

WP Hauswirtschaft Jahrgang 6 - Aufgabenstellung 15.06.-19.06.

Hallo ihr Lieben,

die Aufgaben für diese Woche knüpfen an das Messen und Wiegen an, womit ihr euch bereits in der Woche vom 27.04.-30.04. beschäftigt habt.

1. Überfliegt die Texte *Messen und Wiegen leicht gemacht* auf den Seiten 20 und 21 (Dateiname: *Messen und Wiegen*) aus der Woche vom 27.04.-30.04.
2. Lest anschließend die angehängten Informationstexte über die verschiedenen Möglichkeiten des Messens und Wiegens großer sowie kleiner Mengen.
3. Vervollständigt die Tabelle auf dem Arbeitsblatt *Womit messen und wiegen wir?* und begründet eure Entscheidung auf Grundlage der vorher gelesenen Texte.

Bei Fragen oder Problemen könnt ihr euch nach wie vor per Mail bei mir melden. Ich wünsche euch gutes Gelingen und sende euch herzliche Grüße!

Frau Koch

Messen und Wiegen leicht gemacht



1 Das sieht lecker aus



2 Eine Digitalwaage



3 Eine Löffelwaage

Maja und Mark sind bei ihrer Oma zum Kaffee eingeladen. Es gibt wieder die leckeren frischen Waffeln, die Oma immer backt. „Oma, ist es sehr schwer, solche Waffeln zu backen?“, will Maja wissen.

„Ach was. Ihr habt doch auch ein Waffeleisen. Und der Teig ist ruckzuck gerührt. Das könnt ihr sogar ohne eure Mutter schaffen!“

„Oh ja, das machen wir morgen für Mama als Überraschung! Was braucht man denn alles dafür?“

Oma überlegt nicht lange. Sie sagt: „Ihr braucht ein Stück gute Butter, eine Handvoll Zucker, etwas Vanillinzucker, ein paar Eier, einen Schuss Milch und ordentlich Mehl. Ach ja, ein wenig Backpulver wäre auch gut. Na, das mischt ihr vernünftig und dann ab damit ins Waffeleisen – fertig.“

Das Messen und Wiegen von Zutaten

Als Maja und Mark das Rezept am nächsten Tag nachbacken wollen, sind sie ratlos... Oma hat gar keine Mengen angegeben! Manchmal reicht beim Abmessen einer Zutat das Augenmaß zum Schätzen, oft sind aber zum genauen Abmessen Geräte nötig wie Waage, Messbecher oder Litermaß. Für das Messen muss man die vielen Abkürzungen kennen, die oft in Rezepten benutzt werden.

Bei der Zubereitung von Gerichten, besonders beim Backen, ist die genaue Menge der Zutaten wichtig.

Messerspitze	Msp.
gestrichener Teelöffel	gestr. TL
gehäufter Esslöffel	geh. EL
Packung	P.
Päckchen	Pck.
Prise	Pr.
Gramm	g
Kilogramm	kg
Liter	l
Milliliter	ml

4 Wichtige Abkürzungen beim Messen und Wiegen

Teller oder Schüsseln werden nicht mitgewogen! Man stellt zuerst einen Teller oder eine Schüssel leer auf die Waage, reguliert mit der Tara-Taste auf „0“ und gibt dann erst das Lebensmittel auf den Teller oder in die Schüssel. Verpackungen dürfen nicht mitgewogen werden, sie müssen vorher entfernt werden.

Abwiegen mit einer Waage

Mit einer Waage kannst du sehr genau Mengen abwiegen. Besonders gut funktioniert dies mit einer Digitalwaage 2. Die **Tara-Taste** setzt die Anzeige immer wieder zurück auf „0“, sodass man nicht rechnen oder Zahlen addieren muss. Für das Abwiegen kleiner Mengen, z. B. von Gewürzen, gibt es Löffelwaagen 3.

- ✗ Waage und Messbecher sind unentbehrliche Helfer im Küchenalltag.
- ✗ Aber auch mit einfachen Hilfsmitteln oder nur mit Augenmaß kannst du Mengen abschätzen.
- ✗ Ohne besondere Angabe zur Personenzahl ist ein Rezept für 4 Personen berechnet.



