

Thema: _____

Pflichtstationen

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Station

erledigt kontrolliert

Download zur Ansicht

Stationenschilder

Schilder zur besseren Orientierung auf buntes Tonpapier kopieren.
Stationenschilder in der Mitte falten. Nummerierung ergänzen.



Übersicht:

- **Station „Regeln zum Messen und Wiegen“**
Medien: Text, Arbeitsblatt (S. 8)
- **Station „Hilfsmittel zum Messen und Wiegen“**
Medien: Rezeptblatt (S. 7), Text, Zuordnungskärtchen
- **Station „Der Messbecher“**
Medien: Text, Zuordnungskärtchen, Arbeitsblatt (S. 8)
- **Station „Die Waage“**
Medien: 300 g Zucker, Teller, Waagen, Gebrauchsanweisungen, Kontrollkarte

Kompetenzen:

- Die elektronische und mechanische Küchenwaage kennen und zum Abwiegen verschiedener Lebensmittel sachgerecht nutzen.
- Allgemeingültige Abkürzungen von Maßeinheiten in der Küche kennen und beim Zubereiten von Speisen nach Rezept nutzen.
- Das Lesen von Gebrauchsanweisungen als Informationsbeschaffung kennen und zum Bedienen von neuen Geräten nutzen.

Einkaufszettel:

- ✓ Lebensmittel für die Kochaufgabe: Müslikugeln
- ✓ Zucker

Organisatorische Hinweise:

- Es ist sinnvoll, zuerst mit dem Stationenlauf zu beginnen, damit sich die Schüler bereits Kenntnisse über das Messen und Wiegen aneignen können, um diese dann praktisch anwenden und üben zu können.
- Der Lehrer kann bei der Station „Die Waage“ entscheiden, welche Gebrauchsanweisung er verwenden möchte (je nach Schulküche) bzw. es können auch beide Waagentypen verwendet werden!

Station

Regeln zum Messen und Wiegen

Genauigkeit ist wichtig!

Aufgaben:

1. Lies den Text durch.
2. Formuliere mithilfe des Textes 4 Regeln.

zur Ansicht

Hilfsmittel zum Messen und Wiegen

Viele Helfer zum Messen und Wiegen!

Aufgaben:

1. **Lies** den Text durch.
2. **Ordne** den Messgeräten die richtigen Abkürzungen zu.
3. **Vervollständige** dein Rezeptblatt.



Viele Helfer zum Messen und Wiegen

Es gibt viele verschiedene Geräte zum Messen und Wiegen. Je nach Menge bzw. Lebensmittel wählt man andere Geräte.

Man kann z. B. mit den Fingern, mit Besteck oder dem Messbecher abmessen oder mit der Waage abwiegen.

Zuordnungsspiel zum Messen und Wiegen

Legefeld und Kärtchen ggf. vergrößern, laminieren und Legekärtchen mit Abkürzungen an den gestrichelten Linien auseinanderschneiden.

Messen mit Besteck		
		
Messen mit dem Finger	Messen mit dem Messbecher	Messen mit der Waage

Der Messbecher

Genauigkeit in Milliliter und Liter!

Aufgaben:

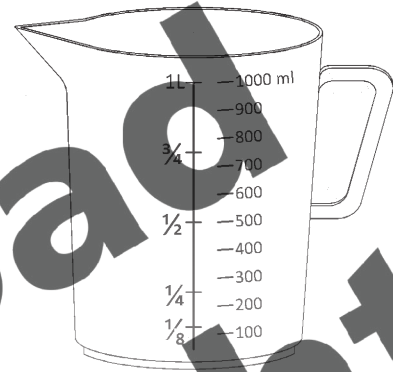
1. Lies den Text durch.
2. Ordne dem Messbecher die richtigen Hohlmaße zu.
3. Vervollständige dein Arbeitsblatt (Nummer 1).

Abmessen von Flüssigkeiten im Messbecher

Im Messbecher werden vor allem Flüssigkeiten, wie z. B. Wasser, Milch und Saft abgemessen. Die Menge wird anhand einer eingepprägten Skala abgelesen.

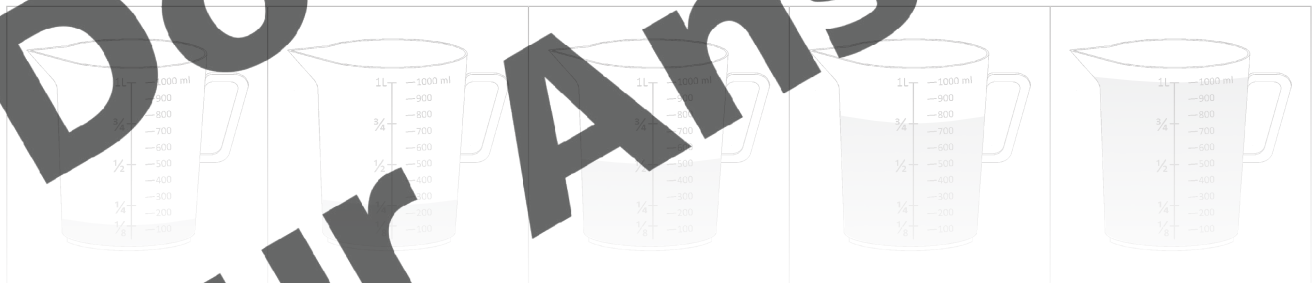
Die Einheiten werden immer in Abkürzungen angegeben:

- l = Liter
- ml = Milliliter
- ccm = Kubikzentimeter



Legespiel Messbecher und Hohlmaße

Legefeld und Kärtchen kopieren, 150% vergrößern, laminieren und an den gestrichelten Linien auseinanderschneiden.



