

WP Hauswirtschaft Jahrgang 6 - Das Messer (03.06.-05.06.)

Hallo lieber Hauswirtschaftskurs,

auch in dieser Woche befinden wir uns thematisch im Inhaltsfeld „In der Schulküche“. Nachdem ihr Benimmregeln geübt und das richtige Tischdecken kennengelernt habt, beschäftigt ihr euch diese Woche mit unterschiedlichen Messerarten.

Macht euch zunächst Gedanken zu folgenden Fragen: Welche Messer kennt ihr bereits? Welche Messer habt ihr schon einmal selbst genutzt? Gibt es Messerarten, die besonders für bestimmte Lebensmittel geeignet sind?

Um nun herauszufinden, welche Messerarten wichtig in der Schulküche sind und welches Messer für welche Lebensmittel verwendet wird, lest den in der Datei angehängten Text „*Das Messer - ein scharfes Teil*“ und beschriftet das abgebildete Messer. Füllt anschließend die Tabelle auf Seite 3 aus und nennt stichpunktartig den Verwendungszweck der unterschiedlichen Messer mithilfe des Infotextes.

Bei Fragen oder Problemen meldet euch gerne per Mail bei mir. Hier noch ein kleiner Warnhinweis:

Was sind die letzten Worte eines Metzgers? - „Wirf mal das Messer rüber!“

Damit ihr diesen Witz nicht am eigenen Leib erfahrt, geht immer vorsichtig beim Transportieren und Schneiden mit Messern um! Ein Tipp ist, ein Messer immer mit der Klinge in Richtung Boden zu halten, wenn man beispielsweise durch die Küche geht. Die Hand sollte nur den Griff berühren. Welche Vorsichtsmaßnahmen beim Schneiden beachtet werden sollen findet ihr nächste Woche heraus! Ich wünsche euch gutes Gelingen :)

Frau Koch

Das Messer – ein scharfes Teil!



Lies den Infotext und fülle das Arbeitsblatt aus!

Infotext: Wichtige Werkzeuge der Küche

Messer bestehen aus einer Klinge mit Schneide und Griff. Der Übergang von Griff und Klinge sollte handgerecht geformt sein, damit man das Messer beim Schneiden gut und bequem in der Hand halten kann sowie die Gefahr des Abrutschens verringert wird. Der Handschutz befindet sich am Übergang zur Klinge. Um geschnittene Lebensmittel vom Schneidebrett zu schieben, sollte der Messerrücken benutzt werden, um das Abstumpfen der Schneide zu verhindern.

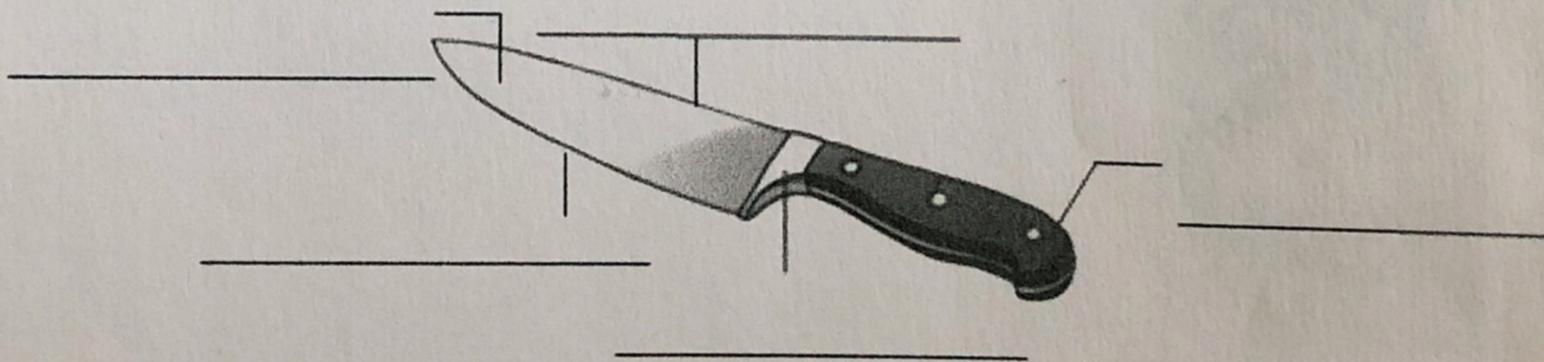
Je nach Verwendung sind die Klinge und Schneide unterschiedlich geformt:

Es gibt zwei Sorten von kleinen Küchenmessern. Entweder haben sie eine gebogene Klinge, dann heißen sie Schälmesser. Es ist dank seiner Klinge besonders geeignet zum Schälen und Pellen, wie z.B. Kiwis, Orangen, Pellkartoffeln. Haben die Messer eine gerade Klinge, dann werden sie Schneidmesser genannt. Dieses Messer eignet sich zum Schneiden von Obst und Gemüse in Scheiben, Stiften und Würfeln. Es gibt auch größere Schneidmesser, die an der Spitze eine abgerundete Klinge haben. Sie heißen Allzweckmesser. Die Größe der Klinge entspricht der Menge des Schneidgutes, damit die Klinge auf einmal durchgezogen werden kann und ein glatter Schnitt entsteht. Häufig benutzt man auch Messer mit einem Wellenschliff, um mit wenig Druck eine Schale oder Kruste durchzuschneiden, ohne das weiche Innere zu zerquetschen. Diese Messer werden häufig Tomatenmesser und Brotmesser genannt. Spezielle Schälmesser gibt es mit fester und beweglicher Klinge. Sie schälen dünn und gleichmäßig und sind einfach in der Handhabung. Sie heißen Sparschäler und werden z.B. zum Schälen von Möhren, Äpfeln und Kartoffeln genutzt. Ein weiteres Messer ist das Wiegemesser. Es dient zum Zerkleinern von Kräutern in feinste Stücke.

Beim Entkernen eines Apfels wird ein spezielles Arbeitsgerät genutzt: der Apfelentkerner. Er sorgt dafür, dass nicht essbare Bestandteile (Stängel und Kerne) entfernt werden.



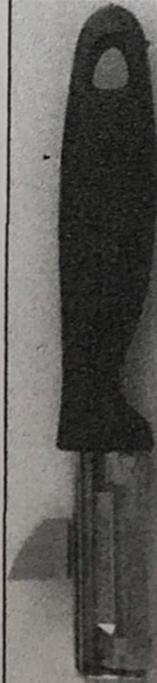
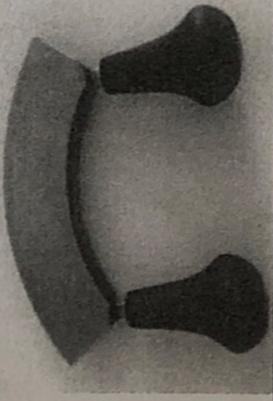
Beschrifte das abgebildete Messer mit den passenden Begriffen.



Fülle die folgende Tabelle aus.

Nenne stichpunktartig ihren Verwendungszweck.

Schneidgeräte

Name	Abbildung	Verwendungszweck
Schneidmesser		
Sparschäler		
Schälmesser		
Allzweckmesser		
Brotmesser		
Tomatenmesser		
Wiegemesser		
Apfelentkerner		