Esstlöffel (EL) oder Teelöffel (TL) ohne weitere Angabe meint die Menge, die leicht gehäuft auf einem Esstlöffel oder Teelöffel Platz findet. 1 Messerspitze und 1 Prise sind von der Menge her ungefähr gleich.

Omas Waffelrezept
 250 g weiche Butter oder Margarine
 250 g Zucker
 1 Pck. Vanillinzucker
 3-4 Eier
 500 g Mehl
 1 Pck. Backpulver
 375 ml Milch

5 Omas Waffelrezept

Aber vielleicht möchtet ihr noch ein anderes Rezept ausprobieren, mit mehr Zutaten oder für eine andere Gelegenheit?

Es geht auch ohne Waage

Da Löffel unterschiedlich in ihrer Größe sein können, sind auch abgemessene Löffelmengen unterschiedlich. Eine Löffelwaage aber ist genau.

Ebenso gelingt das Abmessen von festen Lebensmitteln wie Zucker, Mehl oder Haferflocken in Messbechern nicht immer genau.



Wenn keine Waage oder kein Messbecher vorhanden sind, kannst du Joghurt- oder Sahnebecher verwenden. Viele Becher haben einen Inhalt von 200 ml. Aber es gibt auch kleinere oder größere Becher – wichtig ist, dass du für alle Zutaten denselben Becher verwendest. Dazu passend gibt es Becherkuchen-Rezepte.

Vollkornwaffeln
 100 g Butter oder Margarine
 60 g Zucker
 1 Pr. Salz
 1/2 TL Zimt
 4 Eier
 2 EL Zitronensaft
 175 ml Milch
 250 g Vollkornmehl
 1/2 Pck. oder 2 gestr. TL Backpulver

6 Ein Rezept für Vollkornwaffeln

Haferflockenwaffeln
 50 g Butter oder Margarine
 100 g Zucker
 1 Pck. Vanillinzucker
 4 Eier
 100 g Weizenmehl
 100 g Schmelzflocken
 1/2 TL Backpulver
 1/4 l Milch
 abgeriebene Schale einer Zitrone

7 Ein Rezept für Haferflockenwaffeln

- 1 a)** Messt mit zwei verschiedenen Esstlöffeln jeweils 3 gestr. EL Zucker und 3 geh. EL Zucker ab.
- b)** Wiegt auf einer Digitalwaage die Mengen und vergleicht die Ergebnisse.
- c)** Messt 50 g Haferflocken im Messbecher ab und kontrolliert das Gewicht auf der Waage.

- 2 a)** Stellt die Arbeitsgeräte für Omas Waffelrezept bereit.
- b)** Backt die Waffeln.
- 3** Es haben sich Gäste zum Kaffee angekündigt. Berechne Omas Waffelrezept für sechs Personen.
- 4** Ihr möchtet am Elternsprechtag Waffeln verkaufen.

- a)** Schreibt Omas Waffelrezept für die 6-fache Menge um.
- b)** Fertigt dazu den passenden Einkaufszettel an.
- 5** Du möchtest für deine Familie am Wochenende Waffeln backen. Für welches der drei Rezepte **5** – **7** entscheidest du dich? Begründe.
- 6** Recherchiert im Internet Rezepte für Becherkuchen.

