

WP Hauswirtschaft Jahrgang 6 - Schnitt für Schnitt (08.06.-12.06.)

Hallo ihr Lieben,

nachdem ihr letzte Woche unterschiedliche Messerarten kennengelernt habt, geht es diese Woche um Schneidetechniken.

Lest den in der Datei angehängten Text „*Schnitt für Schnitt alles fest im Griff*“. Unterhalb des Textes findet ihr Textbausteine. Diese sollt ihr mithilfe der Bilder des zweiten Arbeitsblattes in die richtige Reihenfolge bringen. Somit erhaltet ihr eine Vorgangsbeschreibung dazu, wie ein Apfel gewürfelt wird. Begründet anschließend, wieso der Krallen- und Tunnelgriff sowie der Auflagenschnitt wichtig sind.

Wenn eure Eltern einverstanden sind, könnt ihr selber versuchen mithilfe des Tunnel- und Krallengriffs und der Vorgangsbeschreibung einen Apfel zu würfeln. Ihr könnt mir gerne per Mail berichten, wie das Schneiden unter Berücksichtigung der Schneidetechniken funktioniert hat.

Ich wünsche euch eine erholsame, schulfreie Woche und einen hoffentlich sonnigen Feiertag!

Frau Koch

Schnitt für Schnitt alles fest im Griff



Lies den Infotext und fülle das Arbeitsblatt aus!

Infotext: Apfel kraft- und zeitsparend würfeln

Mit dem richtigen Messer kannst du einen Apfel kraft- und zeitsparend würfeln. Dabei solltest du immer folgende Punkte beachten:

- ✓ Wende immer den „Tunnelgriff“ und den „Krallengriff“ an, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
Der *Krallengriff* bietet dir die größtmögliche Sicherheit, weil das Messer an den Fingerknöcheln entlang geführt wird. Die drei mittleren Finger werden wie eine Kralle auf den Apfel gesetzt. Der Daumen und der kleine Finger halten das Lebensmittel seitlich fest.
Beim *Tunnelgriff* bilden Daumen und Zeigefinger einen „Tunnel“. Halte den Apfel von oben an beiden Seiten fest. Das Messer wird durch den „Tunnel“ geführt.
- ✓ Schneide den Apfel so, dass eine gerade Auflagefläche entsteht (= **Auflagenschnitt**). Der Zeigefinger liegt dabei auf dem Griff des Messers. Lege die Auflagefläche immer auf das Schneidebrett. Der Apfel liegt für die Weiterverarbeitung fest auf dem Schneidebrett und kann beim Schneiden nicht mehr wegrutschen.
- ✓ Würfle den Apfel, indem du ihn viertelst. Lege ihn auf eine Auflagefläche und führe den **Scheibenschnitt** durch (Längszerkleinerung). Anschließend legst du ihn auf die andere Auflagefläche und führst einen **Streifenschnitt** durch (Längszerkleinerung). Zum Schluss führst du den **Würfelschnitt** durch (Querzerkleinerung).



Fülle die Tabelle auf der nächsten Seite aus.

➤ Ordne folgende Textbausteine den Bildern zu und schreibe sie in die passende Zeile.

Schäle den Apfel.

Entferne das Kerngehäuse des Apfels.

Wasche den Apfel und trockne ihn mit einem Papiertuch ab.

Lege die Hälfte mit der Auflagefläche auf das Brett und schneide sie in der Mitte durch, sodass du zwei gleich große Stücke erhältst.

Würfle den Apfel.

Lege ein Viertel mit der Auflagefläche auf das Brett und schneide es in Scheiben.

Halbiere den Apfel, sodass du zwei gleich große Hälften erhältst.

Kippe das Viertel auf die andere Auflagefläche und schneide ihn in Streifen.

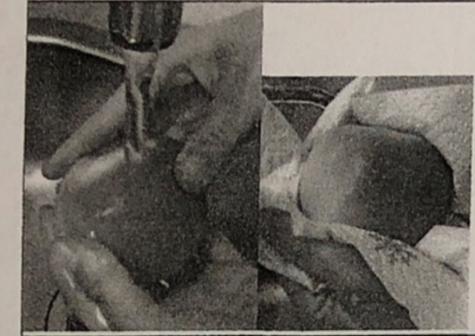
➤ Begründe kurz, warum der Tunnel- und Krallengriff sowie der Auflagenschnitt wichtig sind.

Tunnel- und Krallengriff:

Auflagenschnitt:

Name: _____ Klasse : _____ Datum: _____

Vorgangsbeschreibung: Wie würfle ich einen Apfel?

	Beschreibung
	
	
	
	

Name: _____

