

Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____

Station 1: Essen schneiden

Hören und lesen Sie!



1.01



Chef

Hallo. Es gibt viel Arbeit für heute. Ich **verteile** jetzt die Aufgaben **an** die Mitarbeiter.



Olga

Was soll ich machen?



Chef

Olga, Sie bereiten die Paprika vor. Zuerst halbieren Sie die Paprika, entkernen und waschen sie. Nach dem Waschen müssen Sie dann die Paprika in ein Zentimeter breite Streifen schneiden.



Dima

Und ich? Wofür **bin** ich **zuständig**?



Chef

Sie sind für die Karotten zuständig. Beim Raspeln der Karotten müssen Sie aber mit der Reibe aufpassen, weil Sie sich damit leicht am Finger verletzen können.



Dima

Alles klar! Ich bin sehr vorsichtig und werde daran **denken**.



Chef

Seda, Sie sind **verantwortlich** für den Spinat. Sie müssen den Spinat fein **hacken**. Dafür legen Sie erst die Blätter aufeinander und schneiden Sie quer und längs in feine Streifen.



Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____



Seda

Entschuldigen Sie, bitte! Was ist damit gemeint?



Chef

Damit meine ich, dass Sie zuerst von links nach rechts und dann von oben nach unten schneiden müssen. Dann hacken Sie den Spinat mit einem großen Messer fein. Sie ziehen dafür das Messer mit **wiegenden Bewegungen** durch die Blätter.



Seda

Gut! Das wird kein Problem sein.



Chef

Wer **kümmert sich** um das Salatdressing? Dafür müssen zuerst die Nüsse gemahlen werden.



Ekrem

Das mache ich! Was muss ich denn noch für das Dressing vorbereiten?



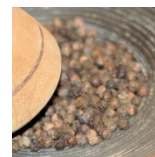
Chef

Sie müssen dann dafür auch noch Kräuter zusammen mit Knoblauch in einem Mörser zerreiben. Wissen Sie, was ein Mörser ist?



Ekrem

Ja, ich **habe** schon **Erfahrung** in der Arbeit **mit** dem Mörser, denn ich habe schon oft mit ihm gearbeitet. Ich weiß, dass man ihn zum Zerkleinern, Zerreiben und **Zerstoßen** von Kräutern, Gewürzen und **Gewürzkörnern**, wie zum Beispiel Pfefferkörner, benutzt.



Name: _____

leicht ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ schwer

Datum: _____



Chef

Das ist richtig. Da haben Sie gut aufgepasst.



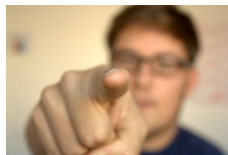
Uma

Was ist mit mir? Was sind heute meine Aufgaben?



Chef

Uma, zu Ihren Aufgaben **gehört** heute das Hobeln der Gurken. Dann bereiten Sie Brokkoli vor. Schneiden Sie den Strunk ab, also den dicken Stiel, und trennen dann die Röschen ab. Danach **blanchieren** Sie die Röschen.



Uma

Entschuldigung, ich weiß nicht, was man **unter** blanchieren **versteht**.



Chef

Kochen Sie die Röschen erst ungefähr 3-5 Minuten und geben Sie sie dann sofort in **Eiswasser**. Dadurch bleibt das Gemüse **knackig** und behält seine **leuchtende** Farbe. Wenn Sie sich nicht sicher sind, was Sie machen müssen, wenden Sie sich an Ekrem und fragen ihn.



Uma

Jetzt ist alles klar.



Chef

Gut. Dann an die Arbeit.