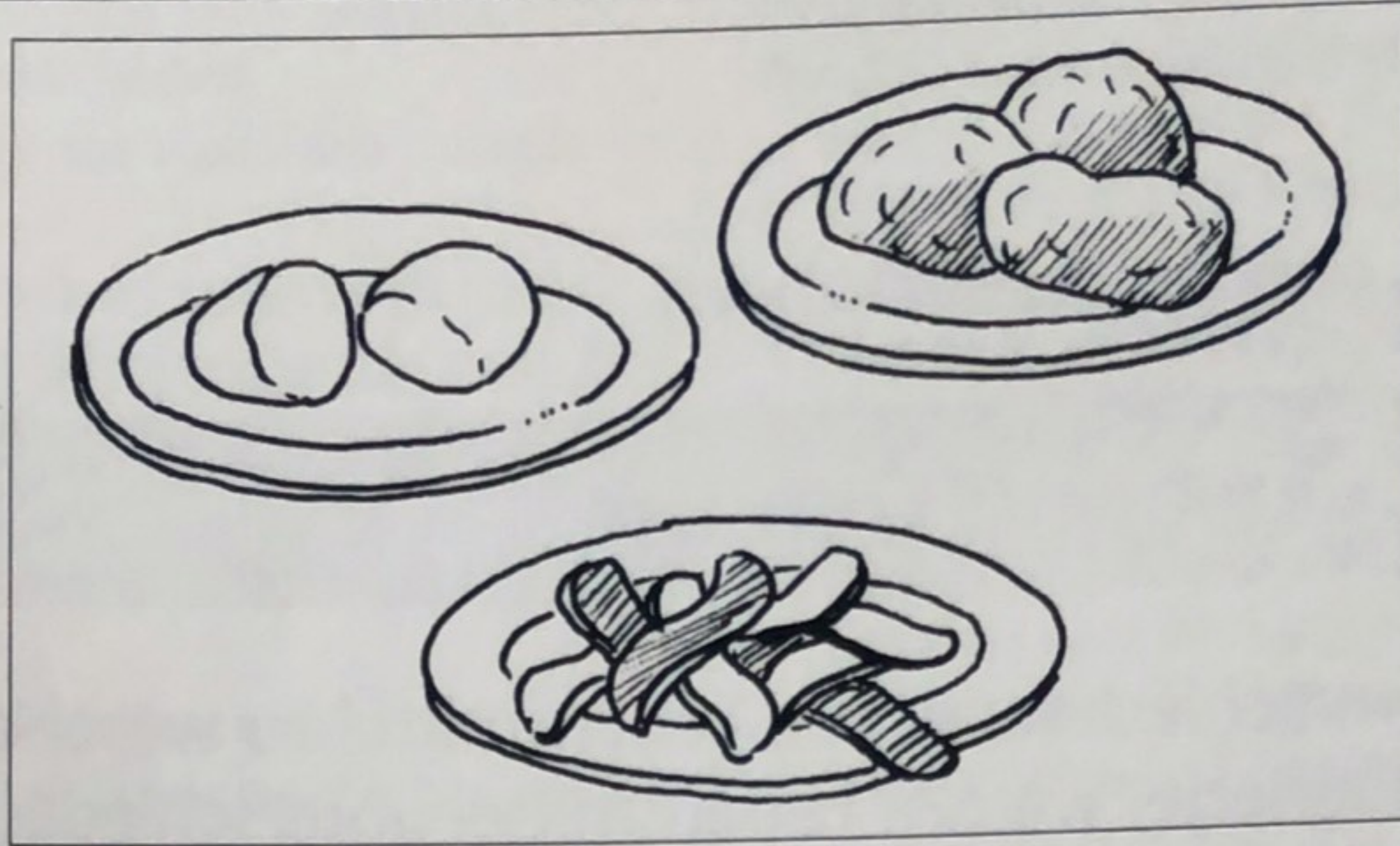




# Der Arbeitsplatz beim Schälen

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



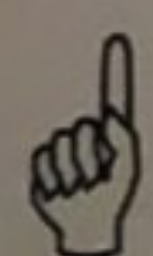
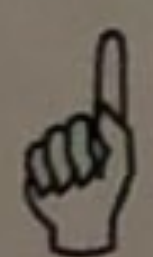
Geschälte Lebensmittel







