

Bei Rückfragen bitte eine E-Mail an meine Dienstemail-Adresse senden:

dorothe.bock@hanseschule-attendorn.de

1. – 3. WOCHE (16.03.2020 – 03.04.2020)

Messer – ein vielseitig verwendbares Arbeitsgerät

Messerarten und ihr Aussehen

- ▶ Lies die Texte des INFO-Blattes.
- ▶ Unterstreiche die verschiedenen Messer grün im Text und wichtige INFOs zu den Messern blau.
- ▶ Schneide die Abbildungen und die Texte des Ausschneidebogens aus und klebe sie in die richtigen Kästchen der Tabelle darüber.

Achtung:

Falls du keinen Drucker hast. Zeichne die Tabelle „Messerarten“ ab. Zeichne die Messer in deine Tabelle bzw. notiere die entsprechenden Texte in deine Tabelle.

Der richtige Umgang mit Messern

- ▶ Vervollständige die Lückensätze mithilfe der vorgegebenen Begriffe.

Achtung:

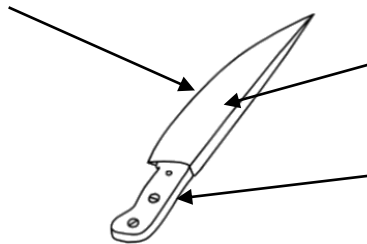
Falls du keinen Drucker hast. Schreibe die Sätze des Arbeitsblattes ab und ergänze bei der Abschrift die fehlenden Begriffe.



Messer – ein vielseitig verwendbares Arbeitsgerät

Messerarten und ihr Aussehen

Messer bestehen aus einer Klinge mit Schneide und Griff.



Je nach Messerart sind die Klinge und Schneide unterschiedlich geformt bzw. haben unterschiedliche Längen:

Es gibt zwei Sorten von *kleinen Küchenmessern*.

Entweder haben sie eine **gebogene glatte Klinge**, dann heißen sie **Schälmesser**.

Haben die Messer eine **gerade glatte Klinge**, dann werden sie **Schneidmesser** genannt.

Es gibt auch *größere Schneidmesser*, deren **glatte Klinge an der Spitze abgerundet** ist. Sie heißen **Officemesser** oder **Allzweckmesser**.

Außerdem gibt es auch *größere Schneidmesser*, deren **Klinge einen Wellenschliff ausweist**. Diese Messer werden als **Brotmesser** bezeichnet.

Darüber hinaus gibt es **spezielle Schälmesser**, die eine **feste oder bewegliche Klinge** aufweisen. Sie heißen **Sparschäler**.

Das **Tomatenmesser** ist der Spezialist für zähe Haut. So lassen sich beispielsweise Tomaten mit diesem Messer problemlos und sauber in feine Scheiben schneiden, denn seine **regelmäßigen Wellen entlang der Schneide** sind besonders gut für feste Schalen oder Krusten geeignet. In manchen Fällen haben sie **gegabelte Klingenspitze**, die ihrerseits das Aufnehmen des Schnittguts sowie das Aussortieren der harten Tomatensamen begünstigt.

Messerarten und ihre Verwendung

Je nach Verwendung sind die Klinge und Schneide unterschiedlich geformt:

Das **Schälmesser** ist wegen seiner gebogenen Klinge besonders geeignet **zum Schälen und Pellen von rohem oder gegartem Schneidgut**, wie z.B. Kiwis, Orangen oder Pellkartoffeln.

Das **kleine Schneidmesser** mit gerader Klinge eignet sich **zum Schneiden und Hacken** auf dem Brettchen.

