

„Tatort Küche“

Didaktische Reserve

Kühlschrank richtig einräumen – Was gehört wohin?

Aufgabe: Bringe die Bilder in die richtige Reihenfolge.



Quelle: Privat

Fertig?! → Lass Die Aufgabe von deiner Lehrkraft überprüfen ☺

Dieses Material wurde erstellt von Isabella Buckenmaier, Marisa Meyer
und Amelie Saalman und steht unter der Lizenz [CC BY-NC-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)



(An die Lehrkraft: Bitte die Bilder ausschneiden und durcheinander in einen Briefumschlag legen.)

		
Das Gemüse	Das Obst	Der Fisch
		
Das Fleisch	Der Käse	Der Joghurt
		
Die Speisereste	Die Speisereste	Die Speisereste
		
Die Eier	Die Butter	Die Marmelade
		
Das Tomatenmark	Das Pesto	Die Milch

	
<p>Das Wasser</p>	<p>Das Getränk</p>

Lizenzfreie Bilder von <https://pixabay.com/>

Weitere didaktische Reserve, wenn noch viel Zeit ist:

Wie hoch ist die Temperatur in den Fächer des Kühlschranks?

„Tatort Küche“

Regeln

Die Küche ist eine Werkstatt, in der aus Sicherheitsgründen bestimmte Regeln eingehalten werden müssen

Wir halten uns auch in der Schulküche an die Klassenregeln!

Regeln in der Schulküche:

- **Händewaschen!** Vor dem Kochen, nach jedem Toilettengang sowie nach dem Naseputzen und Niesen gründlich die Hände mit Seife waschen und gut abtrocknen
- lange Haare zum Zopf binden
- Schmuck von den Händen abnehmen
- Schürze tragen
- geschlossene Schuhe mit festem Oberteil und rutschfester Sohle tragen
- kleine Schnitte und Wunden der Lehrkraft melden und mit einem sauberen Pflaster, Verband und/oder wasserdichten Überzug abdecken
- nicht rennen oder toben
- nicht auf den Arbeitsflächen sitzen
- Werkzeuge und Geräte nur dafür benutzen, wozu sie gedacht sind
- Fluchtweg darf nicht verstellt und muss immer freigehalten werden
- Werkzeuge, Geräte, Lebensmittel und Abfälle so lagern, dass sie nicht auf den Boden fallen können
- Verunreinigungen auf dem Boden sofort beseitigen
- Türen (auch Herde, Kühlschränke) nicht offenlassen
- nur mit einem sauberen, unbenutzten Löffel probieren
- Abfall, der bei der Lebensmittelzubereitung entsteht, in einer separaten Schüssel sammeln und anschließend entsorgen
- benutztes Arbeitsgerät, Besteck und Geschirr gründlich mit Spülmittel spülen, abtrocknen und zurückräumen
- zum Abtrocknen von sauberem Geschirr nur saubere Geschirrtücher verwenden

Wir sind ein Team – hilfst du mir, helfe ich dir.