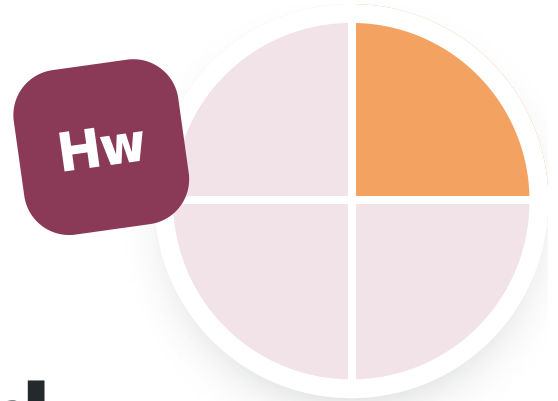




Übungsheft • Hauswirtschaft • Klasse 5

Rezepte lesen und planen

Erklärungen, 42 Aufgaben in drei Stufen und alle Lösungen, viele mit Begründung.

Name _____ Datum _____

Das lernst du

- Ich kann ein Rezept lesen.
- Ich kann Mengen umrechnen.
- Ich kann einen Arbeitsplan schreiben.

So arbeitest du mit dem Heft

- **Basis** zum Einstieg
- **Standard** zum Üben
- **Plus** zum Weiterdenken

Du musst nicht alles machen.
Fang bei Basis an. Die Lösungen stehen hinten im Heft.



Noch unsicher?

Scanne den Code. Dort wird das Thema Schritt für Schritt erklärt.

dysplus.de/lernen/hauptschule/klasse-5/hauswirtschaft/hw-rezepte-verstehen/so-ist-ein-rezept-aufgebaut

Abkürzungen

Abkürzung	Bedeutung
g	Gramm
ml	Milliliter
EL	Esstöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze

Ein Rezept halbieren

- 1 Pfannkuchen für 4: 250 g Mehl, 500 ml Milch, 4 Eier
- 2 Für 2 Personen: alles durch 2
- 3 125 g Mehl, 250 ml Milch, 2 Eier

Merksatz: Erst das Rezept ganz lesen. Dann Mengen prüfen. Dann Reihenfolge ordnen.

Typischer Fehler: Nur eine Zutat umrechnen und die anderen nicht.

Tipp: Rechne vom Essenszeitpunkt rückwärts.

Lesen und Abkürzungen

1 Was bedeutet die Abkürzung? Kreuze an.

- a) EL steht für _____ ☐ Teelöffel ☐ Eiweiß ☐ Esslöffel
- b) ml steht für _____ ☐ Meter ☐ Milliliter ☐ Milligramm
- c) Pck. steht für _____ ☐ Pfund ☐ Pfanne ☐ Päckchen
- d) Msp. steht für _____ ☐ Mehlsack ☐ Milliliter ☐ Messerspitze

2 Wo steht es im Rezept? Kreuze an.

- a) Die Mengen stehen in der _____ ☐ Zutatenliste ☐ Zubereitung
- b) Was ich tun soll, steht in der _____ ☐ Zubereitung ☐ Zutatenliste
- c) Für wie viele Personen es reicht, steht ☐ oben beim Namen ☐ im letzten Schritt

3 Setze ein: 1000, Gramm, Liter, 1000.

- a) g bedeutet _____ .
- b) 1 kg sind _____ g.
- c) l bedeutet _____ .
- d) 1 l sind _____ ml.

4**Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.**

- a) Man liest ein Rezept erst ganz, dann beginnt man. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

- b) Die Personenzahl im Rezept ist nicht wichtig. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

- c) Die Zutatenliste nennt alles, was man braucht. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

Mengen und Techniken

5 Rechne um. Pfannkuchen für 4 Personen: 250 g Mehl, 500 ml Milch, 4 Eier.

a) Wie viel Mehl brauchst du für 2 Personen?

b) Wie viel Milch brauchst du für 2 Personen?

c) Wie viele Eier brauchst du für 8 Personen?

d) Wie viel Milch brauchst du für 8 Personen? Gib in Litern an.

6 Rechne um.

a) Ein Päckchen enthält 500 g Nudeln. Du brauchst 250 g. Welcher Bruchteil des Päckchens ist das?

b) Du brauchst 1,5 l Wasser. Wie viele ml sind das?

7 Welche Technik? Kreuze an.

a) Zwiebel in kleine Würfel schneiden: _____

☐ würfeln ☐ köcheln

b) Sahne mit Luft aufschäumen: _____

☐ dünsten ☐ schlagen

c) Nudeln in sprudelndem Wasser garen: _____

☐ kochen ☐ braten

d) Gemüse in der Pfanne mit Fett garen: _____

☐ kochen ☐ braten

8**Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.**

- a) Köcheln heißt: leise siedern mit kleinen Blasen. ☐ stimmt ☐ stimmt nicht
-

- b) Dünsten heißt: im offenen Topf ohne Flüssigkeit garen. ☐ stimmt ☐ stimmt nicht
-

- c) Rühren heißt: Zutaten mischen. ☐ stimmt ☐ stimmt nicht
-

Planen und bewerten

9 Ordne und rechne.

a) Ordne: Gemüse braten, Gemüse waschen, Gemüse schneiden, anrichten.

b) Das Essen soll um 18:00 Uhr fertig sein. Anrichten dauert 5 Minuten, Nudeln 10 Minuten. Wann startest du die Nudeln?

c) Soße braucht 20 Minuten, Essen um 12:00 Uhr, Anrichten 5 Minuten. Wann startest du die Soße?

