

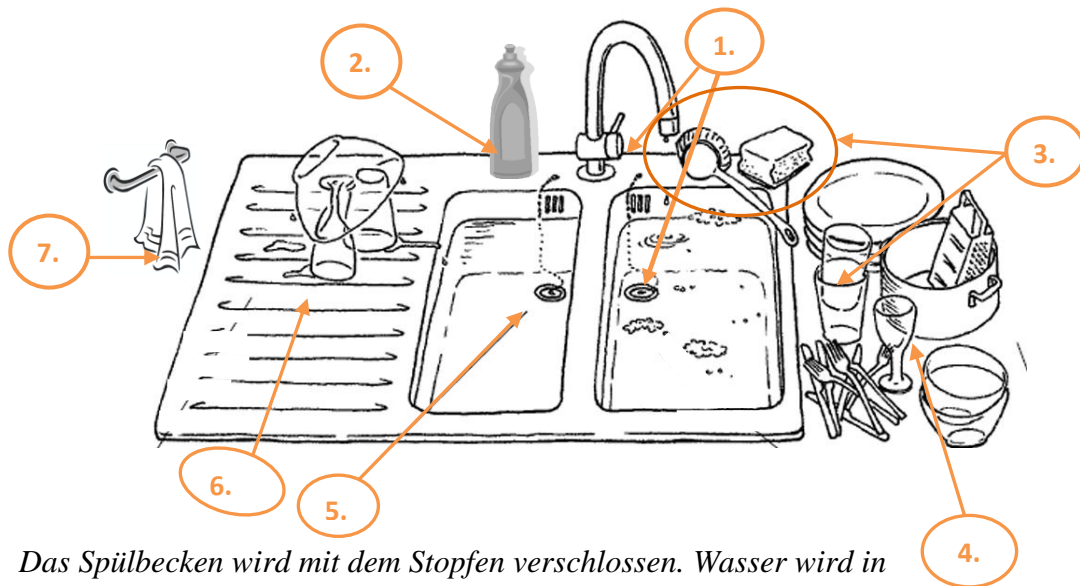
Spülen will gelernt sein!

Für kleinere Geschirrmengen kann man ruhig einmal mit der Hand abwaschen. Das hat noch niemandem geschadet. Doch richtig abwaschen will gelernt sein.

1. Welche Vorarbeiten sind nötig, damit das Spülwasser nicht so oft gewechselt werden muss?

- Entfernen der Speisereste
- stark verschmutzte Töpfe, Pfannen vorher einweichen
- groben Schmutz vorher abspülen

2. Beschreibe die Arbeitsgänge beim Geschirrspülen mit der Hand.



1. Das Spülbecken wird mit dem Stopfen verschlossen. Wasser wird in das Becken gelassen.

2. Spülmittel wird in das Wasser gegeben. Achtung bei der Dosierung!

3. Gläser werden mit einem Spüllappen, einem Spülschwamm oder einer Bürste gereinigt.

4. Teller, Besteck und das andere Geschirr werden jetzt gesäubert. Hier benutzt man wieder Lappe, Bürste oder Schwamm.

5. Das Geschirr wird nochmals mit klarem Wasser abgespült.

6. Auf der Fläche neben dem Spülbecken, tropft das saubere Geschirr ab.

7. Zum Schluss trocknet man das Geschirr mit einem sauberen Geschirrtuch ab.