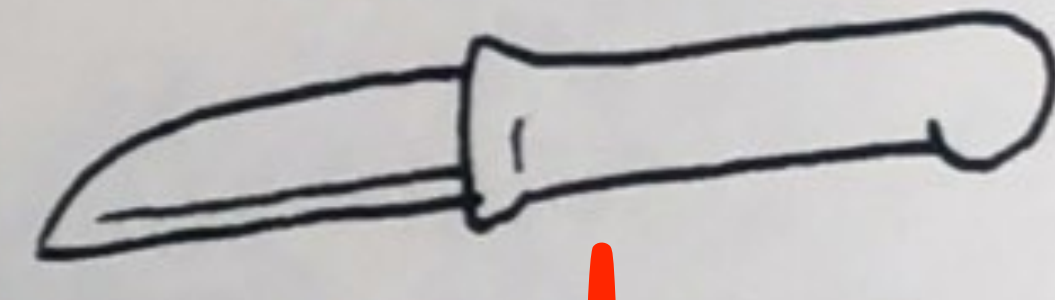

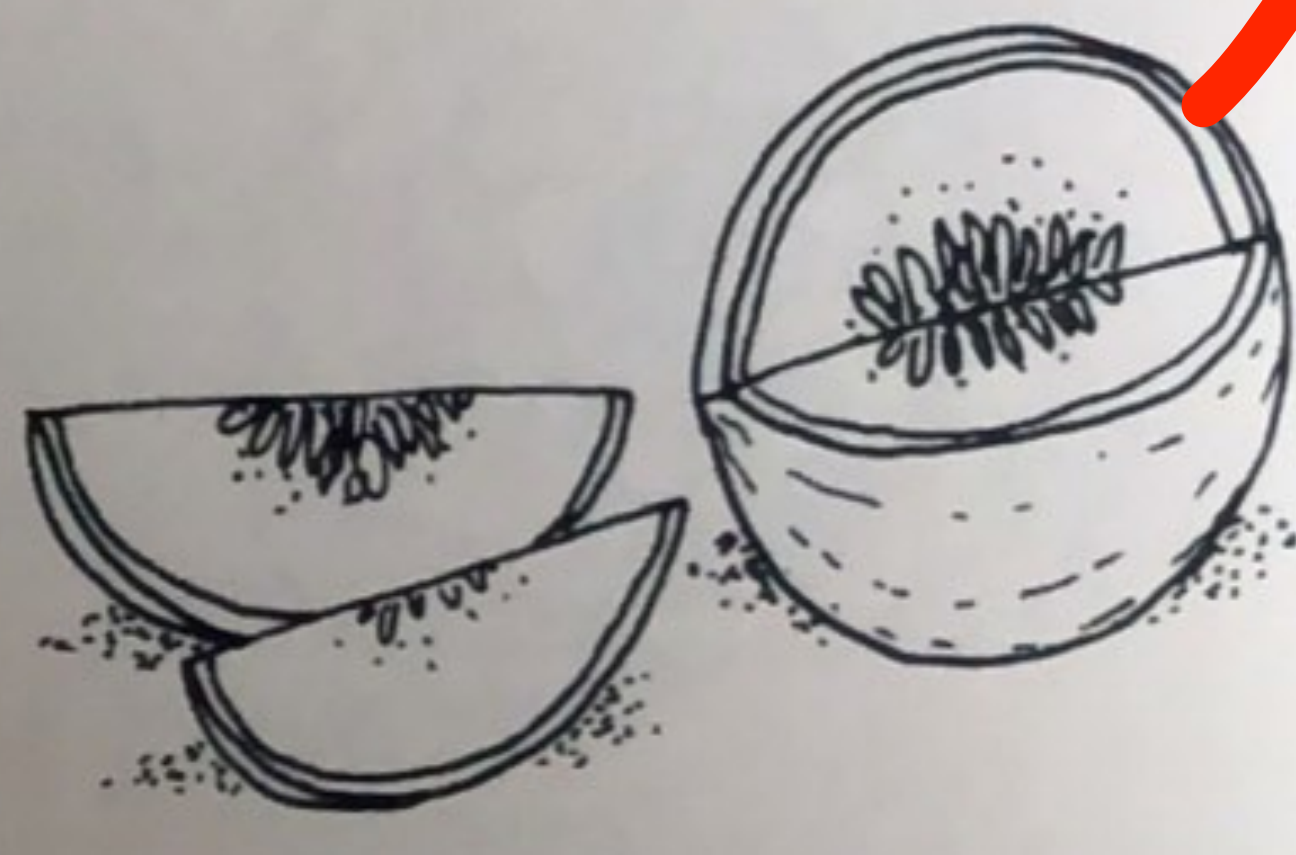


