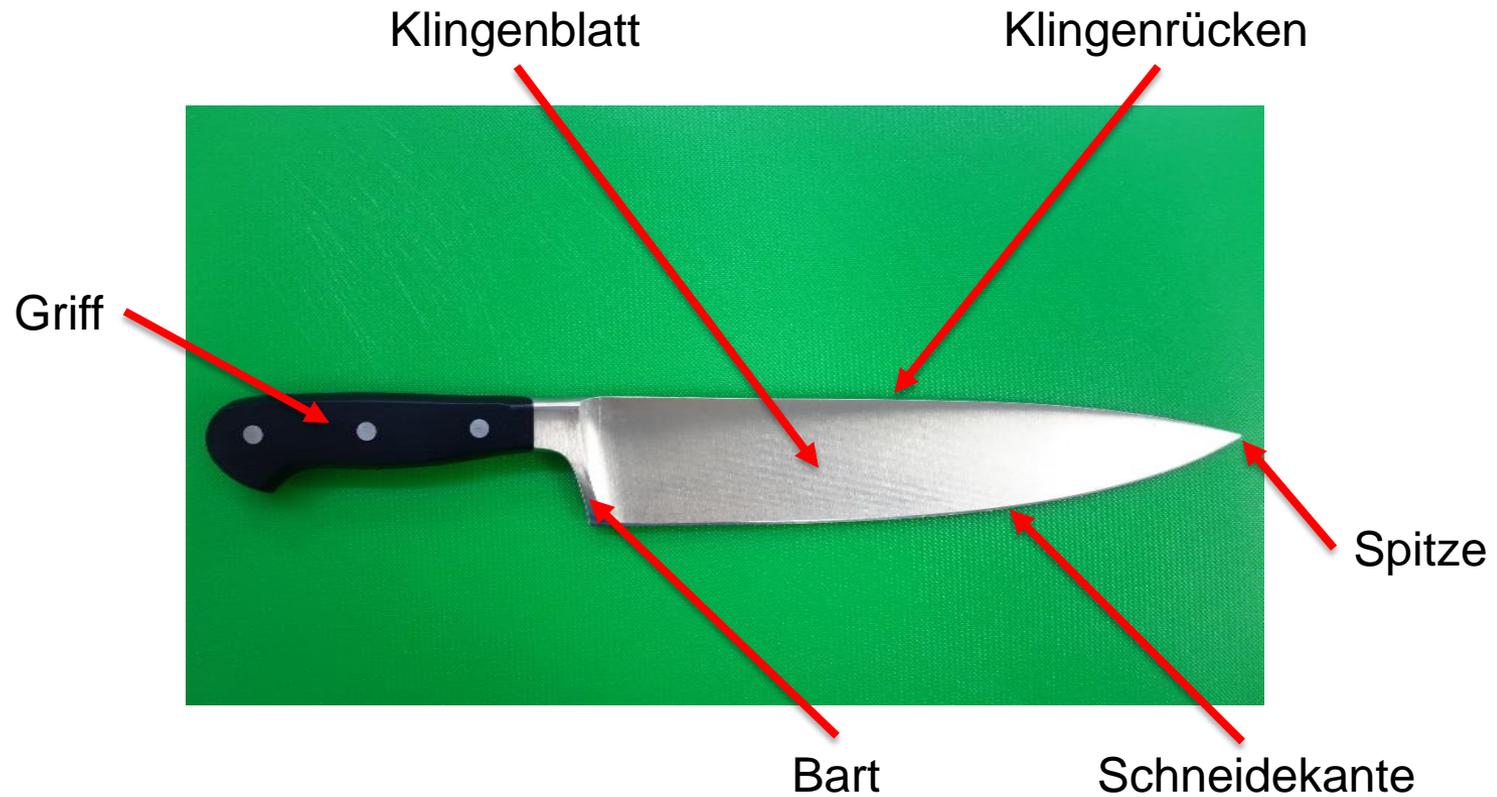


Schneidwerkzeuge in der Küche



Der Aufbau eines Messers



Der Aufbau eines Messers



Griff: Hier wird das Messer festgehalten



Bart: Die Verdickung zwischen der Klinge und dem Griff



Klingenblatt: Stabilisiert die Klinge



Klingenrücken: Ist auf der anderen Seite vom Klingenblatt und nicht scharf



Schneidekante: Ist der scharfe Teil vom Messer



Spitze: Befindet sich vorne am Messer

Schneidewerkzeug kennenlernen



großes Gemüsemesser



kleines Gemüsemesser



Schälmesser

Schneidewerkzeug kennenlernen



Fleischmesser



Brotmesser

Schneidewerkzeug kennenlernen



Sparschäler mit Seitengriff



Sparschäler mit geradem Griff

Das Gemüsemesser

Das Messer wird zum Vorbereiten, Putzen und Verarbeiten von Obst und Gemüse benutzt

Gibt es in verschiedenen Größen (klein, mittel, groß)

Es hat ein breites Klingenblatt und eine glatte lange Schneidekante



Das Gemüsemesser

Durch die unterschiedlichen Größen der Gemüsemesser kann man jede Obst- und Gemüsesorte passend verarbeiten

Da das Messer viel wiegt befindet sich in der Mitte der „Kropf“, der schwer ist und für das Gleichgewicht beim Schneiden sorgt

Wichtig! Das Messer nur am Griff anfassen



Kropf

Das Schälmesser

Das Schälmesser wird zum schälen von Obst und Gemüse verwendet



Das Schälmesser

Es hat eine glatte, abgerundete Klinge

Wichtig! Das Messer nur am Griff anfassen



Das Brotmesser

Es hat eine gerade oder aber auch gebogene Schneidekante

Die Schneidekante ist grob geriffelt



Das Brotmesser

Die grob geriffelte Schneidekante sorgt dafür, dass Teigwaren beim Schneiden nicht zerquetscht werden

