

**Schneiden – Bist du fit?**

Diese zwei Fachbegriffe brauchst du beim Schneiden:



**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** =

Die Hand bildet einen Tunnel um das Schnittgut. Das Messer fährt beim Schneiden durch den Tunnel durch.

Zum \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ von Lebensmitteln.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** =

Daumen und Finger halten das Schnittgut fest und bilden dabei eine Kralle. Das Messer schneidet entlang der Kralle, die Finger sind dadurch geschützt.

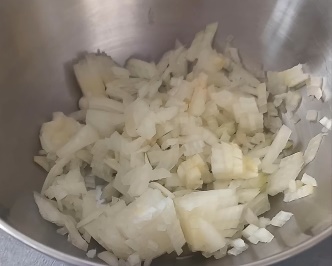
Zum \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ von Lebensmitteln.

**Zwiebel in Ringe / Halbringe schneiden**

1. Bereite den \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ vor (Brett, drei Schüsseln und ein Gemüsemesser).
2. Schneide den Spross ab. Der \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ bleibt erhalten.
3. Ziehe mit dem Messer die \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ über der Abfallschüssel ab.
4. Halbiere den Wurzelboden mit dem \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_und lege die Hälfte auf die \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Schneide mit dem \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ die Zwiebel in Halbringe. Arbeite dabei bis kurz vor den \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.



**Zwiebel in Würfel schneiden**



1. Bereite den \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ vor (Brett, drei Schüsseln und ein Gemüsemesser).
2. Schneide den Spross ab. Der \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ bleibt erhalten.
3. Ziehe mit dem Messer die \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ über der Abfallschüssel ab.
4. Halbiere den Wurzelboden mit dem \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_und lege die Hälften auf die \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Schneide mehrmals mit dem Tunnelgriff bis \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ den Wurzelboden ein.
6. Schneide mit dem \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ kleine Würfel .

Entferne den Wurzelboden.

**Bei größeren Mengen:**

Schneide die Zwiebel mit dem Hobel in Ringe/Halbringe

– verwende dabei IMMER den Fingerschutz!