Lebensmittel

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



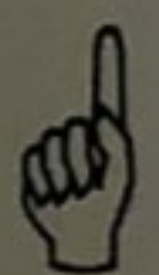
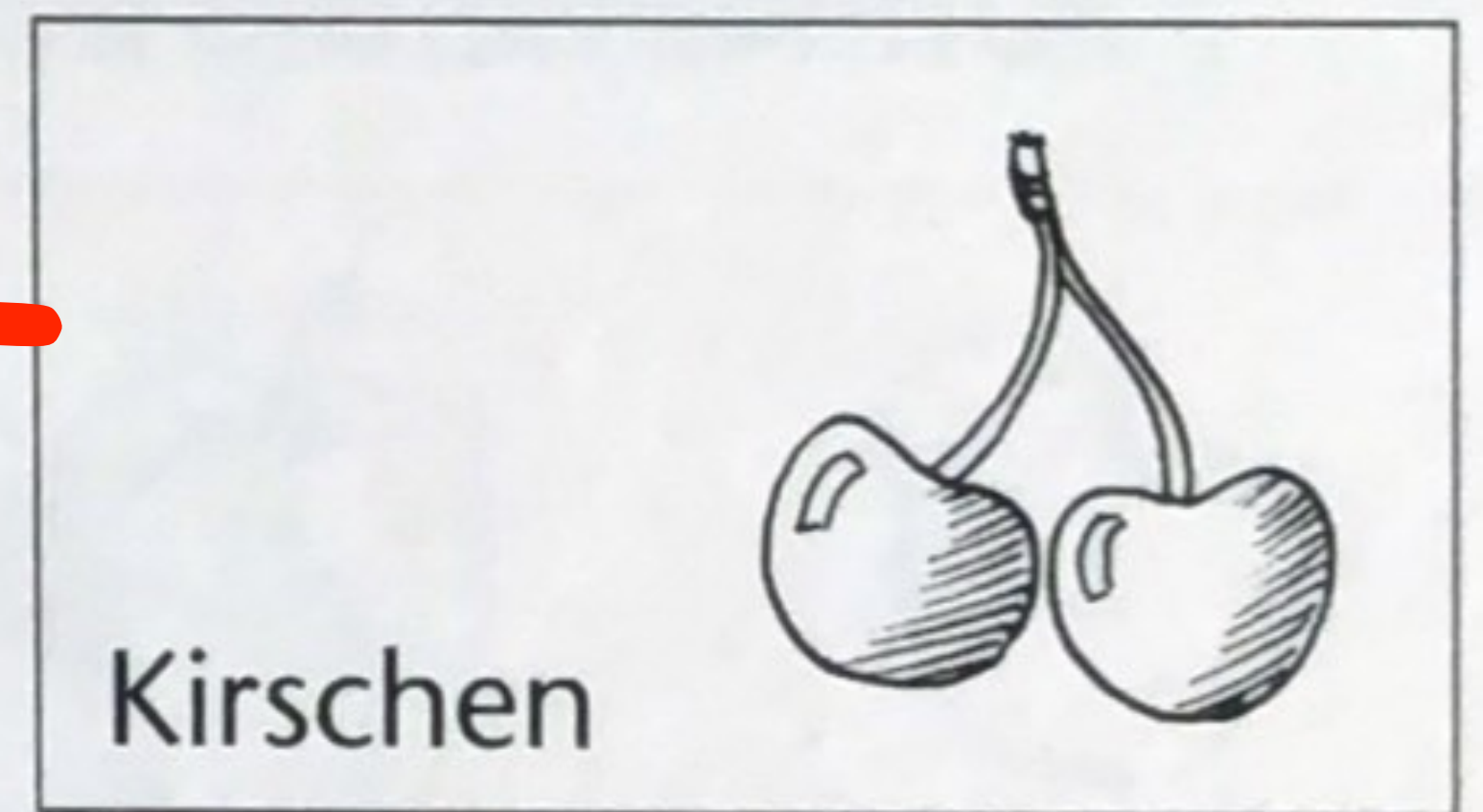
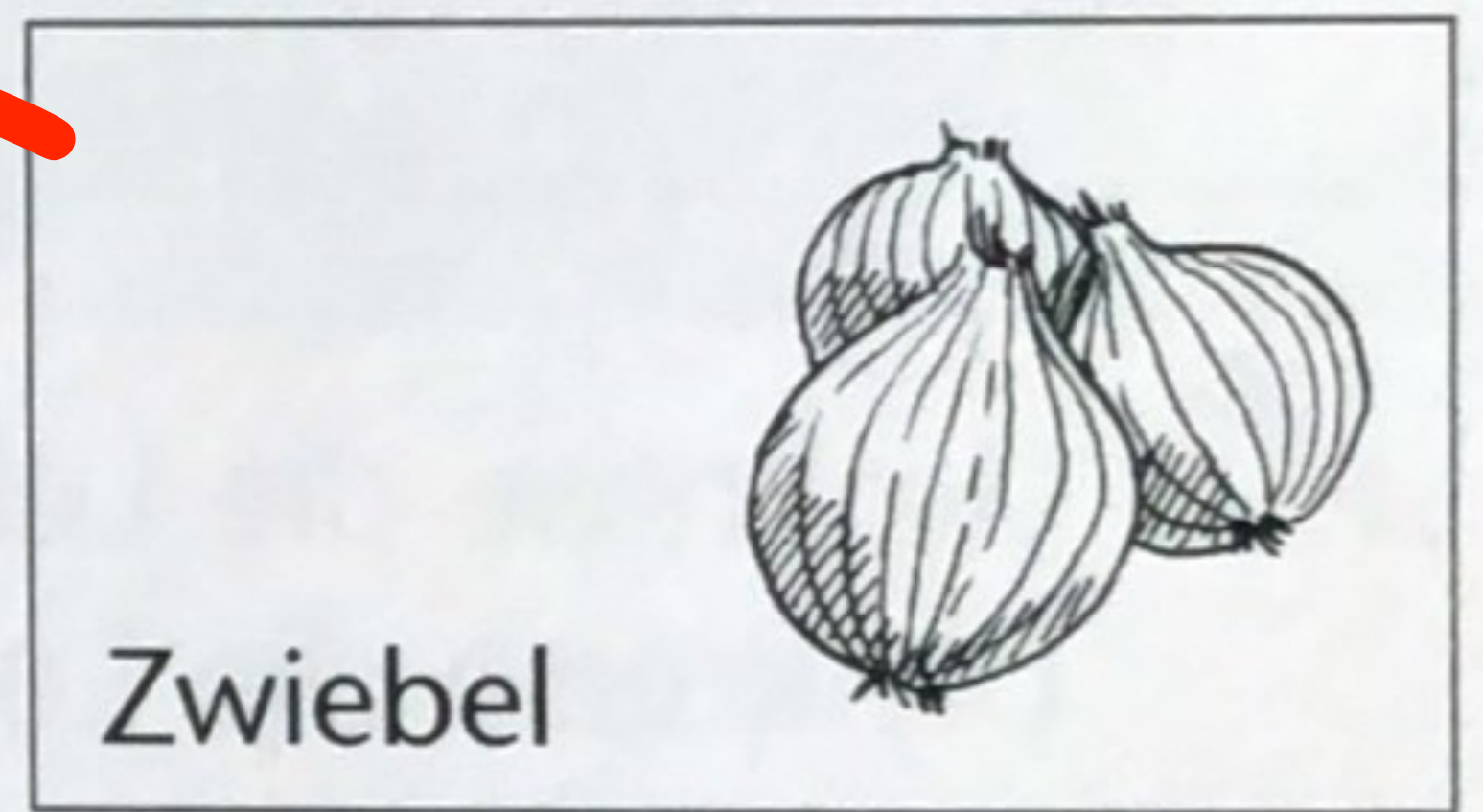
