

Notfall  
lagern  
Spüle  
Lebensmittelvergiftung  
auslösen  
Salmonellen  
Zutaten  
ifizieren  
anstecken  
Gefahr  
Messer  
Spülbecken  
entsorgen  
Erreger  
Behälter  
Aufbewahrung  
Wasser  
Oberfläche  
Verbreiten  
vermehrten  
verwenden  
reinen  
Schneidebrett  
Kerntemperatur  
Listerien  
abtöten  
Keime  
Fleisch  
Durchfall  
Bakterien  
Campylobacter





1. Wählen Sie das schönste Wort aus der Liste (Wörterbild) zum Thema Hygiene aus. Begründen Sie, warum Sie gerade dieses Wort schön finden.
2. Suchen Sie das (für Sie) hässlichste Wort und verbalisieren Sie, was Sie bei diesem Wort fühlen.
3. Welche Worte stellen zukünftige Probleme dar? Warum?
4. Welche Worte benutzen Sie in der Küche? Welche von diesen „Küchen-Worten“ benutzen Sie oft, welche gar nicht? Warum?
5. Erzählen Sie kurze Geschichte mit Hilfe des Wortschatzes aus dem Wörterbild (Seite 1).



## Bakterien- infektion



Wörterbild