



## Arbeitsblatt 1.1.

### WAS GEHÖRT NICHT DAZU?

#### Aufgabe:

Lies dir die Wortreihen genau durch. Welcher Begriff passt nicht zu den Anderen? Streiche diesen durch. Unter welchem Sammelbegriff können die anderen Begriffe zusammengefasst werden?

**Vollkornbrot, Brötchen, Weißbrot, Butter, Müsli, Pop Corn**

*Sammelname:* \_\_\_\_\_

**Gurke, Tomate, Paprika, Käse, Salat, Möhren**

*Sammelname:* \_\_\_\_\_

**Apfel, Gummibärchen, Erdbeere, Kirsche, Himbeere, Pflaume**

*Sammelname:* \_\_\_\_\_

**Mais, Vollmilch, Joghurt, Quark, Käse, Buttermilch**

*Sammelname:* \_\_\_\_\_

**Schinken, Würstchen, Schnitzel, Rinderbraten, Hackfleisch, Schnittlauch**

*Sammelname:* \_\_\_\_\_

**Butter, Margarine, Rapsöl, Butterschmalz, Salami, Leinöl**

*Sammelname:* \_\_\_\_\_



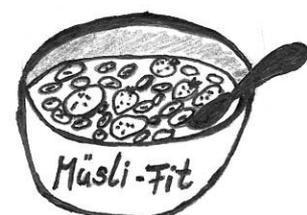
## Arbeitsblatt 1.2.

### MEIN FRÜHSTÜCKSPROTOKOLL

Schreibe drei Tage alle Lebensmittel in die Tabelle, die du zum Frühstück zu Hause isst und trinkst!

|              | <b>gegessen</b> | <b>getrunken</b> |
|--------------|-----------------|------------------|
| <b>1.Tag</b> |                 |                  |
| <b>2.Tag</b> |                 |                  |
| <b>3.Tag</b> |                 |                  |

Erstellt gemeinsam mit eurer Klasse ein Tafelbild, in dem ihr eure Frühstücksgewohnheiten eintragt!





### Arbeitsblatt 1.3.

## Pausenmahlzeit in unserer Klasse

Wer hat eine Pausenmahlzeit dabei? Welche Lebensmittel kommen dabei bei euch in der Klasse am häufigsten vor? Macht für jede Nennung einen Strich in der Tabelle.

| Lebensmittel                          | Anzahl der Nennungen |
|---------------------------------------|----------------------|
| Brot, Brötchen, Toast usw.            |                      |
| Belag:                                |                      |
| - Streichfett, z. B. Butter           |                      |
| - Wurst                               |                      |
| - Käse                                |                      |
| - Süßer Belag, z. B. Honig, Marmelade |                      |
| Obst                                  |                      |
| Gemüse                                |                      |
| Joghurt, Joghurtdrink                 |                      |
| Milch, Kakao                          |                      |
| Süßigkeiten                           |                      |
| Kuchen                                |                      |
|                                       |                      |
| Wasser                                |                      |
| Fruchtsaft (-schorle)                 |                      |
| Limo, Cola                            |                      |
|                                       |                      |
| Geld                                  |                      |
| Nichts                                |                      |
| Sonstiges                             |                      |

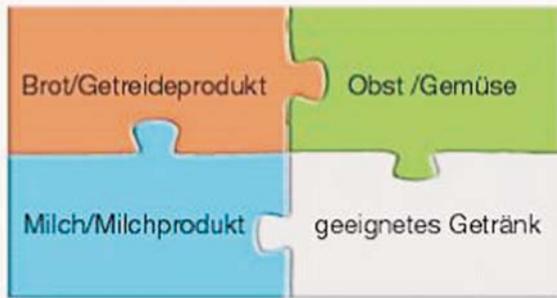
**Bewertet eurer Ergebnis! Hilfe gibt euch der Ernährungskreis.**



