

Name:

Klasse:


Datum:

ISB

## SCHNEIDEN – BIST DU FIT?


**KONTROLLIERE DICH SELBST. HAST DU ALLES RICHTIG?**

### **KRALLENGRIFF =**

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

Zum Kleinschneiden von Lebensmitteln.

### **TUNNELGRIFF =**

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

Zum Halbieren von Lebensmitteln.

## ZWIEBEL IN RINGE / HALBRINGE SCHNEIDEN

1. Bereite den **Arbeitsplatz** vor. (Brett, drei Schüsseln und ein Gemüsemesser).
2. Schneide den Spross ab. Der **Wurzelboden** bleibt erhalten.
3. Ziehe mit dem Messer die **Schale** über der Abfallschüssel ab.
4. Halbiere den Wurzelboden mit dem **Tunnelgriff** und lege die Hälften auf die **Schnittflächen**.
5. Schneide mit dem **Krallengriff** die Zwiebel in Halbringe – arbeite dabei bis kurz vor den **Wurzelboden**.

### **BEI GRÖßEREN MENGEN:**

Schneide die Zwiebel mit dem Hobel in Ringe/Halbringe – verwende dabei **IMMER** den Fingerschutz!

## ZWIEBEL IN WÜRFEL SCHNEIDEN

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