Große Mengen messen & wiegen

Auf die Menge kommt es an

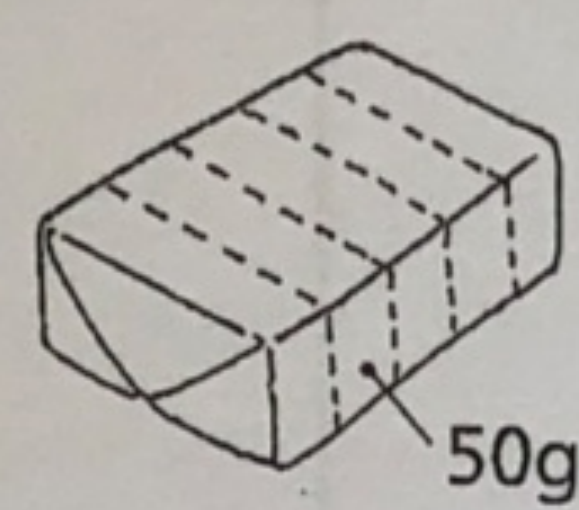
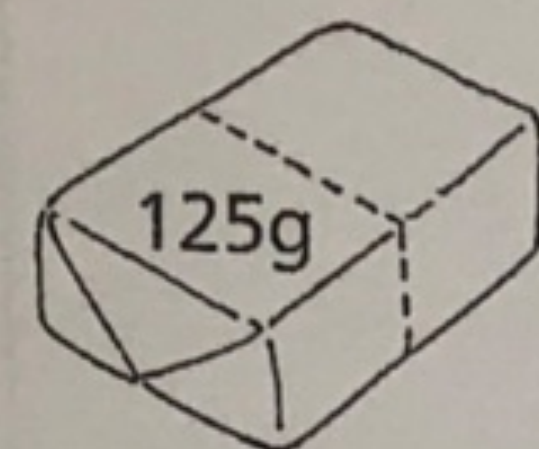
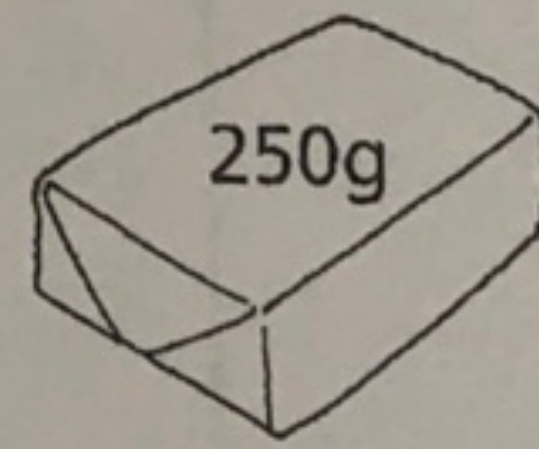


Kleine Mengen messen & wiegen

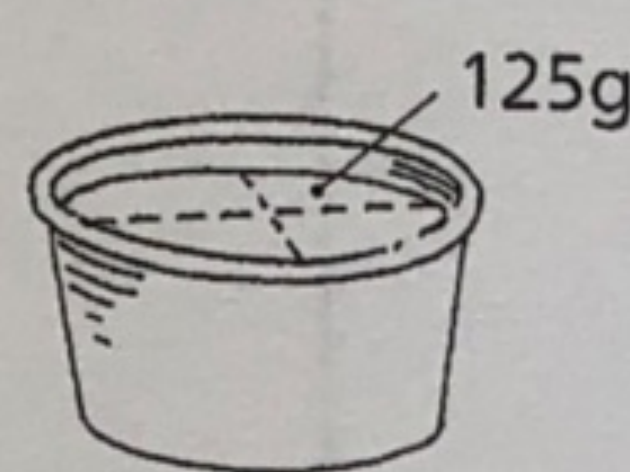
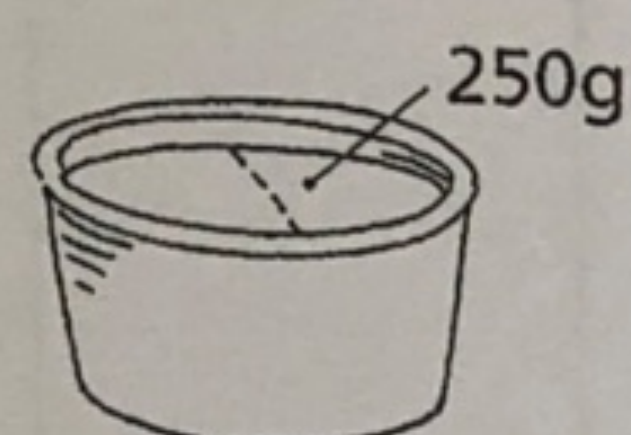
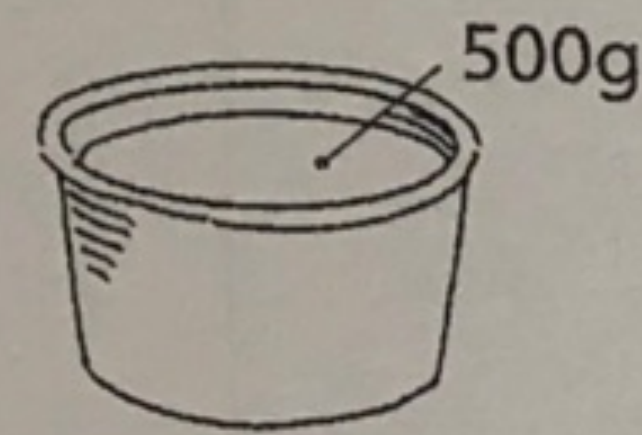
Auf die Menge kommt es an