## Arbeitsblatt 1.4.

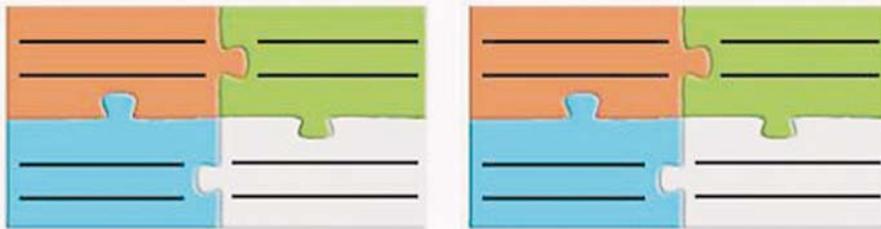
# Pausenfrühstück unter der Lupe

Das optimal zusammengesetzte Pausenfrühstück hat vier Bausteine:



### Aufgaben:

1. Überlege dir mindestens vier unterschiedliche Kombinationen für ein Pausenfrühstück, das dir schmecken würde. Achte darauf, dass jeder Baustein enthalten ist.



2. Trage die Lebensmittel deines mitgebrachten Pausenfrühstücks in die Puzzleteile. Kontrolliere, ob es alle vier Bausteine enthält.



3. Fehlt bei deinem Frühstück ein Baustein oder fehlen sogar mehrere Bausteine? Ergänze die fehlenden Teile mit Lebensmitteln, die du dir vorstellen kannst, dazu zu essen.



## Arbeitsblatt 1.5.

### WER BIN ICH?

| Getreideart         | Charakteristika                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Gerste</b>    |                                                                        |
| Aussehen            | Lange Grannen, bauchige Körner mit spitzen Enden                       |
| Ansprüche           | passt sich an Umgebung an, wächst fast überall, sogar in der Höhe      |
| Verwendung          | Brot, Bier, Grütze, Graupen,                                           |
| <b>2. Hafer</b>     |                                                                        |
| Aussehen            | Rispe                                                                  |
| Herkunft            | Nordeuropa                                                             |
| Beliebtheit         | „Muntermacher“ bei den alten Germanen                                  |
| Verwendung          | Flocken, Porridge (gekochter Brei aus Flocken), Kraftfutter für Pferde |
| <b>3. Hirse</b>     |                                                                        |
| Aussehen            | Runde, kleine Körner, Rispe oder Kolben                                |
| Ansprüche           | warmer Standort                                                        |
| Hauptnahrungsmittel | In Afrika                                                              |
| Bekannt             | Märchen „Der süße Brei“                                                |
| <b>4. Mais</b>      |                                                                        |
| Aussehen            | tropfenförmige Körner, Kolben                                          |
| Anbau               | Monokultur, fast überall                                               |
| Verwendung          | Cornflakes, Popcorn, Nachos                                            |
| <b>5. Reis</b>      |                                                                        |
| Aussehen            | je nach Sorte: schlanke, längliche, kleine Körner mit runden Enden     |
| Anbau               | „Korn des Ostens“ mit Füßen im Wasser                                  |
| Bedeutung           | Zweitwichtigste Getreideart für die Welternährung                      |
| Spezialität         | Risotto                                                                |
| <b>6. Roggen</b>    |                                                                        |
| Aussehen            | Kurze Grannen, schlanke Körner mit runden Enden                        |
| Anbau               | In kühlen Regionen, auf schweren Böden                                 |
| Verwendung          | Brotgetreide                                                           |
| <b>7. Weizen</b>    |                                                                        |
| Aussehen            | Sehr kurze oder keine Grannen, bauchige Körner mit runden Enden        |
| Sorten              | ca. 12.000                                                             |
| Besonderheit        | gute Backeigenschaften                                                 |
| Verwendung          | Brotgetreide, internationale Spezialitäten: Bulgur, Couscous, Pasta    |
| Verwandte           | Emmer, Einkorn, Dinkel                                                 |



## Arbeitsblatt 1.6.

### DIE MEHLTYPE

Hast du dir schon einmal eine Mehilverpackung angeschaut? Nein! Dann solltest du das mal tun. Denn auch beim Mehl gibt es unterschiedliche Typen. Auf jeder Packung ist eine Zahl angegeben – die sogenannte Mehltypen. Diese gibt an, wie hoch der Mineralstoffgehalt eines Mehles ist.

