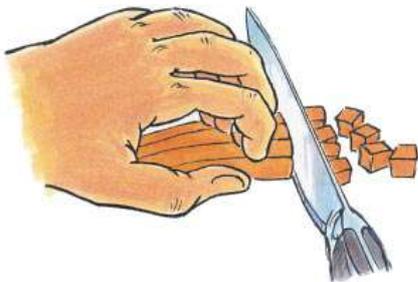


# Schneiden wie die Profis!



## 1. Wie schneide ich richtig?

1. Lege ein feuchtes Tuch unter dein Brett.  
→ es verhindert das wegrutschen
2. Wähle das richtige Messer.
3. Wende den Krallen- oder Tunnelgriff an!



Krallengriff



Tunnelgriff

4. Während des Schneidens Ordnung am Arbeitsplatz halten!
5. Mit wiegenden Schneidebewegungen die Formen schneiden.

## 2. Warum ist richtiges Schneiden so wichtig?

Ich beuge Verletzungen vor, das bedeutet, wenn ich den richtigen Griff anwende und meine Augen beim Schneiden lasse, dann verringere ich die Verletzungsgefahr, indem das ich mich schneide.

### 3. Welches Messer wird wofür verwendet?



### 4. Hinweise beim Verwenden eines Messers!

- Nicht mit dem Messer in der Hand herum laufen.
- Nur gut geschärfte Messer verwenden.
- Das Messer nicht mit der Klinge nach oben ablegen.
- Messer nur mit trockenen Händen verwenden und einem trockenen Messergriff.
- Messer nicht im Spülwasser ablegen -> sofort mit der Hand abspülen!

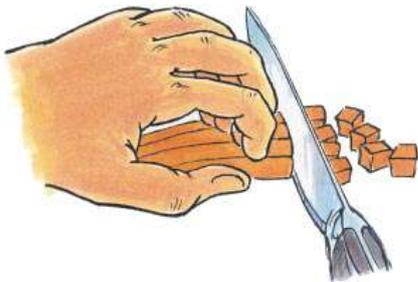
(Quelle: Bilder -> HsB - 7. Klasse)

# Schneiden wie die Profis!

## Aufgabe

### 1. Fülle die Lücken aus!

1. Lege ein \_\_\_\_\_ unter dein Brett.  
→ es verhindert das wegrutschen
2. Wähle das \_\_\_\_\_.
3. Wende den richtigen Griff aus.



4. Während des Schneidens \_\_\_\_\_  
halten!
5. Mit \_\_\_\_\_ die Formen  
schneiden.

Tunnelgriff - richtiges Messer - wiegende Schneidebewegungen - Krallengriff -  
richtiges Messer - Ordnung am Arbeitsplatz

# Schneiden wie die Profis!

## Aufgabe

### 2. Verbinde richtig!

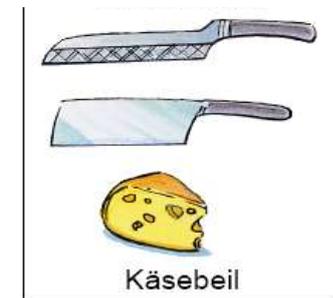


Tranchiermesser

Brotmesser

kleines Küchenmesser

Fleischmesser



Gemüsemesser

Schälmesser

Tomatenmesser

Käsemesser

# Schneiden wie die Profis! - Rezept



## Schweizer Wurstsalat

| Menge  | Zutaten   | Zubereitung  |
|--|---|--|
| 300 g  | Fleischwurst                                    | → in Scheiben schneiden<br>    |
| 80 g   | Emmentaler                                      | → in Würfel schneiden<br>     |
| 1  | Zwiebel   | → in Halbringe schneiden<br> |
| 2  | Essiggurken                                     | → in Scheiben schneiden<br>  |
| 3 EL<br>3 EL<br>$\frac{1}{2}$ TL<br>1 TL<br>1 TL<br>2 - 3 EL | Essig<br>Öl<br>Senf<br>Zucker<br>Salz<br>Wasser | → alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und über den Wurstsalat geben - ziehen lassen                         |

## **Mögliche Videodateien:**

<https://www.youtube.com/watch?v=UQsa5VIw-MU>

<https://www.youtube.com/watch?v=n9km2YEbV7Y>

<https://www.youtube.com/watch?v=TpX6HjwzM7c>