


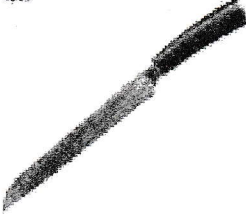
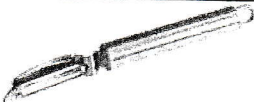




6. Wie heißen die verschiedenen Messer? Verbinde die Abbildungen mit der richtigen Bezeichnung des Messers!

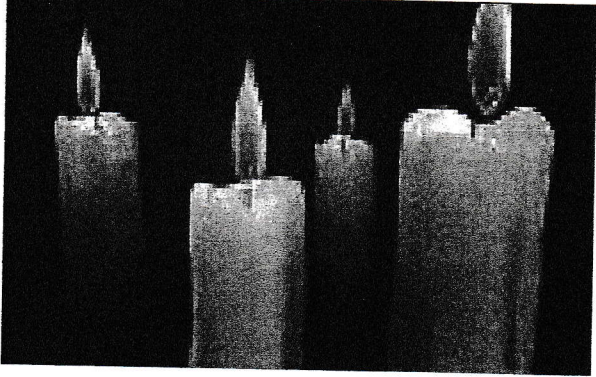
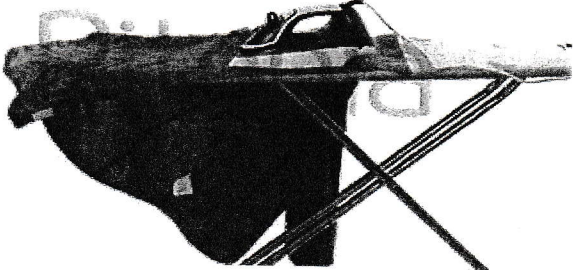

	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Sparschäler
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Allzweck- oder Officemesser
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Brotmesser
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Schälmesser
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> Küchen- oder Schneidmesser

7. Wie wird ein Backofen richtig bedient? Fülle die Tabelle aus!

Heizsystem/ Heizart	Symbol	Geeignet zum ...
		... Braten und Backen auf einer Ebene
		... Braten und Backen auf mehreren Ebenen
		... Grillen oder Überbacken kleinerer Mengen
		... Grillen großer Fleischstücke oder Geflügel



8. Schreibe zu den Abbildungen die entsprechenden Gefahren und Sicherheitsmaßnahmen auf.

	Gefahren & Sicherheitsmaßnahmen
	
	
 <p data-bbox="300 1868 651 1899">Quelle: BAG Mehr Sicherheit für Kinder e.V.</p>	



9. Mit welchem Gerät misst du die folgenden Zutaten ab?

Zutat	Verwendetes Gerät
MS Zimt	
20g Öl	
3/8 Liter Milch	
300g Kartoffeln	

10. Welche vier Teigarten kennst Du, die wir bereits verwendet haben?
Was kann man daraus herstellen?
Nenne jeweils zwei Beispiele!

11. Schreibe Tipps auf, damit du beim Einkaufen nicht in Einkaufsfallen tappst!