Das große **Allzweck- oder Officemesser** hat an der Spitze eine abgerundete Klinge. Die Größe der Klinge entspricht der Menge des Schneidgutes, damit die Klinge auf einmal durchgezogen werden kann und ein glatter Schnitt entsteht. Es wird zum Schneiden von größeren Schneidgut verwendet



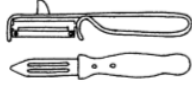


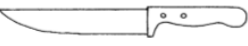
Häufig benutzt man auch große **Messer mit Wellenschliff**, um **weichere Lebensmittel** (z.B. Kuchen) **bzw. Lebensmittel mit Kruste** (z.B. Brot) **aufzuschneiden**. Diese Messer werden häufig Brotmesser genannt.

Spezielle Schälmesser mit fester und beweglicher Klinge heißen **Sparschäler**. Sie werden z.B. **zum Schälen** von Kartoffeln oder Möhren genutzt.

MESSERARTEN			
Name	Abbildung	Aussehen	Verwendung
Allzweckmesser (Officemesser)			
Brotmesser			
Sparschäler			
Schneidmesser			
Schälmesser			
Tomatenmesser			

AUSSCHNEIDEBOGEN



		Schälen und Pellen von Schneidgut in der Hand	Schälen von Schneidgut in der Hand
		Schneiden von weichem Schneidgut bzw. Schneidgut mit Kruste auf dem Brettchen	regelmäßige Wellen entlang der Schneide gegabelte Klingenspitze
		Klinge mit Wellenschliff	Schneiden von weichem Schneidgut auf dem Brettchen
gebogene Klinge	gerade Klinge	feste oder bewegliche Klinge	Schneiden von größerem Schneidgut auf dem Brettchen
		glatte Klinge an der Spitze abgerundet	Schneiden von Lebensmitteln mit festen Schalen oder Krusten



Messer – ein vielseitig verwendbares Arbeitsgerät

Der richtige Umgang mit Messern

Wenn du mit Messern arbeitest, musst du einige Regeln beachten, um Unfälle zu vermeiden.

Ergänze die folgenden Regeln zum sicheren Umgang mit Messern in der Küche. Setze dazu folgende Begriffe in die Lückensätze ein:

*Schneidebrett – Ablageteller – Krallengriff – auf den Körper zu – oben –
geeignet – liegen - scharfen – nicht – waschen und abtrocknen – nie*

1. Für jeden Zweck gibt es ein bestimmtes Messer. Daher sollten nur die
Messer zum Schneiden verwendet werden, die für die Aufgabe
_____ sind.



2. Nur Messer mit einer _____ Schneide schneiden gut!
Messer sollten daher regelmäßig geschärft werden.

3. Damit die Arbeitsplatte nicht beschädigt wird und die
Lebensmittel nicht wegrutschen, ist es wichtig, immer ein
_____ als Unterlage zu
verwenden.



4. Um Verletzungen zu vermeiden und den Messergriff zu schonen,
darf man Messer beim Spülen nie lange Zeit im Spülwasser
_____ lassen, sondern sollte sie sofort spülen.



5. Lege Messer immer auf den Ablageteller oder in eine spezielle Aufbewahrung und nie mit der Schneide nach _____ ab.

6. Wenn ein Messer gerade nicht benutzt wird, darf man es nicht beim Abfall liegen lassen.

Man legt es immer auf den _____.

Dies ist sicherer und auch hygienischer.



7. Mit einem Messer in der Hand darf _____ umhergelaufen werden!

8. Um beim Schneiden die Fingerkuppen zu schützen, sollte das Messer immer an den Fingerknöcheln entlanggeführt werden.



Der richtige Griff, um das Lebensmittel festzuhalten, heißt _____ oder Pfötchengriff.

9. Mit fettigen oder nassen Händen kann man ein Messer schlecht halten. Um nicht abzurutschen, sollte man also vor dem Schneiden die Finger _____.

10. Damit man sich nicht in die Hand oder in den Körper schneidet, sollten Lebensmittel zum Schneiden möglichst immer auf ein Schneidebrett gelegt werden. Wenn ausnahmsweise einmal in der Hand geschnitten wird, darf die Schneide nie direkt _____ geführt werden!

11. Fallende Messer _____ auffangen.