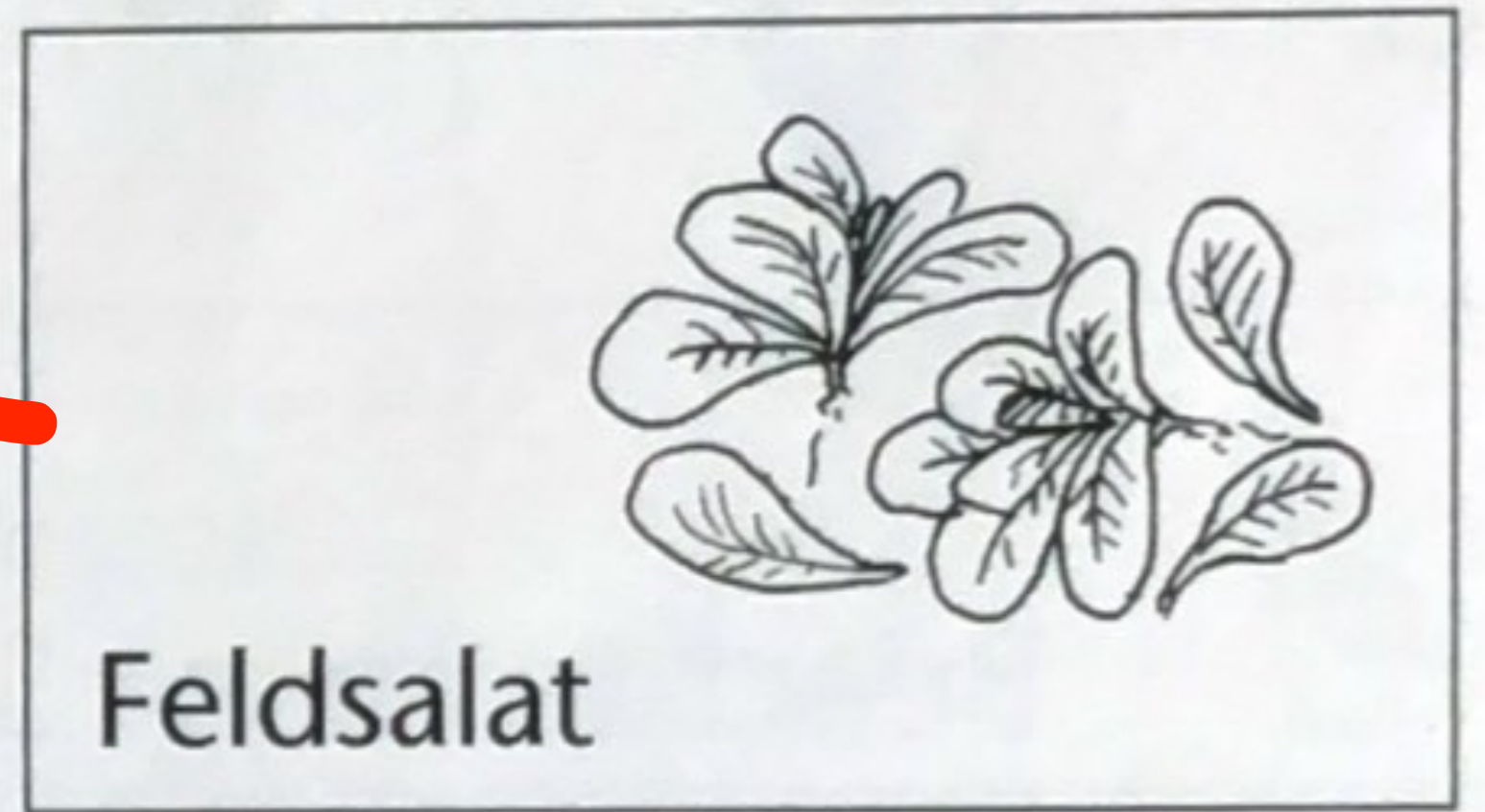
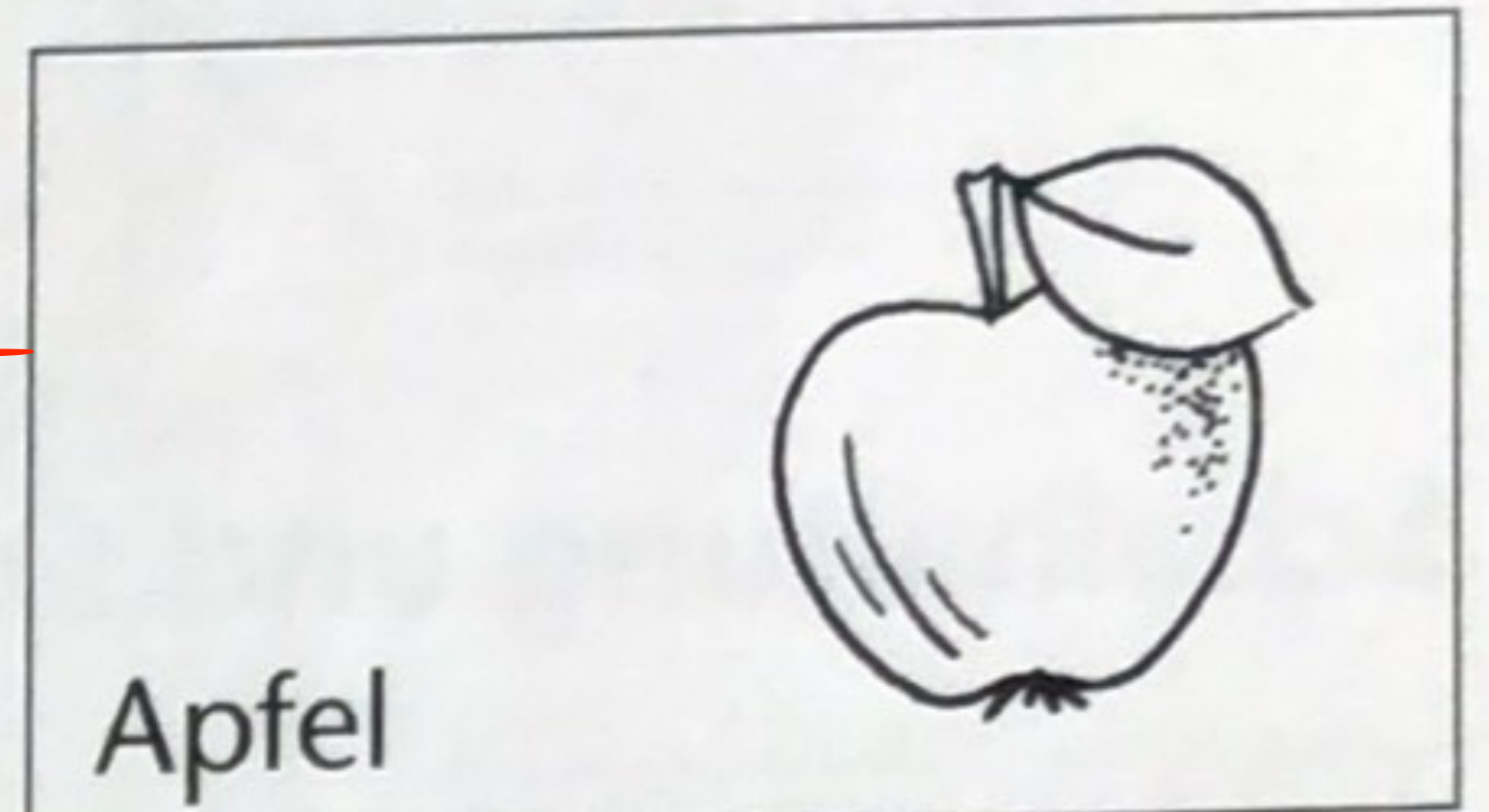
