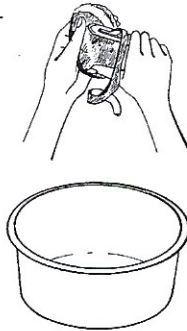


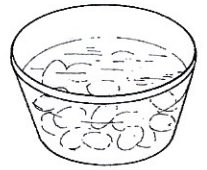
Kartoffeln waschen,



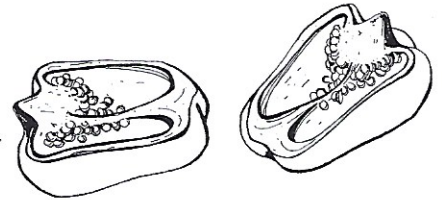
putzen –



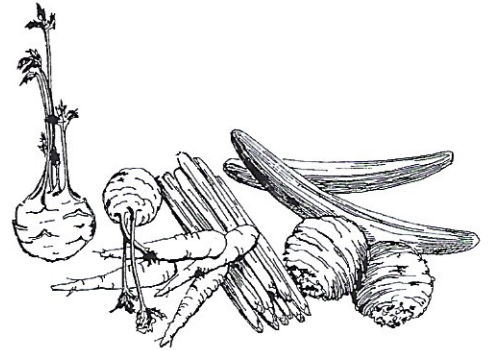
dann nochmals waschen,
um noch vorhandene Schmutzreste
zu entfernen.



Paprika waschen, putzen –
dann nochmals waschen,
damit alle Kerne herausgespült werden.
Kerne verursachen
einen bitteren Geschmack beim Garen.



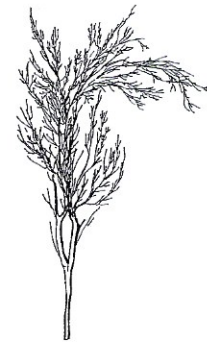
Diese **Gemüsesorten** waschen, dann putzen.
Bei Kohlrabi und Sellerie
erst die Blätter und Stiele entfernen.



Küchenkräuter putzen,
dann gründlich und schnell waschen.



Schnittlauch

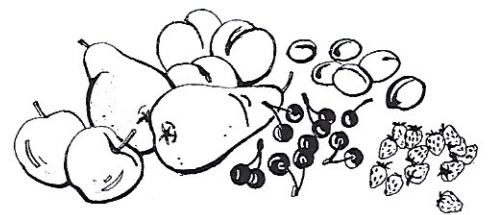


Dill



Petersilie

Diese **Obstsorten** waschen, dann putzen.



Bei der Nahrungszubereitung muß **besonders** auf **Sauberkeit** geachtet werden, **darum**
Hände waschen.