

Name:

Klasse:

Datum:

ISB

## SCHNEIDEN – BIST DU FIT?

DIESE ZWEI FACHBEGRIFFE BRAUCHST DU  
BEIM SCHNEIDEN:



----- =  
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.



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

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 \_\_\_\_\_.

Name:

Klasse:

Datum:

ISB

## 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!