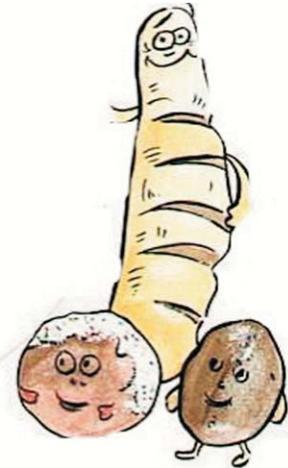
*Beispiel:*

*Weizenmehl Typ 405 hat auf 100 kg einen Mineralstoffanteil von 405 g.*

Die Typenzahl wird bestimmt, indem man eine Mehlprobe so lange bei 900 Grad Celsius zu Asche verglüht, bis nur noch die Mineralstoffe übrig bleiben.

Diese Mineralstoffe werden dann gewogen. Das Gewicht gibt die Typenzahl an.

Nur Vollkornmehle enthalten neben dem Mehlkörper und der Schale auch den Keimling. Sie tragen keine Typenbezeichnung.



#### Aufgabe:

**Auf dem Tisch stehen verschiedene Mehle. Schau dir diese an und beantworte die Fragen.**

1. Was stellst du fest, wenn du die Typenzahl mit der Farbe der Mehle vergleichst?

---

2. Wie unterscheiden sich Weizen- und Roggenmehl?

---

3. Welcher Teil des Weizen- oder Roggenkornes ist für den Mineralstoffgehalt des Mehles verantwortlich? Kreuze die richtige Antwort an.

- Keimling
- Schale
- Mehlkörper

4. Welches Mehl enthält die meisten Inhaltsstoffe (Kohlenhydrate, Fett, Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe)?

---



## Arbeitsblatt 1.7.

### EXPERIMENT: DAS KLEBEREIWEIß

#### Aufgabe:

**Wir trennen die Stärke vom Klebereiweiß des Mehls.**

#### Durchführung:

- ca. 100 g Weizenmehl in Wasser quellen lassen (gut umrühren, so dass ein Brei entsteht)
- Brei auf ein Geschirrtuch schmieren
- Tuch an den Zipfeln zusammennehmen (Brei nach innen) und zusammendrehen, so dass der Brei nicht herauskann
- Anschließend den Stärkeanteil aus dem Brei auswaschen, indem das geschlossene Tuch mit der Außenseite unter fließendes Wasser gehalten wird
- ruhig etwas kräftig drücken und quetschen, damit die Stärke vollständig entfernt wird - aber die Enden fest zusammenhalten, damit der Rest nicht ausgespült wird
- wenn es sich so anfühlt, als sei aller Brei verschwunden, dann das Tuch ausdrücken, damit es nicht mehr tropft.
- die kleinen kaugummiartigen Knubbelchen, die jetzt noch innen im Tuch hängen, das ist das Klebereiweiß!





## Arbeitsblatt 1.8.

### GETREIDEPRODUKTE IM SUPERMARKT

**Aufgabe:** Besucht einen nahegelegenen Supermarkt. Schaut euch einmal in den verschiedenen Regalen die Zutatenlisten von Lebensmittel an.

In welchen Produkten finden wir Getreide?

---

---

---

---

---

---

---

---

Gibt es Produkte bei denen man auf der Verpackung nicht erkennt, dass Getreide enthalten ist?

---

---

---

---

---

Werden in dem besuchten Supermarkt auch spezielle Lebensmittel mit dem Zeichen „glutenfrei“ angeboten?

