DYS+ Campus

Hw

Übungsheft · Hauswirtschaft · Klasse 7

Vorräte richtig lagern

Erklärungen, 41 Aufgaben in drei Stufen und alle Lösungen, viele mit Begründung.

Name _____ **Datum** _____

Das lernst du

- Ich kann Lebensmittel dem richtigen Lagerort zuordnen.
- Ich kann sicher einfrieren und auftauen.
- Ich kann einen Vorrat planen.

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-7/hauswirtschaft/hw-vorrat-und-lagerung/wo-gehoert-was-hin

Kurz erklärt

Lagerorte

Lagerort	Bedingungen	Beispiele
Kühlschrank	höchstens etwa 7 °C	Milch, Aufschnitt, Fleisch
Tiefkühler	–18 °C	Tiefkühlgemüse
Vorratsschrank	kühl, dunkel, trocken	Nudeln, Reis, Konserven

Wasservorrat

1. Gegeben: 4 Personen, 3 Tage, 2 Liter pro Person und Tag.
2. $4 \cdot 2 = 8$ Liter pro Tag.
3. $8 \cdot 3 = 24$ Liter.

Merksatz: Roh nach unten. Im Kühlschrank auftauen. Älteres zuerst verbrauchen.

Typischer Fehler: Schimmel auf weichen Lebensmitteln nur abzuheben. Die Fäden reichen tiefer. Weiches wirfst du ganz weg.

Tipp: Beschrifte Eingefrorenes mit Inhalt und Datum.

●○○ Basis

Lagern und einräumen

1 Wohin gehört es? Kreuze an.

a) Frischer Joghurt gehört in den _____. ☐ **Keller bei Sonne** ☐ **Kühlschrank** ☐ **Vorratsschrank**

b) Trockene Nudeln gehören in den _____. ☐ **Vorratsschrank** ☐ **Tiefkühler** ☐ **Backofen**

c) Rohes Fleisch gehört im Kühlschrank nach _____. ☐ **oben** ☐ **in die Tür** ☐ **unten**

d) Kartoffeln lagert man _____. ☐ **im Backofen** ☐ **dunkel** ☐ **hell am Fenster**

e) Der Tiefkühler hat _____. ☐ **+30 °C** ☐ **–18 °C** ☐ **+7 °C**

2 Ergänze.

a) Der Kühlschrank soll höchstens _____ °C haben.

b) Auftauen macht man am besten im _____.

c) Auf Gefrorenes schreibt man _____ und Datum.

d) Schimmel ist ein _____.

3 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Milch gehört in die Kühlschranktür, weil dort Platz ist. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

b) Rohes Fleisch legt man abgedeckt nach unten. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

c) Brot mit Schimmel schneidet man nur an der Stelle ab. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

d) Aufgetautes rohes Fleisch friert man nicht wieder ein. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

e) Das MHD ist immer eine harte Grenze. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

●●○ Standard

Haltbar machen und planen

4 Welches Verfahren? Kreuze an.

a) Beim _____ wird dem Lebensmittel Wasser entzogen. ☐ **Trocknen** ☐ **Gären** ☐ **Einlegen**

b) Sauerkraut entsteht durch _____. ☐ **Tiefkühlen** ☐ **Gären** ☐ **Trocknen**

c) Gurken im Essigwasser sind _____. ☐ **gefroren** ☐ **eingelegt** ☐ **getrocknet**

d) Marmelade im Glas ist _____. ☐ **getrocknet** ☐ **gefroren** ☐ **eingekocht**

5 Rechne.

a) 3 Personen, 2 Liter pro Tag und Person, 4 Tage: _____ Liter Wasser

b) Suppe eingefroren am 2., aufgetaut am 9.: _____ Tage im Tiefkühler

c) 5 Packungen Nudeln, 2 werden verbraucht: _____ bleiben

d) 9 °C im Kühlschrank, Soll 7 °C: _____ Grad zu warm

6 Erkläre kurz.

a) Warum taut man Fleisch im Kühlschrank auf und nicht auf der Arbeitsplatte?

b) Nenne zwei Verfahren, mit denen man Obst oder Gemüse haltbar machen kann.

c) Warum soll ein Kühlschrank nicht überfüllt sein?

d) Wie erkennst du, dass etwas verdorben sein könnte?

e) Was bedeutet: Zuerst Gekauftes zuerst verbrauchen?

●●● Plus

Vorrat und Bewertung

7 Plane und begründe.

a) Ein Haushalt mit 4 Personen plant Wasser für 10 Tage, 2 Liter pro Person und Tag. Wie viele Liter?

b) Du hast 6 Dosen Tomaten und isst jede Woche 2. Für wie viele Wochen reicht der Vorrat?

c) Nenne zwei Vorteile und zwei Grenzen eines Vorrats.

d) Bewerte: Ein Haushalt kauft im Angebot 20 Packungen Joghurt mit kurzer Haltbarkeit. Ist das sinnvoll?

8 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Bei hartem Käse darf man bei Schimmel mindestens 1 cm großzügig wegschneiden. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

b) Einfrieren tötet alle Keime ab. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

c) Ein Vorrat sollte aus Dingen bestehen, die ihr auch esst. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

d) Ein großer Vorrat verdirbt nie. ☐ **stimmt** ☐ **stimmt nicht**

9 Lagerplan.

a) Ordne zu: Quark, Reis, Hackfleisch (roh), Kartoffeln, Tiefkühlerbsen. Schreibe jeweils den Lagerort.

b) Erkläre, warum man Kartoffeln nicht in die Sonne legt.

c) Du findest im Schrank eine Packung Nudeln, MHD seit zwei Wochen vorbei. Was tust du?