Abschätzen

Ein Stück Butter



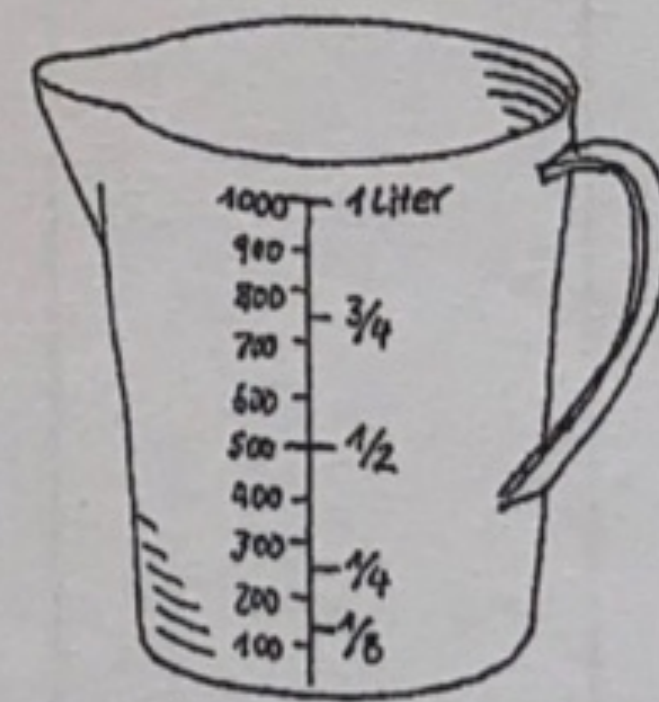
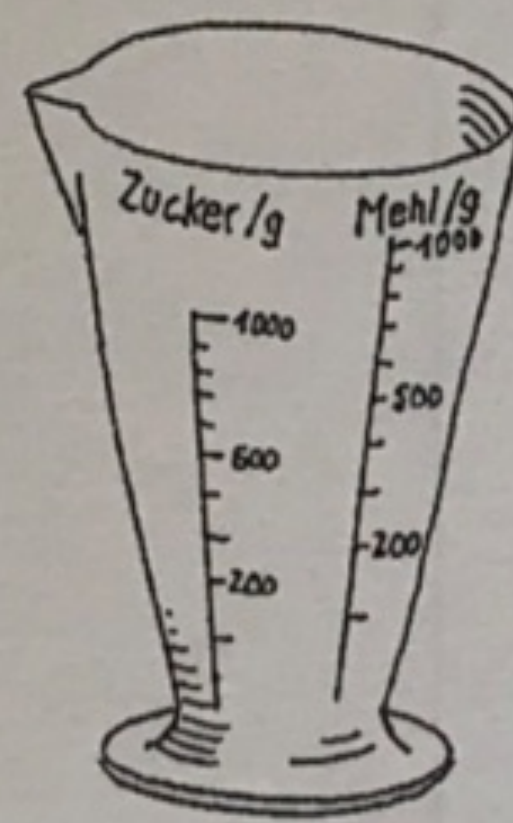
Ein Topf Margarine



Festes Fett schätzen wir ab, ohne zu wiegen. *Beispiele:* Butter, Margarine.

