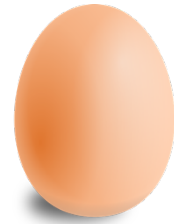


Frische-Check – Filmstreifen

Lies die folgende Anleitung durch und führe den Frische-Check Schritt für Schritt durch.

ANLEITUNG FÜR DEN EIER-FRISCHE-CHECK



Fülle ein ausreichend großes Glas mit Wasser.

Lege dann das Ei vorsichtig in das Wasser hinein. Die Frische des Eis kann man daran erkennen, wie das Ei im Wasser liegt.



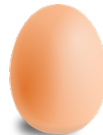
Wenn das Ei zu Boden sinkt, dann ist es absolut frisch. Du kannst es als Frühstücksei essen.

Wenn das Ei mit dem stumpfen Ende nach oben zeigt, weißt du, dass das Ei nicht mehr ganz so frisch ist.

Wenn das Ei aber oben im Wasser schwimmt, ist Vorsicht geboten! Dieses Ei muss schnellstens entsorgt und darf nicht mehr **verzehrt** werden.

verzehren = aufessen

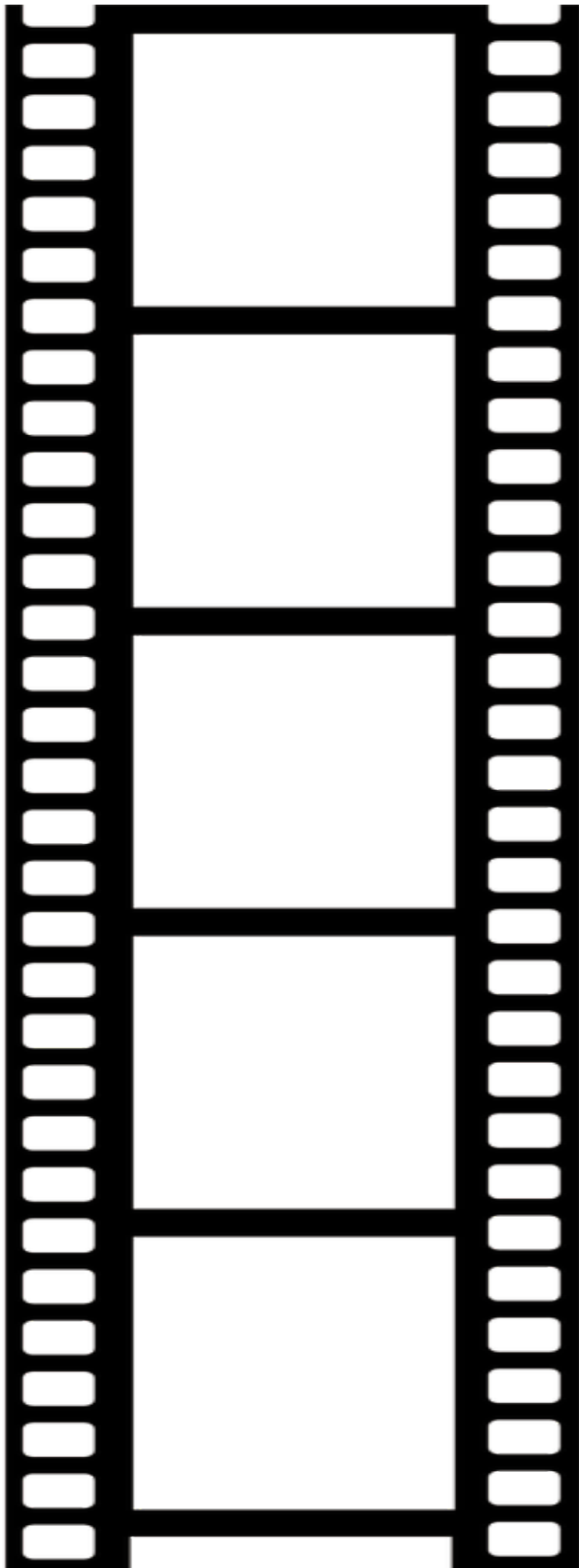
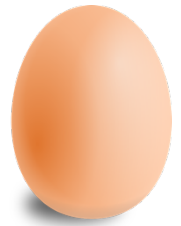
Du brauchst:

ein Glas	Wasser	ein Ei
		
das Glas das Wasserglas viele Gläser	das Wasser das Gewässer der Wasserhahn	das Ei die Eier die Eierspeise
Ich trinke aus einem Glas.	Dreh den Wasserhahn ab!	Isst du gerne zum Frühstück Eierspeise?

Frische-Check – Filmstreifen

Zeichne nun die einzelnen Vorgänge beim Testen in den Filmstreifen.

Danach dokumentiere, was zu tun ist, indem du die Schritte daneben aufschreibst. Wenn du Hilfe brauchst, lies nochmals die Anleitung.



Zuerst fülle ich...



Dann lege ich...

Wenn das Ei ..., dann ...

Wenn das Ei ..., dann ...

Wenn das Ei ..., dann ...