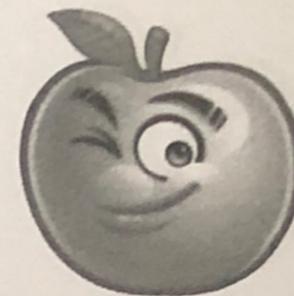


Name: \_\_\_\_\_

Klasse : \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

# Lösung 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.

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

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

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:

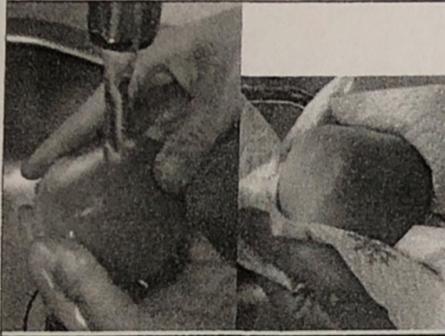
Tunnel- und Krallengriff sind wichtig, um Schnittverletzungen zu vermeiden.

Auflagenschnitt:

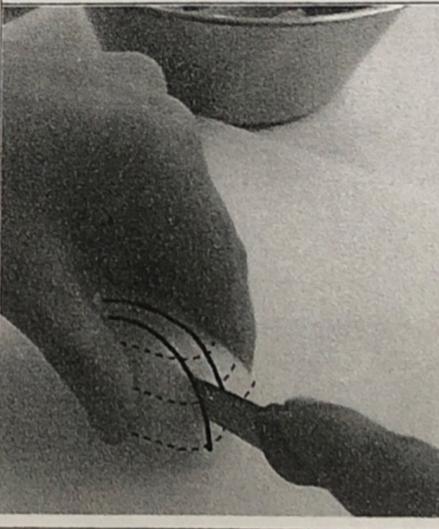
Durch den Auflagenschnitt kann das Schneidgut beim Schneiden nicht mehr wegrutschen sondern liegt fest auf dem Schneidebrett.

Name: \_\_\_\_\_ Klasse : \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Vorgangsbeschreibung: Wie würfle ich einen Apfel?

	Beschreibung
	Wasche den Apfel und trockne ihn mit einem Papiertuch ab.
	Entferne das Kerngehäuse des Apfels.
	Schäle den Apfel.
	Halbiere den Apfel, sodass du zwei gleich große Hälften erhältst.

Name: \_\_\_\_\_

	Lege die Hälfte mit der Auflagefläche auf das Brett und schneide sie in der Mitte durch, sodass du zwei gleich große Stücke erhältst.
	Lege ein Viertel mit der Auflagefläche auf das Brett und schneide es in Scheiben.
	Kippe das Viertel auf die andere Auflagefläche und schneide ihn in Streifen.
	Würfle den Apfel.