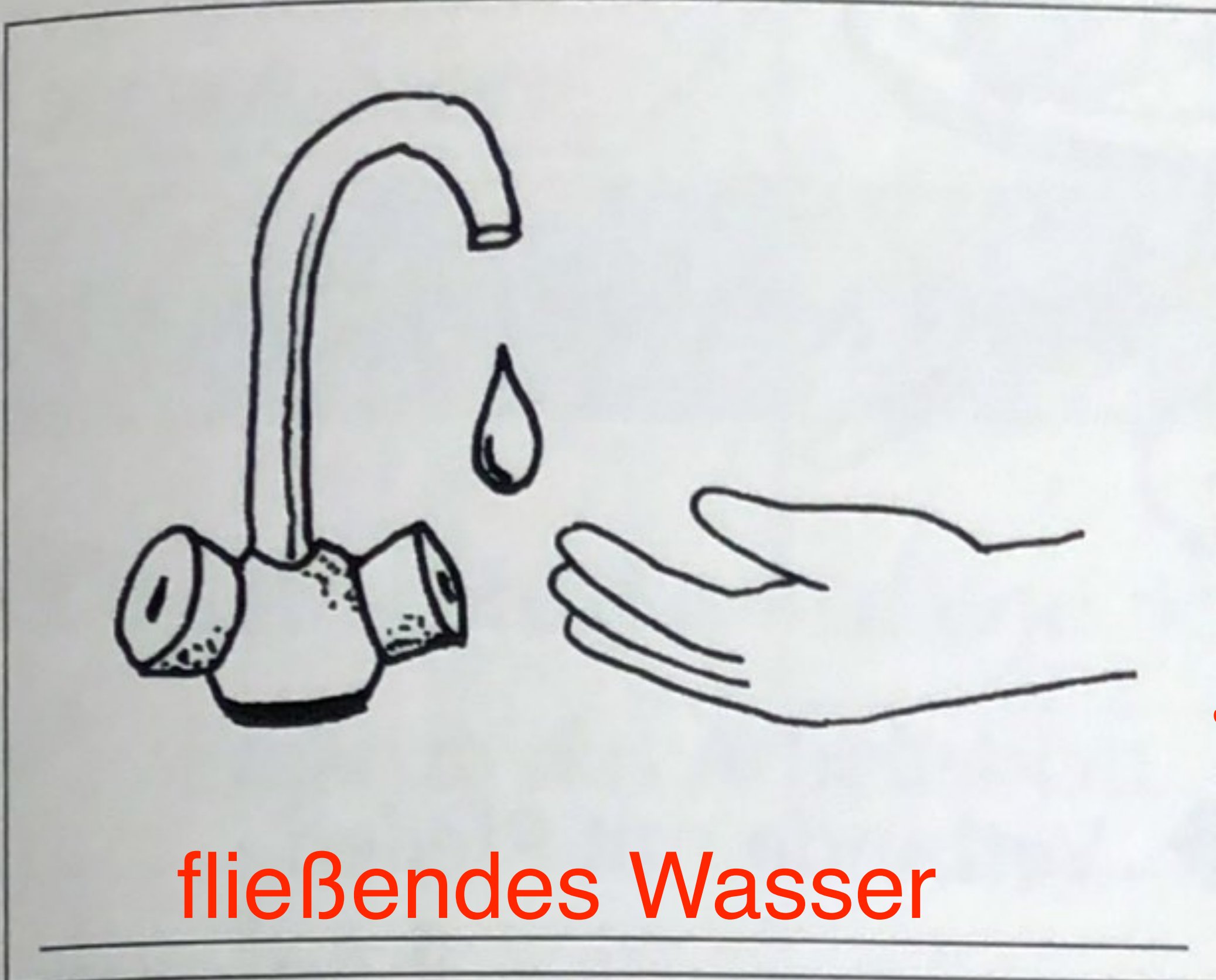
Ergänze die Waschmöglichkeiten bei den linken Bildern:

