

Schneidebretter kennenlernen





Lernziele

- Schneidebretter kennenlernen
- Schneidebretter anhand von Bilder erkennen
- HACCP Farbsystem kennenlernen
- Schneidebretter dem HACCP Farbsystem zuordnen können
- Abnutzung von Schneidebrettern erkennen und benennen

Das Schneidebrett



Schneidebretter sind Unterlagen auf denen man verschiedene Lebensmittel zerschneiden kann

Man schneidet Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Geflügel und Teigwaren auf dem Schneidebrett

Das Brett sorgt dafür, dass die Arbeitsfläche keine Schäden von der Klinge des Messers bekommt

Es hat eine Oberseite, die angeraut ist, damit glatte Lebensmittel besser daran haften.

Die Unterseite hat 6 Gumminoppen, damit das Brett nicht verrutscht bei schneiden

Das grüne Schneidebrett



Auf dem grünen
Schneidebrett wird **Obst** und
Gemüse geschnitten

Das weiße Schneidebrett



Auf dem weißen
Schneidebrett werden
Backwaren wie z.B. **Brot**,
Brötchen und **Blätterteig**
geschnitten

Das rote Schneidebrett



Auf dem roten Schneidebrett wird Fleisch vom **Schwein**, **Rind** und **Lamm** geschnitten

Das gelbe Schneidebrett



Auf dem gelben Schneidebrett wird (**Geflügel**) geschnitten

Das [blaue](#) Schneidebrett



Auf dem blauen Schneidebrett wird **Fisch** geschnitten

Die Farben der Schneidebretter



Es gibt Schneidebretter in 5 verschiedenen Farben:

grün weiß blau rot gelb

Warum?

Jedes Lebensmittel ist aus Hygienegründen einer Farbe zugeordnet

Das HACCP Farbensystem

Das HACCP Farbsystem

Das HACCP Farbsystem schreibt vor welche Lebensmittel auf den Schneidebrettern geschnitten werden dürfen. Das HACCP Farbsystem ist ein Teil einer Lebensmittel-Verordnung die in der ganzen Europäischen Union die Herstellung von Lebensmittel vorschreibt



Die Abnutzung erkennen

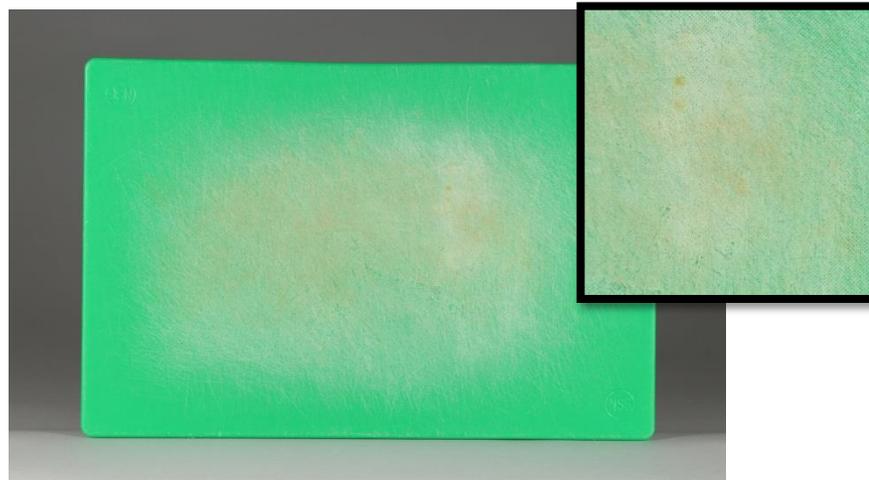
Durch die scharfe Klinge des Messers nutzen sich die Schneidebretter ab



Das Brett ist noch nicht benutzt, es hat eine glatte, saubere Oberfläche.

