Name ............................................................ Klasse ............. Datum ......................

**Fleisch und Eier**

**1. Arbeitsblatt Fleisch & Eier**

 **Blick in die Fleischtheke (Teil 1)**

1. Welche Fleischsorten hat der Metzger im Angebot?
2. Was kann man aus welchen Fleischsorten und welchen Teilstücken am besten herstellen? Frage den Metzger oder die Metzgersfrau und lasse dir pro Fleisch­ sorte mindestens je drei Teilstücke zeigen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Teilstück** | **Gericht** |
| **Rindfleisch** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Schweinefleisch** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Geflügelfleisch** |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. Erkundige dich beim Metzger auf welche Qualitätsmerkmale du beim Fleischeinkauf achten sollst. Woran erkennst du gute Fleischqualität?

Hausaufgabe:

1. Recherchiere, wie viel Gramm Fleisch einer Portion entspricht.

Eine Fleischportion für mich wiegt: Die Fleischportion für einen Erwachsenen wiegt: So viele Fleisch­ und Wurstportionen werden pro Woche empfohlen:

Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Werkstatt Ernährung 17