fließendes Wasser

im Sieb

stehendes Wasser

→ Verbinde das Richtige mit Pfeilen.




Beachte beim Waschen von Lebensmitteln:

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



# Wir schälen Lebensmittel

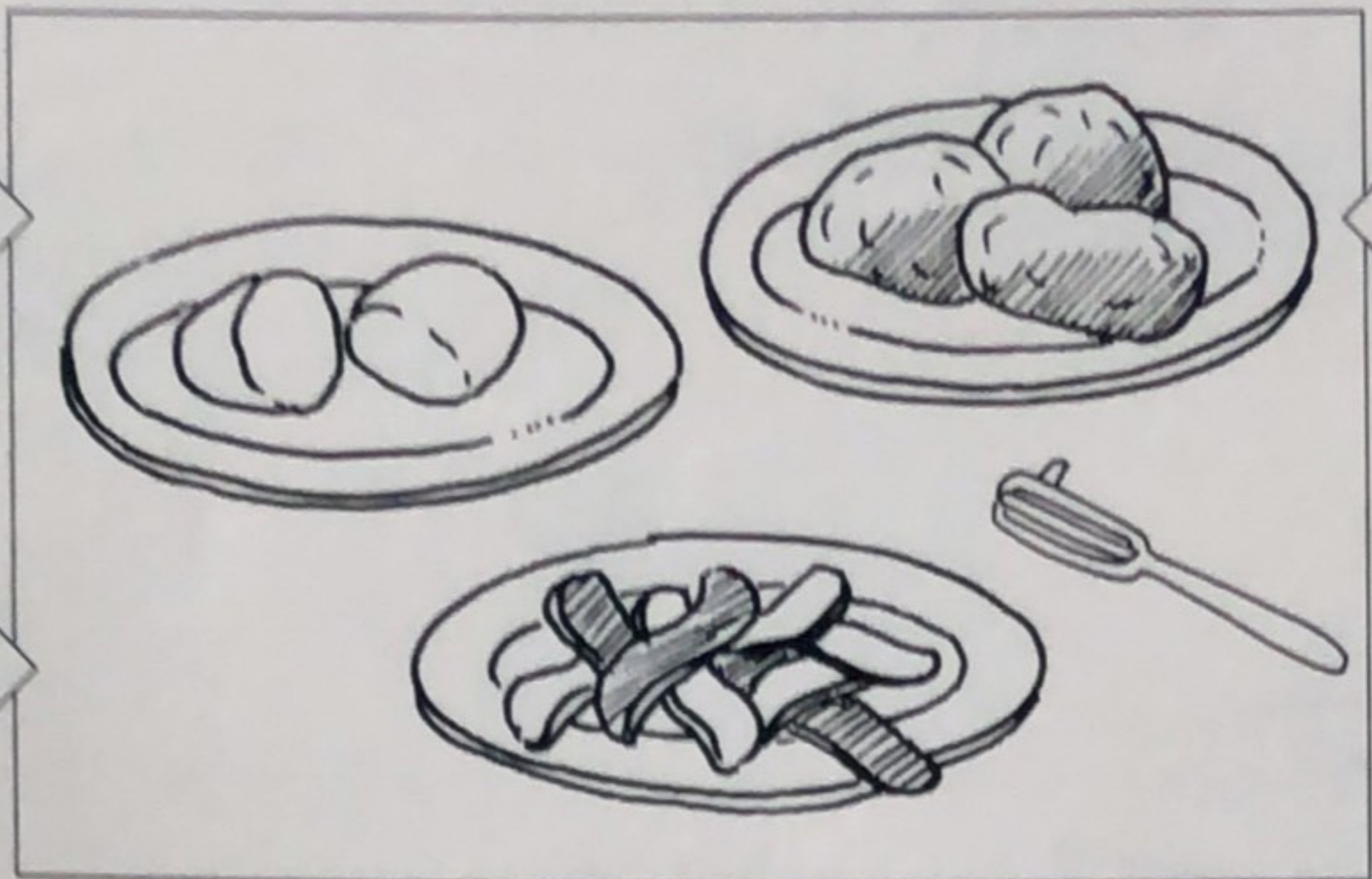
## Arbeitsplatz beim Schälen

 Ergänze die fehlenden Angaben.

