

# Inhaltsverzeichnis

## 1 Vorüberlegungen

Aufbau der Bildkartei „Gemüse und Kartoffeln vorbereiten für Anfänger“ . . . . .	4
Begleitheft mit Kopiervorlagen . . . . .	5
Einsatzmöglichkeit der Bildkartei im Unterricht . . . . .	5
Aufbewahrung der Fotokarten . . . . .	6

## 2 Medien

Wortkarten zu den Schritt-für-Schritt-Fotokarten . . . . .	7
Saisonkalender . . . . .	9
Domino „Gemüse vorbereiten für Anfänger“ . . . . .	10

## 3 Arbeitsblätter

Aufgabenkarten . . . . .	12
Zwiebel . . . . .	13
Lauch . . . . .	16
Karotte . . . . .	18
Tomate . . . . .	20
Kartoffel . . . . .	22
Kopfsalat . . . . .	25
Gurke . . . . .	27
Paprika . . . . .	29
Lösungen zu den Arbeitsblättern . . . . .	31

## 4 Rezepte (in alphabetischer Reihenfolge)

Amerikanischer Farmersalat . . . . .	39	Lauch-Hackfleisch-Suppe . . . . .	37
Apfel-Gurken-Salat . . . . .	46	Lauchquiche . . . . .	36
Bunter Salat mit Joghurtmarinade . . . . .	45	Paprika-Hackfleisch-Pfanne . . . . .	48
Gemüsepudding . . . . .	38	Paprikaquark . . . . .	38
Griechischer Nudelsalat . . . . .	40	Paprika-Schafskäse-Salat . . . . .	47
Gurkensalat mit Dill . . . . .	46	Spaghetti in Lachs-Sahnesoße . . . . .	35
Iranischer Karottensalat . . . . .	39	Tomaten-Paprika-Toast . . . . .	41
Kartoffel-Lachs-Suppe . . . . .	42	Wraps mit Paprikafüllung . . . . .	47
Kartoffelsalat . . . . .	43	Zwiebelkuchen . . . . .	34
Kopfsalat mit Essig-Öl-Marinade . . . . .	44		

# Inhaltsverzeichnis

Die Fotokarten zu jeder Gemüsesorte sind zur besseren Orientierung jeweils mit derselben Farbe hinterlegt.

## Zwiebel

1. Zwiebel schälen
2. Zwiebel halbieren
3. Zwiebel senkrecht einschneiden
4. Zwiebel in Würfel schneiden
5. Zwiebel in Halbringe schneiden

## Lauch

1. Dunkelgrüne Enden abschneiden
2. Lauch putzen
3. Lauch halbieren
4. Lauch waschen
5. Lauch in Halbringe schneiden

## Karotte

1. Karotte schälen
2. Karottenspitze abschneiden
3. Karotte raspeln

## Tomate

1. Tomatenstrunk ausschneiden
2. Tomate in Scheiben schneiden
3. Tomate halbieren
4. Tomate in Achtel schneiden

## Kartoffel

1. Kartoffel waschen /bürsten
2. Rohe Kartoffel schälen
3. Kartoffel halbieren
4. Kartoffel in Würfel schneiden
5. Gekochte Kartoffel pellen
6. Gekochte Kartoffel in Scheiben schneiden

## Gurke

1. Gurke schälen
2. Stielansatz der Gurke abschneiden
3. Gurke hobeln

## Kopfsalat

1. Äußere Salatblätter entfernen
2. Salatblätter vom Strunk lösen
3. Salatblätter waschen
4. Salatblätter putzen und abtropfen lassen

## Paprika

1. Paprika halbieren
2. Paprikastrunk herausschneiden, Rippen entfernen
3. Paprika in Streifen schneiden
4. Paprika in Würfel schneiden