Wenn ja, welche:

---

---

---

---

---



Abbildung: Zeichen für glutenfreie Lebensmittel (© Deutsche Zöliakiegesellschaft)



## Arbeitsblatt 1.9.

### DAS BROTPROTOKOLL

#### Aufgabe:

Vergleiche die verschiedenen Brotsorten hinsichtlich ihres Aussehens, Mundgefühls und Geschmacks. Kreuze in der folgenden Tabelle die Eigenschaften an, die der jeweiligen Brotsorte entsprechen. Vergib Schulnoten, wie gut dir die einzelnen Proben geschmeckt haben. Welches ist deine Liebingsorte?

| <b>Eigenschaft / Probe</b>         |            | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> | <b>6</b> |
|------------------------------------|------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>Name der Brotsorte</b>          |            |          |          |          |          |          |          |
| Das Brot ist:                      | grob       |          |          |          |          |          |          |
|                                    | fein       |          |          |          |          |          |          |
|                                    | hell       |          |          |          |          |          |          |
|                                    | dunkel     |          |          |          |          |          |          |
| Das Brot fühlt sich im Mund an:    | feucht     |          |          |          |          |          |          |
|                                    | trocken    |          |          |          |          |          |          |
|                                    | schwammig  |          |          |          |          |          |          |
|                                    | fest       |          |          |          |          |          |          |
|                                    | zäh        |          |          |          |          |          |          |
|                                    | knusprig   |          |          |          |          |          |          |
| Das Brot schmeckt:                 | süßlich    |          |          |          |          |          |          |
|                                    | nussig     |          |          |          |          |          |          |
|                                    | sauer      |          |          |          |          |          |          |
|                                    | würzig     |          |          |          |          |          |          |
|                                    | fade       |          |          |          |          |          |          |
|                                    | sonstiges: |          |          |          |          |          |          |
| Bei mir bekommt das Brot die Note: |            |          |          |          |          |          |          |



## Arbeitsblatt 1.10.

## Teil 1

# SPEZIALITÄTEN DER EUROREGION NEIßE AUS GETREIDE

### Sächsische Rezepte

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Sächsische Bäbe</b></p> <p><u>Zutaten:</u></p> <p><i>Für den Teig:</i><br/>                 250 g Rosinen<br/>                 500 g Mehl<br/>                 30 g Hefe<br/>                 125 g Zucker<br/>                 1/4 l Milch<br/>                 200 g Butter<br/>                 4 Eier<br/>                 4 EL Schlagsahne<br/>                 150 g gehackte Mandeln</p> <p><i>Für die Glasur:</i><br/>                 200 g Puderzucker<br/>                 30 g Butter</p> | <p><u>Herstellung</u></p> <p>Für den Teig die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit 1 TL Zucker in etwas lauwärmer Milch verquirlen und in die Vertiefung gießen. Etwas Mehl darüber stäuben. Zugedeckt an einem warmen Platz 30 Minuten gehen lassen. Butter, Zucker, Eier, Sahne und Mandeln auf dem Mehrrand anordnen. Von der Mitte aus die Zutaten vermengen. Danach die Rosinen zugeben. Den Teig so lange durchkneten, bis er glänzt. Zugedeckt an einen warmen Ort eine weitere Stunde gehen lassen. Dann den Teig nochmals durchkneten und in eine ausgebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Napfkuchenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 60 Minuten backen. Herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Für die Glasur den Puderzucker sieben und mit 2 EL heißem Wasser glatt rühren. Die Butter zerlassen und unterrühren. Die Bäbe aus der Form nehmen und mit der Glasur überziehen.</p> |
| <p><b>Sächsische Semmelklöße</b></p> <p><u>Zutaten</u></p> <p>5 altbackene Brötchen<br/>                 125 ml Milch<br/>                 1 Ei<br/>                 Salz, Muskat</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p><u>Herstellung</u></p> <p>Die zerkleinerten Brötchen mit der kochenden Milch übergießen, das Ei untermengen, Salz und Muskat zufügen. Dann mit den Händen oder 2 Löffeln Klößchen formen, in siedendes Salzwasser geben und bei geringer Hitze gar ziehen lassen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p><b>Sächsische Hefepfannkuchen</b></p> <p><u>Zutaten</u></p> <p>500 g Weizenmehl<br/>                 2 Eier<br/>                 150 ml fettarme Milch<br/>                 40 g Hefe<br/>                 1 EL Zucker<br/>                 Salz</p>                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><u>Herstellung</u></p> <p>Zuerst wird das Mehl gesiebt und in der Mitte des Mehls eine kleine Vertiefung geformt. Mit etwas lauwärmer Milch wird die Hefe angesetzt, etwa 10 Minuten gehen lassen. Anschließend die Eier, den Zucker und eine Prise Salz zugeben alles zu einem Teig kneten. Allmählich noch den Rest der Milch zugeben, damit der Teig geschmeidig wird. Den Teig nun weitere 10 Minuten gehen lassen. Danach kleine, gleich große Klößchen daraus formen. Diese werden platt gedrückt und in heißem Fett von beiden Seiten goldgelb gebraten. Die fertigen Pfannkuchen am besten warm servieren und dazu eingemachtes Obst oder Apfelmus reichen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |



## Arbeitsblatt 1.10.

## Teil 2

# SPEZIALITÄTEN DER EUROREGION NEIÙE AUS GETREIDE

### Sächsische Rezepte

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Sächsisches Osterbrot</b></p> <p><u>Zutaten</u></p> <p><i>Teig:</i><br/>                 1000 g Weizenmehl<br/>                 250 g Vollmilch<br/>                 80 g Hefe<br/>                 150 g Zucker<br/>                 400 g Butter,<br/>                 4 Eier<br/>                 10 g Salz<br/>                 Zitrone, Vanille</p> <p><i>Früchte:</i><br/>                 500 g Sultaninen<br/>                 100 g grob gehackte<br/>                 oder gestiftelte<br/>                 Mandeln,<br/>                 50 g Orangeat,<br/>                 50 g Zitronat</p> | <p><u>Herstellung</u></p> <p>Die Hefe zerbröseln und mit einem Teil des Zuckers und 2 EL lauwarmen Milch verrühren. Danach das Mehl dazugeben, wieder verrühren und diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 25–30 Minuten gehen lassen.</p> <p>Jetzt die restliche Butter, Ei und den restlichen Zucker schaumig rühren, unter den gegangenen Teig mischen und ca. 4 Minuten kneten. Die restliche Milch, eine Prise Salz und die Früchte in den Teig mengen und wieder etwa bis 4 Minuten durchkneten. Dann wird ein runder Laib geformt, der bedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde geht. Zum Schluss den Teig mit etwas Ei einpinseln, mit einem Messer kreuzförmig oben einschneiden und im vorgeheizten Ofen etwa 45–50 Minuten backen.</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Tschechische Rezepte

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Knödel</b></p> <p><u>Zutaten</u></p> <p>1/2 kg Mehl<br/>                 1/2 Tasse Milch<br/>                 1 Ei<br/>                 1 TL Salz<br/>                 1/2 Würfel Hefe</p>                                                                                                                                                                                            | <p><u>Herstellung</u></p> <p>Mehl sieben, Hefe zerdrücken, lauwarme Milch dazugeben. Die Hefe quellen lassen (es bilden sich Blasen). Dann Salz und verquirltes Ei dazugeben und mit dem Teig vermischen. Den Teig gehen lassen. Dann aus dem Teig „Stollen,, (Rolle) formen und ins kochende gesalzene Wasser geben. Den Knödel 10 Minuten kochen, umdrehen und weitere 10 Minuten kochen. Knödel in Scheiben schneiden. Zu dem Teig kann auch eine zerkleinerte Semmel dazugeben werden.</p>                                                                                                         |
| <p><b>Böhmische Zwetschgen – Knödel</b></p> <p><u>Zutaten</u></p> <p>500 g Mehl<br/>                 300 ml Milch (lauwarm)<br/>                 2 Ei(er)<br/>                 1 Prise Salz<br/>                 1 Würfel Hefe<br/>                 nach Belieben Pflaumen<br/>                 n. B. Zimt<br/>                 n. B. Butter, flüssig<br/>                 n. B. Zucker</p> | <p><u>Herstellung</u></p> <p>Einen Teil des Mehls in eine Schüssel geben, Salz beifügen, vermischen. Hefe mit Milch anrühren, dazu geben. Mit der restlichen Milch gut verrühren. Rest des Mehls und dann die verquirlten Eier begeben.</p> <p>Den Teig von Hand kneten bis er sich von den Fingern löst und Blasen wirft. Warm gestellt aufgehen lassen. Teigstückchen bemehlen und je eine Zwetschge darin einwickeln.</p> <p>In kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. In einer Schüssel anrichten, mit Zimt und Zucker bestreuen und reichlich heißer Butter übergießen.</p> |