Wichtig! Das Messer nur am Griff anfassen

Das Brotmesser wird verwendet zum schneiden von Teigwaren wie **Brot, Brötchen, Blätterteig**



Das Fleischmesser

Das Fleischmesser wird auch „Ausbeiner“ genannt

Es hat eine gerade oder aber auch gebogene Schneidekante

Es hat eine glatte, feste und schmale Klinge

Es hat einen langen Griff



Das Fleischmesser

Das Fleischmesser wird verwendet zum schneiden von Fleisch

Zum **Ausbeinen** (Fleisch lösen vom Knochen)

Zum **parieren** (Fleisch von Sehnen und Fett entfernen)

Wichtig! Das Messer nur am Griff anfassen

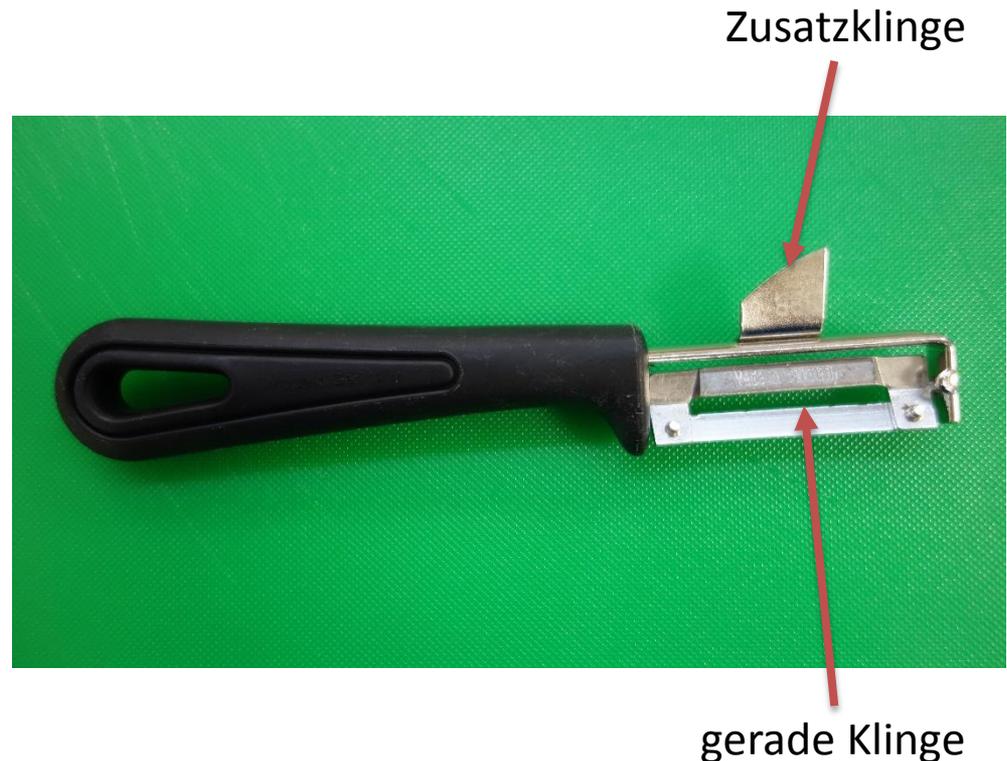


Der Sparschäler mit Seitengriff

Der Sparschäler mit Seitengriff wird zum schälen von rundlichem Obst und Gemüse verwendet

Er besteht aus einem Kunststoffgriff, einer geraden Klinge und einer Zusatzklinge

Achtung! Es gibt unterschiedliche Sparschäler für Linkshänder und Rechtshänder



Der Sparschäler mit Seitengriff

Durch den Seitengriff lässt sich die Klinge gut bewegen und runde Stellen können leicht geschält werden

Mit der Zusatzklinge kann man tiefe, schlechte Stellen aus der Kartoffel schneiden, wo man mit der geraden Klinge so nicht drankommt

Kartoffeln, Äpfel, Birnen, zählen zu rundlichem Obst und Gemüse



Der Sparschäler mit geradem Griff

Der Sparschäler mit geradem Griff wird zu schälen von geradem Obst und Gemüse benutzt

Es hat eine geriffelte oder glatte Klinge

Der Sparschäler ist für Linkshänder und Rechtshänder



geriffelte Klinge

Der Sparschäler mit geradem Griff

Der Sparschäler mit geradem Griff eignet sich gut für längliches Obst und Gemüse

Gurken, Möhren, Spargel zählen zu länglichem Obst und Gemüse



Lernzielkontrolle - Verbinde die Bilder mit Namen.



Sparschäler mit Seitengriff

großes Gemüsemesser

Schälmesser

Brotmesser

Sparschäler mit geradem Griff

Fleischmesser



Sicherheitsregeln bei der Arbeit mit einem Messer

So nicht ! 



Das Messer **nicht**
hochhalten beim
gehen !



Nicht mit dem
Messer rennen !



Nicht hinterher
greifen, wenn ein
Messer runterfällt !

Sicherheitsregeln bei der Arbeit mit einem Messer

Sondern so :



So macht man es richtig:

- Das Messer immer nach unten halten
- Langsam mit dem Messer gehen
- Abstand von anderen halten

Lernzielkontrolle - Richtig oder falsch? Kreuze an.



richtig



falsch



richtig



falsch



richtig



falsch