Abmessen

Messbecher bzw. Litermaß



Flüssige Zutaten können im Litermaß abgemessen werden. *Beispiele:* Wasser, Milch.
Für **trockene Zutaten** verwendet man einen Messbecher. Er hat oft verschiedene Mess-Skalen für verschiedene Zutaten. *Beispiele:* Mehl, Zucker, Reis.

Abwiegen

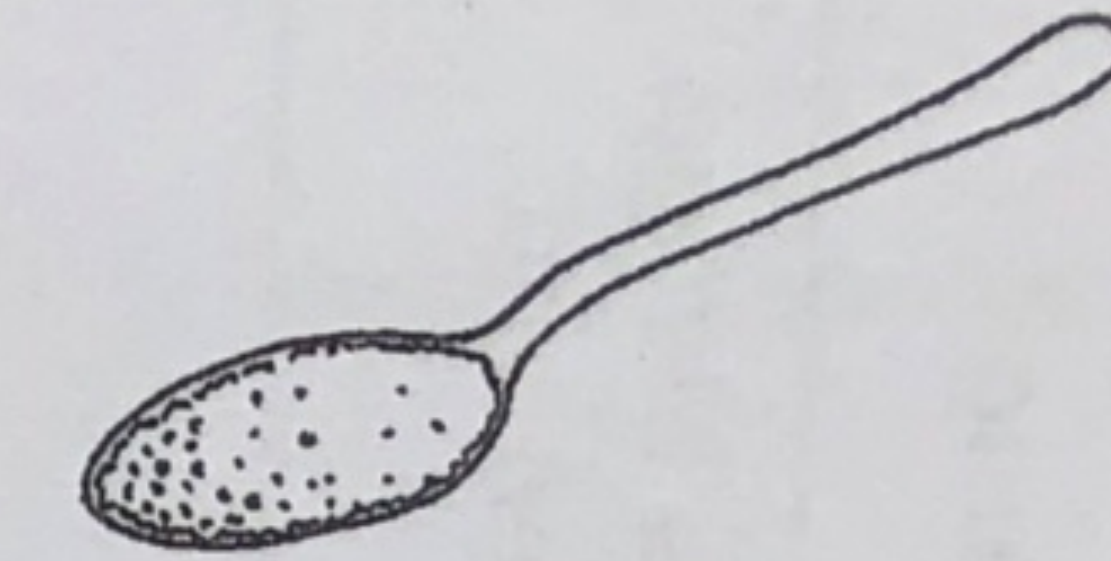
Küchenwaage



Trockene Zutaten können mit der Waage abgewogen werden.
Beispiele: Gemüse, Obst.

Löffelmaß

EL = ein Esslöffel
TL = ein Teelöffel



Man unterscheidet genauer:

- **gehäuft:** Die Zutat häuft sich über den Löffelrand hinaus.
- **gestrichen voll:** Die Zutat reicht genau bis zum Löffelrand.

Ein gestrichen voller TL bzw. EL entspricht in etwa:

Zutat	1 TL	1 EL
Mehl, Stärke	5 g	10 g
Öl	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g

In Rezepten bedeutet die Angabe TL bzw. EL meistens gestrichen voll.

