Nach Rezept kochen

Situation

Um Rezepte auch richtig umsetzen zu können, brauchen wir meistens irgendwelche „Maßeinheiten“.

1. Welche Maßeinheiten kennst Du?
Sammelt gemeinsam und notiert diese.

2. Geht nun Eure Liste einzeln durch: Hast Du zu jeder Maßeinheit auch eine ungefähre Vorstellung von einer „Alltagsmenge“? Wie viel sind zum Beispiel 100 g Käse?

3. Gibt es im Alltag „feste“ Maßeinheiten für Lebensmittel? Welche fallen Euch hier ein?

Bildquelle: © iStock.com/sumkinn

Beispiel-Lösung

1

Gramm	= g	Tonne	= t
Milliliter	= ml	Pfund	= pfund = 500 g
Kilogramm	= kg	Zentner	= zt = 50 kg
Liter	= l		

2

100 Gramm Käse sind zum Beispiel in etwa 7 Scheiben Käse.
Ein Auto wiegt in etwa 1 Tonne.
1 Kilogramm Kartoffeln sind in etwa 12 Kartoffeln.

3

Joghurt-Becher in 500 g oder 250 g
Sahne-Becher 200 g
Ein Liter Milch
Apfelsaftschorle in 0,5 l oder 0,7 l Flaschen oder 1 Liter Flaschen
Butter 250 Gramm