10 Noch einmal prüfen. Kreuze an.

a) Ein Verbrauchsdatum steht auf _____ Lebensmitteln.

☐ **Nudeln** ☐ **leicht verderblichen** ☐ **Zucker**

b) Weiche Lebensmittel mit Schimmel wirft man _____ weg.

☐ **nur teilweise** ☐ **gar nicht** ☐ **ganz**

c) Einen Vorrat ordnet man so, dass _____ zuerst verbraucht wird.

☐ **Älteres** ☐ **Neues** ☐ **Teuerstes**

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 Lebensmittel dem richtigen Lagerort zuordnen.	☐	☐	☐
Ich kann sicher einfrieren und auftauen.	☐	☐	☐
Ich kann einen Vorrat planen.	☐	☐	☐

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: Lagern und einräumen

1 Wohin gehört es? Kreuze an.

a) Kühlschrank

→ Joghurt verdirbt schnell.

b) Vorratsschrank

→ Trocken, kühl, dunkel.

c) unten

→ Dort ist es am kältesten und nichts tropft.

d) dunkel

→ Licht macht sie grün.

e) –18 °C

→ Bei –18 °C vermehren sich Keime nicht.

2 Ergänze.

a) Der Kühlschrank soll höchstens 7 °C haben.

b) Auftauen macht man am besten im Kühlschrank.

c) Auf Gefrorenes schreibt man Inhalt und Datum.

d) Schimmel ist ein Pilz.

3 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) Stimmt nicht. Richtig: Milch gehört in die Mitte, weil die Tür am wärmsten ist.

b) Stimmt.

c) Stimmt nicht. Richtig: Brot mit Schimmel wirft man ganz weg.

d) Stimmt.

e) Stimmt nicht. Richtig: Das MHD ist ein Hinweis. Man prüft mit den Sinnen. Das Verbrauchsdatum ist eine Grenze.

●●○ Standard: Haltbar machen und planen

4 Welches Verfahren? Kreuze an.

a) Trocknen

→ Ohne Wasser vermehren sich Keime kaum.

b) Gären

→ Dabei entstehen Säuren.

c) eingelegt

→ Essig schützt.

d) eingekocht

→ Hitze und Luftabschluss halten sie haltbar.

5 Rechne.

a) **3 Personen, 2 Liter pro Tag und Person, 4 Tage: 24 Liter Wasser**

b) **Suppe eingefroren am 2., aufgetaut am 9.: 7 Tage im Tiefkühler**

c) **5 Packungen Nudeln, 2 werden verbraucht: 3 bleiben**

d) **9 °C im Kühlschrank, Soll 7 °C: 2 Grad zu warm**

6 Erkläre kurz.

a) **Im Kühlschrank bleibt es kühl, Keime vermehren sich langsam. Auf der Arbeitsplatte wird die Oberfläche warm.**

→ Wo ist es kühler?

→ Was passiert an der warmen Oberfläche?

b) **Zum Beispiel Trocknen und Einkochen.**

→ Denke an Apfelringe und Marmelade.

c) **Die kalte Luft muss zirkulieren, sonst kühlt er ungleichmäßig.**

→ Wie gelangt die Kälte überall hin?

d) **Muffiger oder saurer Geruch, Schleim, Verfärbung, Schimmel.**

→ Nutze Augen und Nase.

e) **Ältere Vorräte stehen vorn und werden zuerst genutzt, Neues kommt dahinter.**

→ Wo steht das Neue?

●●● Plus: Vorrat und Bewertung

7 Plane und begründe.

a) **80 Liter**

→ 4 · 2 = 8 Liter pro Tag.

→ 8 · 10 = 80 Liter.

b) **3 Wochen**

→ 6 : 2 = 3.

c) **Vorteile: spart Wege, hilft im Notfall. Grenzen: braucht Platz, kann ablaufen.**

→ Denke an Platz, Geld, Haltbarkeit.

d) **Nein. Der Joghurt verdirbt wahrscheinlich vor dem Essen, das Geld wird verschwendet.**

→ Wie lange hält Joghurt?

→ Wie viel esst ihr pro Woche?

8 Stimmt der Satz? Schreibe falsche Sätze richtig auf.

a) **Stimmt.**

b) **Stimmt nicht. Richtig: Einfrieren bremst Keime, tötet sie aber nicht ab.**

c) **Stimmt.**

d) **Stimmt nicht. Richtig: Auch ein großer Vorrat kann ablaufen oder verderben.**

9 Lagerplan.

a) **Quark: Kühlschrank. Reis: Vorratsschrank. Rohes Hackfleisch: Kühlschrank unten. Kartoffeln: dunkel im Vorratsschrank. Erbsen: Tiefkühler.**

→ Verdirbt es schnell?

→ Ist es roh?

b) **Im Licht werden sie grün und treiben aus. Grüne Stellen sind nicht gut verträglich.**

→ Was passiert im Licht?

c) **Prüfen: Packung, Aussehen und Geruch. Wenn alles unauffällig ist, kann man sie kochen.**

→ MHD ist ein Hinweis, keine Grenze.

10 Noch einmal prüfen. Kreuze an.

a) **leicht verderblichen**

→ Danach isst man es nicht mehr.

b) **ganz**

→ Die Fäden reichen tief.

c) **Älteres**

→ So verdirbt weniger.