1 Prise

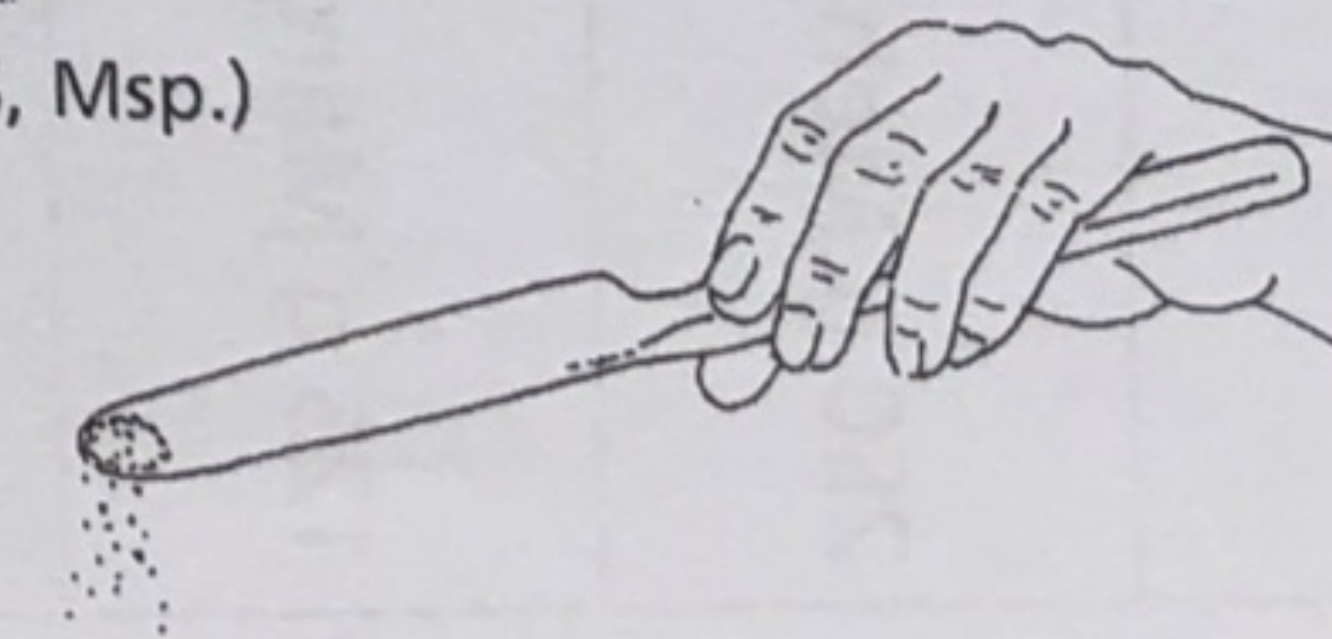
(Abkürzung: Pr.)



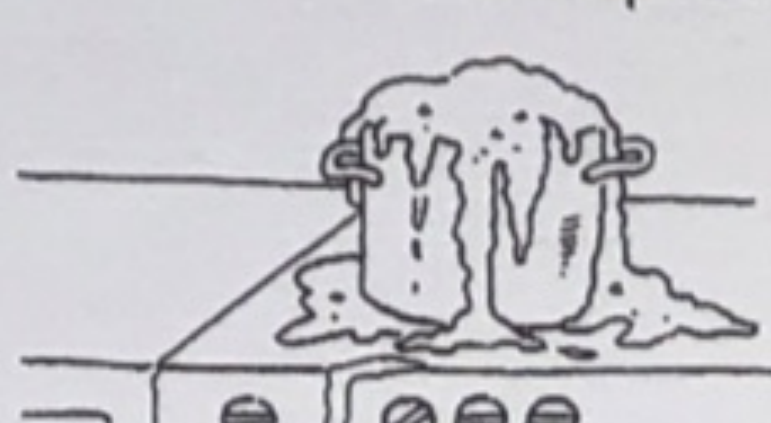
1 Prise ist die Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger passt.

1 Messerspitze

(Abkürzung: MS, Msp.)



1 Messerspitze ist die Menge, die auf eine Messerspitze passt.

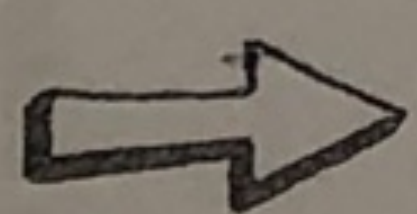


Womit messen und wiegen wir?

Auf die Menge kommt es an



Zutat	Womit wird gemessen oder gewogen?	Begründung
1 Pr. Salz	Daumen und Zeigefinger	Eine Prise Salz ist die Menge, die zwischen Daumen und Zeigefinger passt.
250 g Mehl		
125 g Margarine		
20 g Mehl		
$\frac{3}{8}$ Liter Milch		
20 g Öl		
1 MS Zimt		
2 EL Zucker		
300 g Kartoffeln		



Wie kannst du die richtige Menge der Zutaten abwägen bzw. abmessen? Trage die Lösung in die Tabelle ein, und begründe, warum du dich für welches Gerät entschieden hast.

