

Übung zur Vorgangsbeschreibung

Kennst du die wichtigsten Merkmale einer Vorgangsbeschreibung? Mit der folgenden Übung kannst du dein Wissen testen.

Übung

Aufgabe: Bring die folgenden Sätze der Vorgangsbeschreibung in die richtige Reihenfolge.

Für einen Obstsalat brauchst du folgende Materialien: Schneidebrett, scharfes Obstmesser, Esslöffel, Schüssel, 2 kleine Schalen.
Frischen Obstsalat für 2 Personen zubereiten
Zum Schluss mischst du das Obst vorsichtig mit dem Esslöffel, damit alles gut verteilt ist.
Wasche zunächst das Obst gründlich unter fließendem Wasser ab.
Als Zutaten benötigst du 2 Äpfel, 1 Banane, 2 Orangen und 1 Bündel Weintrauben.
Fertig! Jetzt kannst du den Obstsalat in kleine Schalen umfüllen.
Danach schneidest du das Obst auf dem Schneidebrett in kleine Stücke.
Schäle nun die Orangen und Bananen und entkerne die Äpfel. Zupfe außerdem die Weintrauben vom Bündel ab.
Heute lernst du, wie du einen einfachen Obstsalat zubereiten kannst.
Hinweis: Der Obstsalat schmeckt auch mit Joghurt oder einem Löffel Honig. Viel Spaß beim Zubereiten!
Gib die Obststücke anschließend in die Schüssel.
Und so bereitest du den Obstsalat zu:

Lösung

Frischen Obstsalat für 2 Personen zubereiten
Heute lernst du, wie du einen einfachen Obstsalat zubereiten kannst.
Für einen Obstsalat brauchst du folgende Materialien: Schneidebrett, scharfes Obstmesser, Esslöffel, Schüssel, 2 kleine Schalen.
Als Zutaten benötigst du 2 Äpfel, 1 Banane, 2 Orangen und 1 Bündel Weintrauben.
Und so bereitest du den Obstsalat zu:
1. Wasche zunächst das Obst gründlich unter fließendem Wasser ab.
2. Schäle nun die Orangen und Bananen und entkerne die Äpfel. Zupfe außerdem die Weintrauben vom Bündel ab.
3. Danach schneidest du das Obst auf dem Schneidebrett in kleine Stücke.
4. Gib die Obststücke anschließend in die Schüssel.
5. Zum Schluss mischst du das Obst vorsichtig mit dem Esslöffel, damit alles gut verteilt ist.
6. Fertig! Jetzt kannst du den Obstsalat in kleine Schalen umfüllen.
Hinweis: Der Obstsalat schmeckt auch mit Joghurt oder einem Löffel Honig. Viel Spaß beim Zubereiten!