10 Welcher Fehler? Kreuze an.

a) Im Rezept steht: etwas Salz. Das ist _____ ☐ genau ☐ zu ungenau

b) Das Rezept hat keine Zeiten. ☐ kann ich schwer planen ☐ kann ich gut planen
Dann _____

c) Die Schritte stehen durcheinander. ☐ gut verständlich ☐ schlecht verständlich
Das ist _____

11 Schreibe auf.

a) Nenne drei Kriterien für ein gutes Rezept.

b) Wie kannst du ein Rezept verbessern, in dem Mengen fehlen?

12 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Ein Arbeitsplan nennt Zeit, Schritt und Person. ☐ stimmt ☐ stimmt nicht

b) Man plant vom Anfang vorwärts, nie rückwärts. ☐ stimmt ☐ stimmt nicht

c) Wer ein Rezept liest, prüft auch die Machbarkeit. ☐ stimmt ☐ stimmt nicht

13 Was gehört in einen Arbeitsplan? Kreuze an.

a) In die erste Spalte schreibe ich die _____ ☐ Lieblingsfarbe ☐ Uhrzeit

b) Neben jeden Schritt schreibe ich, _____ ihn macht. ☐ wer ☐ wie teuer

c) Ich plane vom Essenszeitpunkt _____ ☐ gar nicht ☐ rückwärts

d) Während das Wasser heiß wird, kann ☐ Gemüse schneiden ☐ die Nudeln essen
ich _____

Kannst du das schon?

Kreuze an, wie sicher du dich fühlst. Hier gibt es kein Richtig oder Falsch.

Ich kann ...	sicher	fast	noch nicht
Ich kann ein Rezept lesen.	☐	☐	☐
Ich kann Mengen umrechnen.	☐	☐	☐
Ich kann einen Arbeitsplan schreiben.	☐	☐	☐

Tipp: Bei „noch nicht“ schau dir „Kurz erklärt“ vorne im Heft noch einmal an oder scanne den Code auf dem Deckblatt. Dann probierst du die Aufgaben noch einmal.

Lösungen

Erst selbst lösen, dann vergleichen. Bei vielen Aufgaben steht die Begründung dabei.

●○○ Basis: Lesen und Abkürzungen

1 Was bedeutet die Abkürzung? Kreuze an.

a) **Esslöffel**

→ TL ist der Teelöffel.

b) **Milliliter**

→ ml misst Flüssigkeit.

c) **Päckchen**

→ Zum Beispiel Backpulver.

d) **Messerspitze**

→ Eine ganz kleine Menge.

2 Wo steht es im Rezept? Kreuze an.

a) **Zutatenliste**

→ Dort steht, wie viel du brauchst.

b) **Zubereitung**

→ Dort stehen die Schritte.

c) **oben beim Namen**

→ Die Personenzahl steht meist am Anfang.

3 Setze ein: 1000, Gramm, Liter, 1000.

a) g bedeutet Gramm.

b) 1 kg sind 1000 g.

c) l bedeutet Liter.

d) 1 l sind 1000 ml.

4 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Stimmt.

b) Stimmt nicht. Richtig: Die Personenzahl bestimmt die Mengen.

c) Stimmt.

●●○ Standard: Mengen und Techniken

5 Rechne um. Pfannkuchen für 4 Personen: 250 g Mehl, 500 ml Milch, 4 Eier.

a) **125 g**

→ $250 : 2 = 125$

b) **250 ml**

→ $500 : 2 = 250$

c) **8 Eier**

→ $4 \cdot 2 = 8$

d) **1 l**

→ $500 \cdot 2 = 1000 \text{ ml}$

→ $1000 \text{ ml} = 1 \text{ l}$

6 Rechne um.

a) Die Hälfte

→ 250 ist die Hälfte von 500

b) 1500 ml

→ $1,5 \cdot 1000 = 1500$

7 Welche Technik? Kreuze an.

a) würfeln

→ Es entstehen Würfel.

b) schlagen

→ Beim Schlagen kommt Luft hinein.

c) kochen

→ Kochen geschieht in Wasser.

d) braten

→ Braten geschieht in Fett.

8 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Stimmt.

b) Stimmt nicht. Richtig:

c) Stimmt.

Dünsten heißt: im geschlossenen Topf mit wenig Flüssigkeit oder Fett garen.

● ● ● Plus: Planen und bewerten

9 Ordne und rechne.

a) Gemüse waschen, Gemüse schneiden, Gemüse braten, anrichten.

- Erst waschen.
- Dann schneiden.
- Dann braten.
- Zum Schluss anrichten.

b) 17:45 Uhr

- $18:00 - 5 \text{ Minuten} = 17:55$
- $17:55 - 10 \text{ Minuten} = 17:45$

c) 11:35 Uhr

- $12:00 - 5 = 11:55$
- $11:55 - 20 = 11:35$

10 Welcher Fehler? Kreuze an.

a) zu ungenau

→ Eine Menge fehlt.

b) kann ich schwer planen

→ Zeiten helfen beim Planen.

c) schlecht verständlich

→ Die Reihenfolge muss stimmen.

11 Schreibe auf.

- a) **Vollständige Zutaten mit Mengen, richtige Reihenfolge, Zeitangaben.**
→ Denke an Mengen.
→ Denke an Reihenfolge und Zeit.
- b) **Ich ergänze genaue Mengen für jede Zutat.**
→ Was fehlt?

12 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

- a) **Stimmt.**
- b) **Stimmt nicht. Richtig:**
Man plant vom
Essenszeitpunkt
rückwärts.
- c) **Stimmt.**

13 Was gehört in einen Arbeitsplan? Kreuze an.

- a) **Uhrzeit**
→ Der Plan zeigt, wann etwas passiert.
- b) **wer**
→ So weiß jede Person, was sie tut.
- c) **rückwärts**
→ So finde ich die Startzeiten.
- d) **Gemüse schneiden**
→ Manche Schritte laufen gleichzeitig.