**geschälte Lebensmittel**

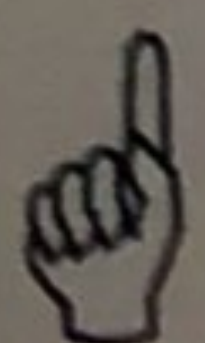
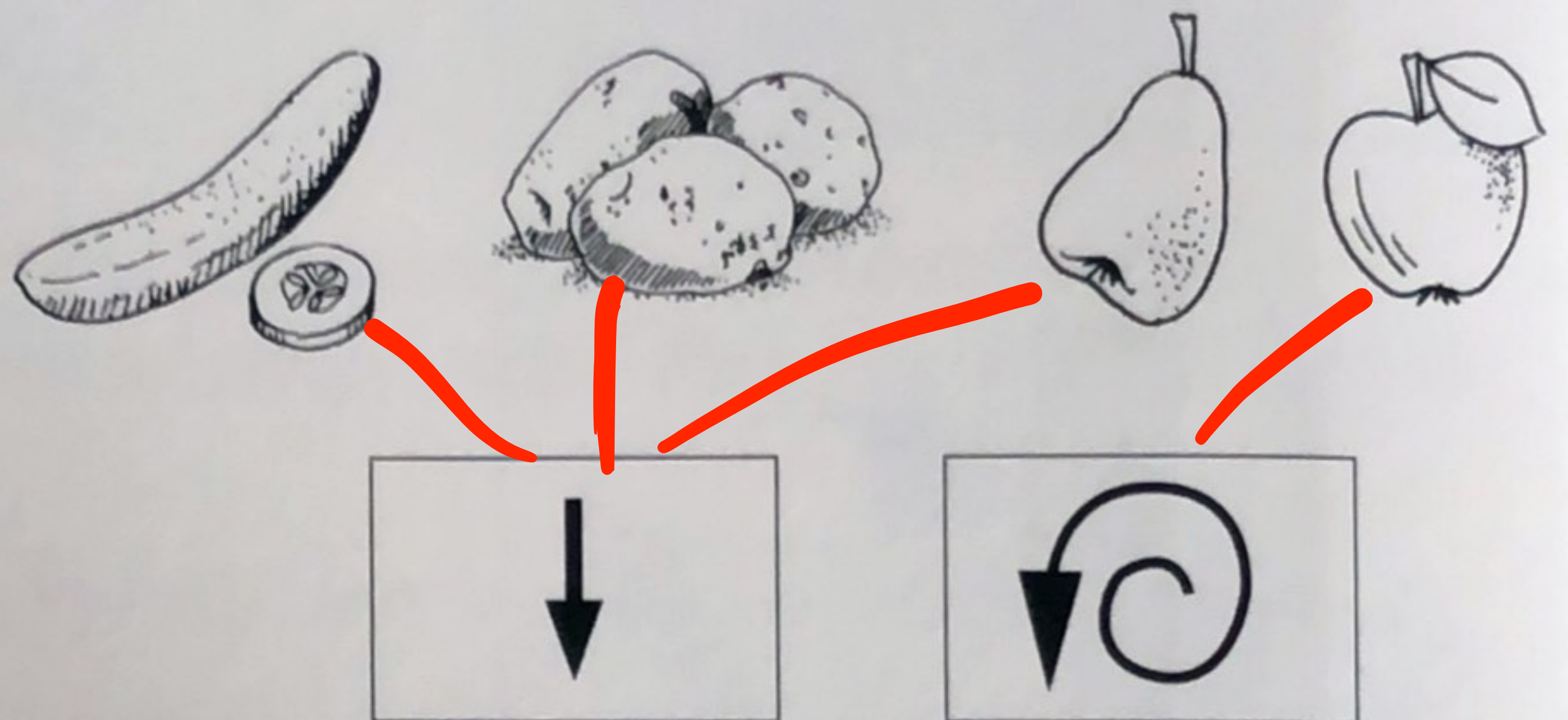
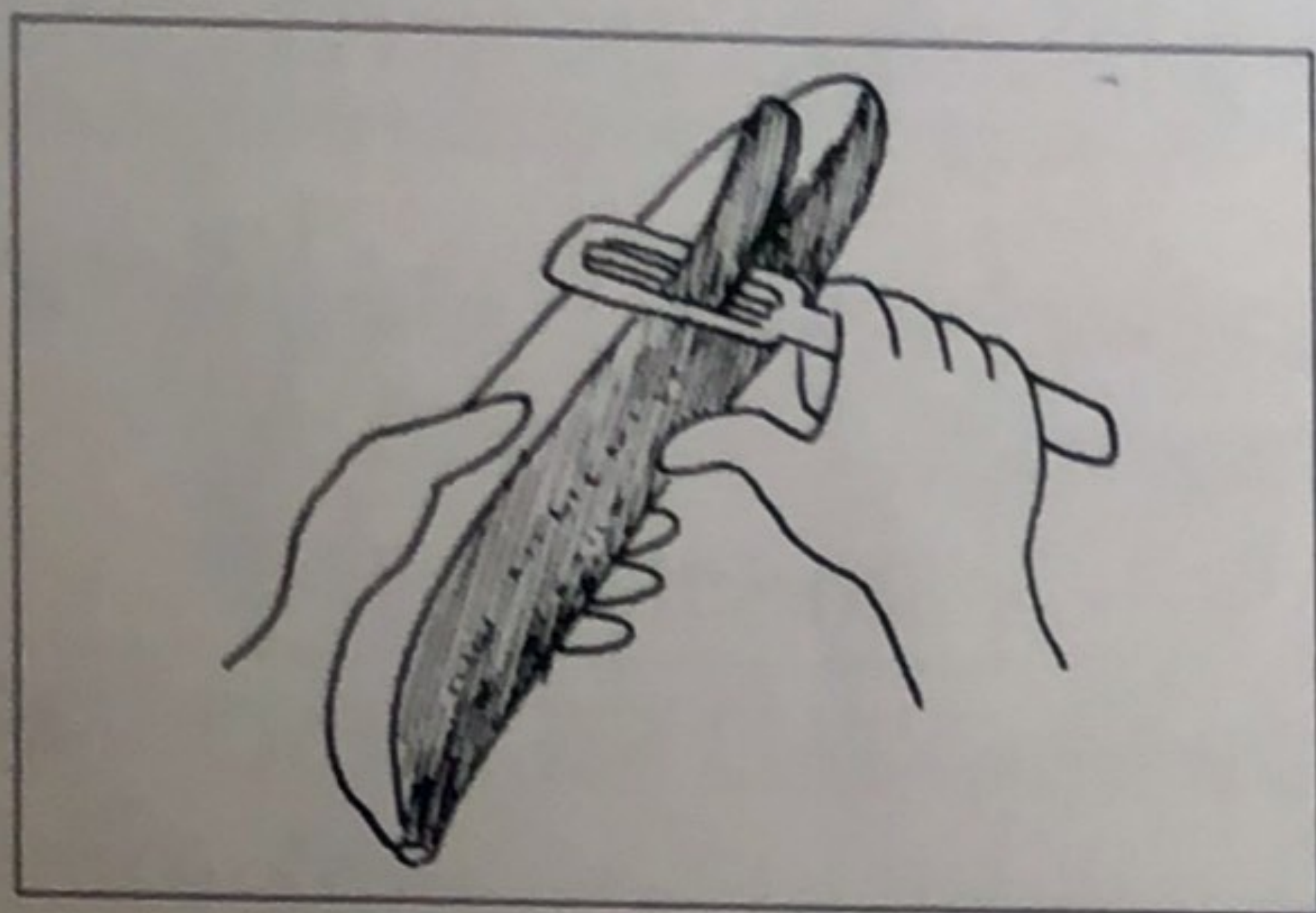
**Abfälle**

**Lebensmittel**



## Schälhaltung und Schälrichtung

→ Verbinde mit Pfeilen.



Beachte beim Schälen von Obst und Gemüse:

Schäle Obst und Gemüse dünn, da unter der Schale viele Vitamine und Mineralstoffe stecken.

Einige Lebensmittel, wie Brokkoli, Kopfsalat und Paprika, werden gar nicht geschält.



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.