## Arbeitsblatt 1.11.

### ZU BESUCH in TSCHECHIEN

Aufgabe: Bildet kleine Gruppen mit 2 – 3 Schülern. Ihr seid in einem tschechischen Restaurant und wollt auf tschechisch ein Essen bestellen. Das vorliegende Arbeitsblatt wird euch dabei helfen. Wie ihr die Wörter aussprechen müsst, steht in den Klammern.

Ihr seid zu Besuch in einem tschechischen Restaurant. Ihr wollt gern ein Essen und etwas zum Trinken bestellen. Vorher würdet ihr aber gern die Speisekarte sehen.

| <u>Deutsch</u>                            | <u>Tschechisch (Aussprache)</u>                                                       |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dialog</b>                             | <b>Konverzace</b>                                                                     |
| Was möchten Sie bestellen?                | Co byste chtěl objednat? ( <i>Co byste chtjel objednat</i> )                          |
| Ich möchte ...                            | Dala bych si ... ( <i>Dala bych si ...</i> )                                          |
| Ich danke Ihnen.                          | Děkuji vám. ( <i>Djekuji wam.</i> )                                                   |
| Mahlzeit / Guten Appetit!                 | Dobré chutnání / Dobrou chuť!( <i>Dobre chutnani / Dobru chut!</i> )                  |
| <br>                                      |                                                                                       |
| Die Speisekarte bitte.                    | Jídelní lístek prosím. ( <i>Jidelni listek Prosim</i> )                               |
| Entschuldigen Sie bitte ...               | Promiňte prosím, ( <i>Prominjte prosim</i> )                                          |
| <b>Speisekarte</b>                        | <b>Jídelnicěk (Jidelnitschek)</b>                                                     |
| Kartoffelpuffer mit Knoblauch             | Bramborák ( <i>Bramborak</i> )                                                        |
| Kartoffelsuppe mit Pilzen                 | Bramborová polévka ( <i>Bramborowa polewka</i> )                                      |
| Knoblauchsuppe                            | Česneková polévka ( <i>Tschesnekowa polewka</i> )                                     |
| Gulasch                                   | Guláš ( <i>Gulasch</i> )                                                              |
| Schweinebraten mit Knödeln und Sauerkraut | Vepřová pečeně s knedlíkem a zelím ( <i>Vepschowa petscheni z knedlíkem a zelim</i> ) |
| Schnitzel                                 | Vídeňský řízek ( <i>Wienski rschizek</i> )                                            |
| Panierter Käse                            | Smažený sýr ( <i>Smaschzeny syr</i> )                                                 |
| Obstknödel                                | Ovocné knedlíky ( <i>Owozne knedlíki</i> )                                            |
| Palatschinken (Eierkuchen)                | Palačinky ( <i>Palatschinki</i> )                                                     |
| <b>Getränke</b>                           | <b>Nápoje (Napoje)</b>                                                                |
| Tee                                       | Čaj ( <i>Tschaj</i> )                                                                 |
| Mineralwasser                             | Minerálka ( <i>Mineralka</i> )                                                        |
| Milch                                     | Mléko ( <i>Mläko</i> )                                                                |
| Orangensaft                               | Pomerančový džus ( <i>Pomerantschowý dschus</i> )                                     |
| Apfelsaft                                 | Jablečný džus ( <i>Jabletschni dschus</i> )                                           |