Die Waage

Genauigkeit in g und kg

Aufgaben:

1. Lies die Gebrauchsanweisung der Waage durch.
2. Wiege mithilfe der Gebrauchsanweisung den vorbereiteten Zucker ab.
3. Kontrolliere deine abgewogene Menge auf der Rückseite der Aufgabenkarte.

Kontrolle: Die Waage Abgewogene Menge = 300 g

Gebrauchsanweisung elektronische Waage:

1. Produktbeschreibung:

- 1 Abstellfläche
- 2 Display
- 3 Ein- und Ausschalttaste (ON/OFF)
- 4 Tara- oder Reset-Taste

2. Benutzung zum Wiegen von Lebensmitteln:

- Schalte die Waage ein. Drücke die Ein-/Ausschalttaste (ON/OFF).
- Stelle einen Teller auf die Waage.
- Stelle die Waage auf „0“ zurück. Drücke die Tara-Taste und warte, bis die „0“ erscheint.
- Wiege die gewünschte Menge ab.
- Schalte die Waage mit der Ausschalttaste wieder aus.

Gebrauchsanweisung mechanische Waage:

1. Produktbeschreibung:

- 1 Abstellfläche



Download zur Ansicht

Wir stellen Müslikugeln her!

MÜSLIKUGELN		
Menge	Zutaten	Zubereitung
1 EL 2 EL 3 EL	Butter Zucker Honig	1. Mandelblättchen und Sonnenblumenkerne abwägen. 2. Butter, Zucker und Honig in einem Topf mit geringer Hitze schmelzen lassen. ⇒ Karamellisieren
1 Msp. ½ T. 50 g 50 g	Zimt Haferflocken Mandelblättchen Sonnenblumenkerne	3. Alle anderen Zutaten zugeben und gut verrühren. 4. Müsli­masse ganz kurz abkühlen lassen.
1 TL 1 EL 1 TL 1 EL	Kokosflocken Schokostreusel Leinsamen Cornflakes	5. Mit feuchten Händen kleine Müslikugeln formen. 6. Müslikugeln auf einer Alufolie erkalten lassen.

Hilfsmittel zum Messen und Wiegen!

Messen mit Besteck



Download zur Ansicht

Messen und Wiegen

1. Der Messbecher

Im Messbecher werden vor allem Flüssigkeiten wie z. B. Wasser, Milch und Saft abgemessen.

Die Menge wird anhand einer eingepprägten Skala abgelesen.
Die Einheiten werden immer in Abkürzungen angegeben:

- l = Liter
- ml = Milliliter
- ccm = Kubikzentimeter

				
___ l =	___ l =	___ l =	___ l =	___ l =
___ ml =	___ ml =	___ ml =	___ ml =	___ ml =
___ ccm	___ ccm	___ ccm	___ ccm	___ ccm

2. Regeln zum Messen und Wiegen



zur Ansicht

Arbeitsblatt

Messen und Wiegen

Name: _____

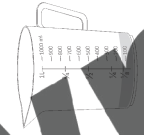
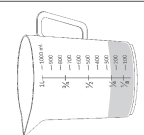
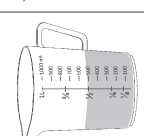
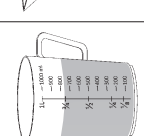
1. Der Messbecher

Im Messbecher werden vor allem Flüssigkeiten wie z. B. Wasser, Milch und Saft abgemessen.

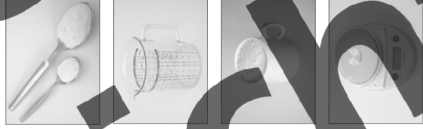
Die Menge wird anhand einer eingetragten Skala abgelesen.

Die Einheiten werden immer in Abkürzungen angegeben:

- l = Liter
- ml = Milliliter
- ccm = Kubikzentimeter

	$l = \frac{1}{8}$	$ml = 125$	$l = \frac{1}{4}$	$ml = 250$		$l = \frac{1}{2}$	$ml = 500$		$l = \frac{3}{4}$	$ml = 750$		$l = 1$	$ml = 1000$
		125 ccm		250 ccm			500 ccm			750 ccm			1000 ccm

2. Regeln zum Messen und Wiegen



• Teelöffel und Esslöffel nur gestrichen voll machen!

• Beim Messbecher immer die richtige Skala ablesen!

• Bei einem Rezept immer die gleiche Tasse als Maß verwenden!

• Waage nach jeder Zutat auf „0“ zurückstellen!

Messen und Wiegen