Die Abnutzung erkennen

gebrauchte Bretter erkennt man an einer hellen, rauen Oberfläche. Dort können sich Lebensmittelreste und Bakterien festsetzen, aus Hygienischen Gründen sollten diese Bretter aussortiert werden



Das Brett ist benutzt, es hat durch Schnitte von einem Messer eine raue, helle Oberfläche

Die Abnutzung erkennen

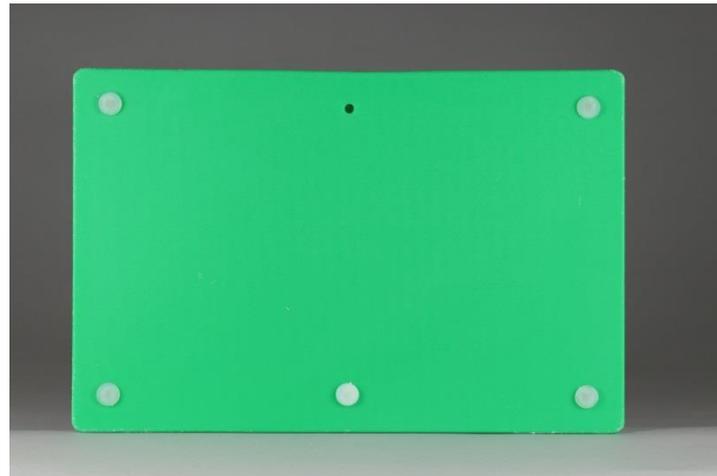
Das Schneidebrett hat an der Unterseite 6 Gummi Noppen. Die Gummi Noppen sind dafür da das, das Brett sicher auf einer Arbeitsfläche liegt und nicht Wackeln oder Verrutschen kann. Wenn eine oder mehrere Gummi Noppen fehlen müsst Ihr dem Gruppenleiter Bescheid sagen.



Das Brett hat 6 Gummi Noppen und kann sicher auf einer Arbeitsfläche liegen

Die Abnutzung erkennen

Die Gummi Noppen können beim Reinigen der Schneidebretter verloren gehen. Wenn eine oder mehrere Gummi Noppen fehlen sagt deinem Gruppenleiter Bescheid



Bei diesem Schneidebrett fehlt eine Gummi Noppe. Das Brett kann nicht mehr sicher auf der Arbeitsfläche liegen.

Lernzielkontrolle

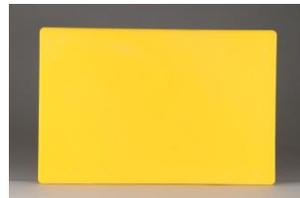
Schneide die Wörter (nächste Seite) aus und Klebe sie in die richtige Spalte



weißes Brett



blaues Brett



gelbes Brett



grünes Brett



rotes Brett



Lernzielkontrolle - Schneide die Wörter aus:

Obst

Fisch

Blätterteig

Fleisch (Schwein)

Brötchen

Brot

Fleisch (Rind)

Fleisch (Lamm)

Fleisch (Geflügel)

Gemüse

Lernzielkontrolle – Verbinde die Lebensmittel mit dem richtigen Schneidebrett.

Gemüse



Fisch



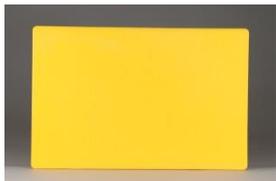
Geflügel



Brot



Fleisch (Schwein)

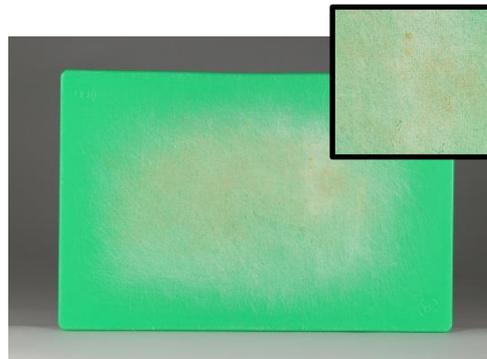


Kreuz an ob das Schneidebrett neu oder gebraucht ist



neu

gebraucht



neu

gebraucht



neu

gebraucht

Kreuz die gebrauchten Schneidebretter an

