

## FLÜSSIGKEITSMENGEN – Messen mit dem Messbecher



**1 l**

**1 Liter  
=  
1000 ml**



**3/4 l**

**3/4 Liter  
=  
750 ml**



**1/2 l**

**1/2 Liter  
=  
500 ml**



**1/4 l**

**1/4 Liter  
=  
250 ml**



**1/8 l**

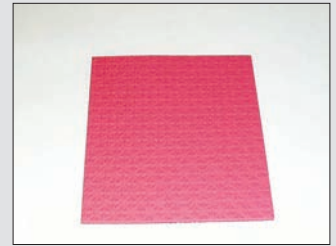
**1/8 Liter  
=  
125 ml**

# GESCHIRRSPÜLEN ①

Du brauchst zum Spülen:



Spülmittel



Spültuch



Spülbürste



Scheuerschwamm

Ordne das Geschirr in dieser Reihenfolge zum Spülen:



① Alles Geschirr aus Glas



② Alles Geschirr aus Porzellan



③ Alles Geschirr aus Plastik



④ Besteck und Arbeitsgeräte



⑤ Alles Geschirr aus Holz

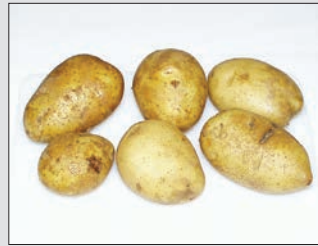


⑥ Töpfe und Pfannen

# PELLKARTOFFELN ①

## Zutaten für 2 Personen

6 Kartoffeln  
1/4 l Wasser



## Arbeitsschritte



① Kartoffeln unter kaltem Wasser waschen und in einen Topf geben



② 1/4 l = 250 ml Wasser in den Topf geben



③ Herdplatte auf Stufe 3 einschalten



④ Kartoffeln zugedeckt zum Kochen bringen



⑤ Herdplatte auf Stufe 1 zurückschalten



⑥ 20 Minuten kochen



⑦ Kartoffeln zur Garprobe mit einem Messer einstechen



⑧ Herdplatte ausschalten



⑨ Kartoffeln in einer Schüssel anrichten und guten Appetit