

AB 09 Der richtige Umgang mit Messern

Wenn du mit Messern arbeitest, musst du einige Regeln beachten, um Unfälle zu vermeiden. Ergänze die folgenden Regeln zum sicheren Umgang mit Messern in der Küche.

1. Für jeden Zweck gibt es ein bestimmtes Messer. Daher sollten nur die Messer zum Schneiden verwendet werden, die für die Aufgabe _____ sind.
2. Nur Messer mit einer _____ Schneide schneiden gut! Messer sollten daher regelmäßig geschärft werden.
3. Damit die Arbeitsplatte nicht beschädigt wird und die Lebensmittel nicht wegrutschen, ist es wichtig, immer ein _____ als Unterlage zu verwenden.
4. Um Verletzungen zu vermeiden und den Messergriff zu schonen, darf man Messer beim Spülen nie lange Zeit im Spülwasser _____ lassen, sondern sollte sie sofort spülen.
5. Lege Messer immer auf den Ablageteller oder in eine spezielle Aufbewahrung und nie mit der Schneide nach _____ ab.
6. Wenn ein Messer gerade nicht benutzt wird, darf man es nicht beim Abfall liegen lassen. Man legt es immer auf den _____. Dies ist sicherer und auch hygienischer.
7. Mit einem Messer in der Hand darf _____ umhergelaufen werden!
8. Um beim Schneiden die Fingerkuppen zu schützen, sollte das Messer immer an den Fingerknöcheln entlanggeführt werden. Der richtige Griff, um das Lebensmittel festzuhalten, heißt _____.
9. Mit fettigen oder nassen Händen kann man ein Messer schlecht halten. Um nicht abzurutschen, sollte man also vor dem Schneiden die Finger _____.
10. Damit man sich nicht in die Hand oder in den Körper schneidet, sollten Lebensmittel zum Schneiden möglichst immer auf ein Schneidebrett gelegt werden. Wenn ausnahmsweise einmal in der Hand geschnitten wird, darf die Schneide nie direkt _____ geführt werden!