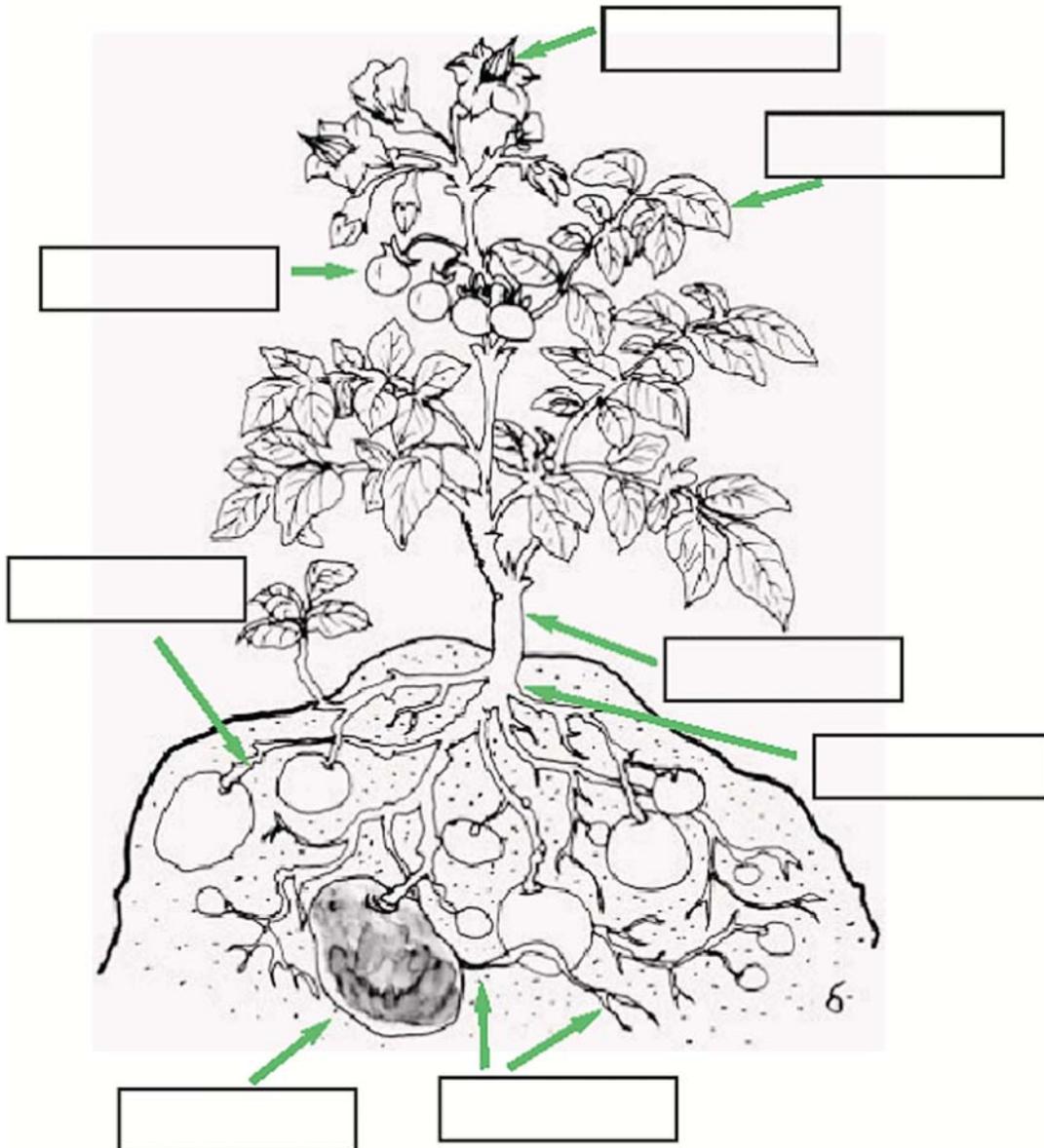


## Arbeitsblatt 1.12.

### AUFBAU EINER KARTOFFELPFLANZE

#### Aufgabe:

Male das Bild in den passenden Farben aus.  
Beschrifte die Zeichnung mit den Begriffen unten auf der Seite!



#### Begriffe für die Beschriftung:

Mutterknolle, Beere (giftig), unterirdischer Stängel, Blatt, oberirdischer Stängel,  
Blüte, Wurzeln, Seitentrieb mit Tochterknolle

