



Obst- und Gemüseangebot für Grundschulkinder in Dortmund

Materialien für die Unterrichtseinheit 2:

„Wir bereiten Obst und Gemüse zu!“

Für die Klassen 1/2



Laufzettel

Wir bereiten Obst und Gemüse zu!

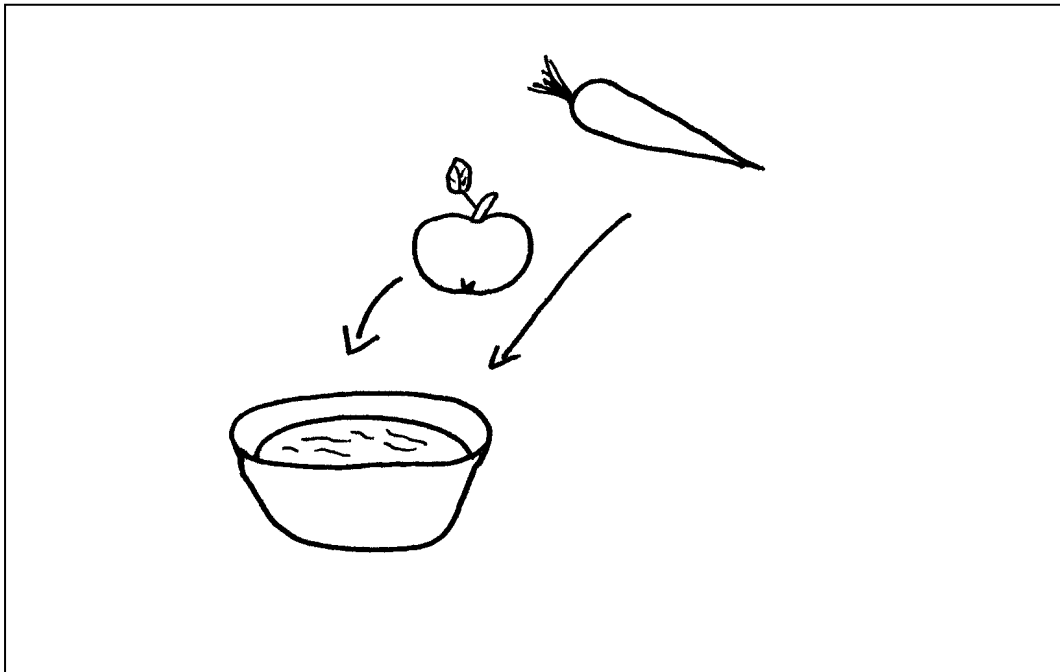
Name:

Arbeitsschritte	Apfel	Möhre
Waschen!		
Putzen!		
Schälen!		
Schneiden!		
Raspeln!		
Anrichten!		



Waschen!

Wasche den Apfel und die Möhre gründlich in der Schüssel!



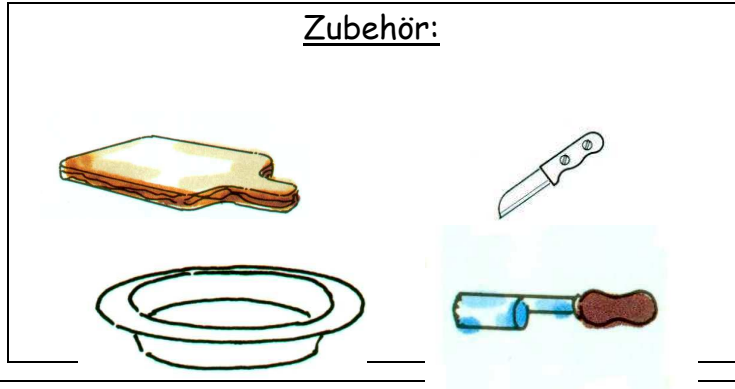


AB 3



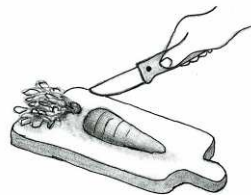
Putzen!

Zubehör:



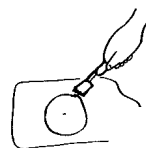
So geht es:

1. Entferne vorsichtig mit dem Messer das Grüne der Möhre!



2. Entferne den Stängel des Apfels

3. Entferne das Kerngehäuse des Apfels



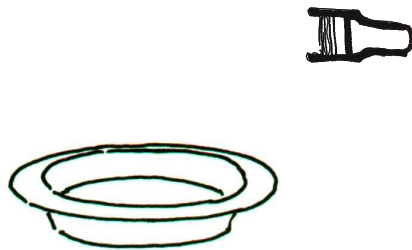


AB 4



Schälen!

Zubehör:



So geht es:

1. Schäle die Möhre vorsichtig mit dem Sparschäler über dem Abfallteller!



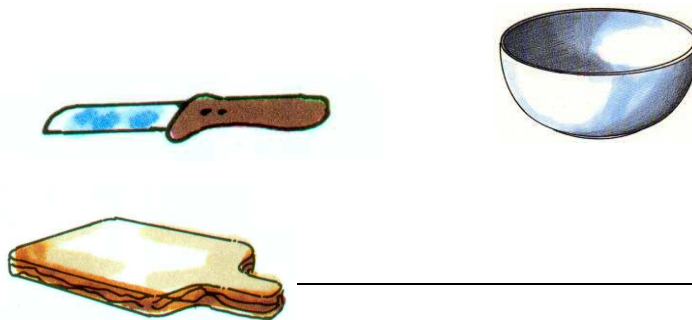


AB 5



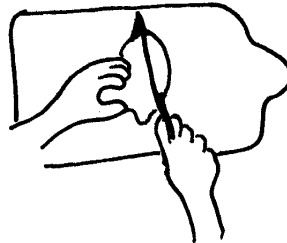
Schneiden!

Zubehör:

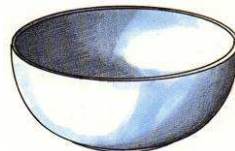


So geht es:

1. Schneide einen Apfel auf dem Brett in essfertige Stücke!



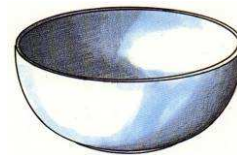
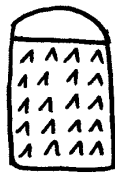
2. Lege die Stücke in eine Schüssel.





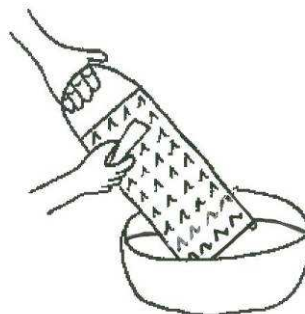
Reiben!

Zubehör:



So geht es:

1. Stelle die Reibe in die Schüssel und reibe vorsichtig die Möhre!





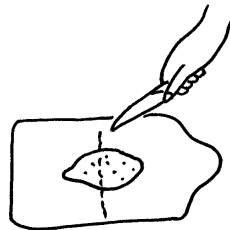
Anrichten!

Zubehör:



So geht es:

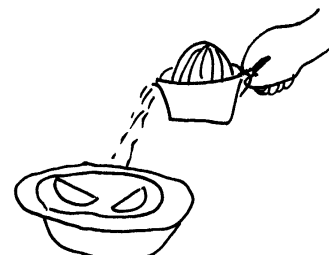
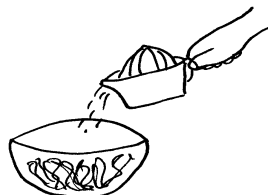
1. Schneide die Zitrone mit einem Messer in zwei Hälften!



2. Presse die Zitrone aus!


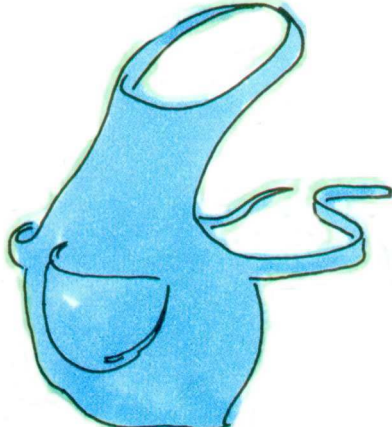
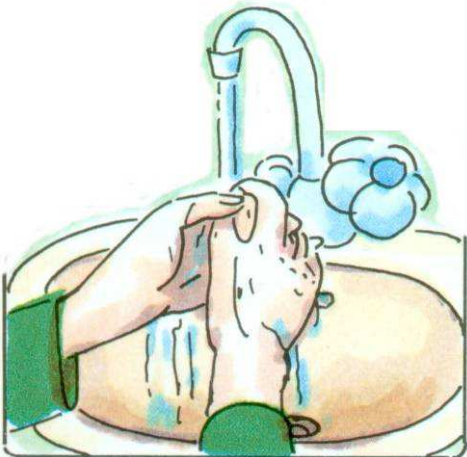


3. Gieße etwas Zitronensaft auf die geriebene Möhre und beträufle die Apfelstücke!





Hygienemaßnahmen:

	
1. Haare zusammenbinden.	2. Schürze umbinden.
	
3. Hände waschen.	



So schneidest du sicher!

Zum sicheren Schneiden brauchst du:

- ein Messer,
 - ein Brett und
 - ein feuchtes Tuch.
-
- Arbeite immer mit sauberen, trockenen Händen.
 - Lege ein feuchtes Tuch unter das Brett, damit es nicht verrutscht.
 - Lasse Messer nie im Abfall oder im Spülwasser liegen. Du könntest dich daran verletzen.
 - Laufe nicht mit Messern in der Hand umher.