

BASTELBOGEN LEBENSMITTEL IM KÜHLSCHRANK RICHTIG LAGERN






AB 8 JAHREN

Natürlich möchte man, dass die eingekauften Lebensmittel besonders lange frisch bleiben. Doch nicht allen Lebensmitteln tut die Kälte gut. Also welche Lebensmittel gehören in den Kühlschrank und welche gehören in den Vorratsschrank oder in die Speisekammer?

HIER KANNST DU LERNEN, WO WELCHE LEBENSMITTEL HINGEHÖREN!
MACH MIT UND WERDE LEBENSMITTELRETTER*IN!!!

 Schneide die Lebensmittel aus und klebe sie an die Stelle im Kühlschrank oder im Vorratsschrank, die du für den richtigen Standort hältst.

LAGERUNG IM KÜHLSCHRANK

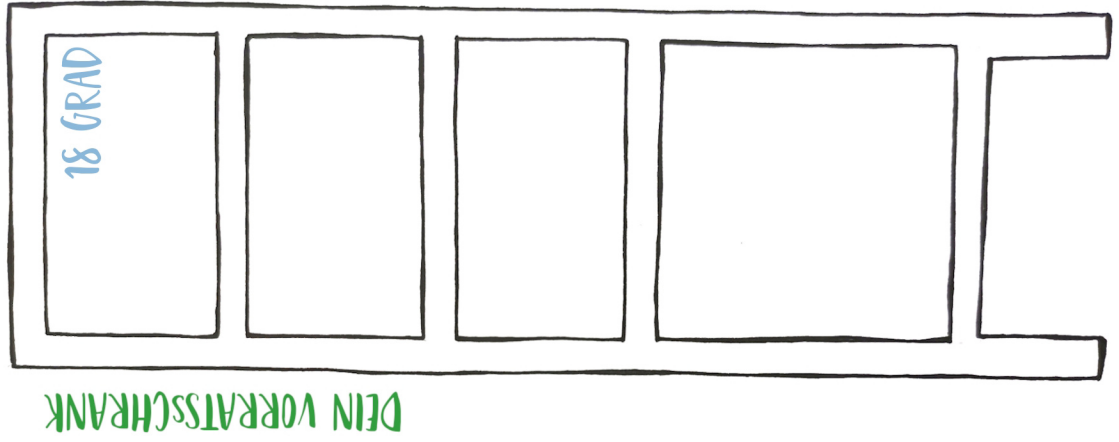
-  Der kälteste Ort im Kühlschrank mit 2-5 Grad ist das Fach auf der Glasplatte über dem Gemüsefach. Hierher gehören Fleisch, Wurst und Fisch.
-  Weil warme Luft nach oben steigt, ist es in den beiden oberen Kühlschrankfächern mit ca. 6-8 Grad und mit 8-10 Grad wärmer. Butter, Eier, Käse oder auch Speisereste liegen gerne hier.
-  Im Gemüsefach ist es mit 8-10 Grad ebenfalls wärmer. Hier fühlt sich Gemüse wohl.
-  Die Temperatur in der Kühlschranktür beträgt ebenfalls 8-10 Grad, also eher wärmer. Die Tür wird von Getränken, Marmeladen, Saucen, Ketchup, Senf und auch von den Eiern bevorzugt.
-  Auch Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauch und Kürbis sind nicht gerne im Kühlschrank, sondern viel lieber im Dunkeln. Kartoffeln lagern übrigens am liebsten im kühlen Keller. Auch Tomaten, Bananen, Äpfel und Brot bevorzugen Zimmertemperatur.



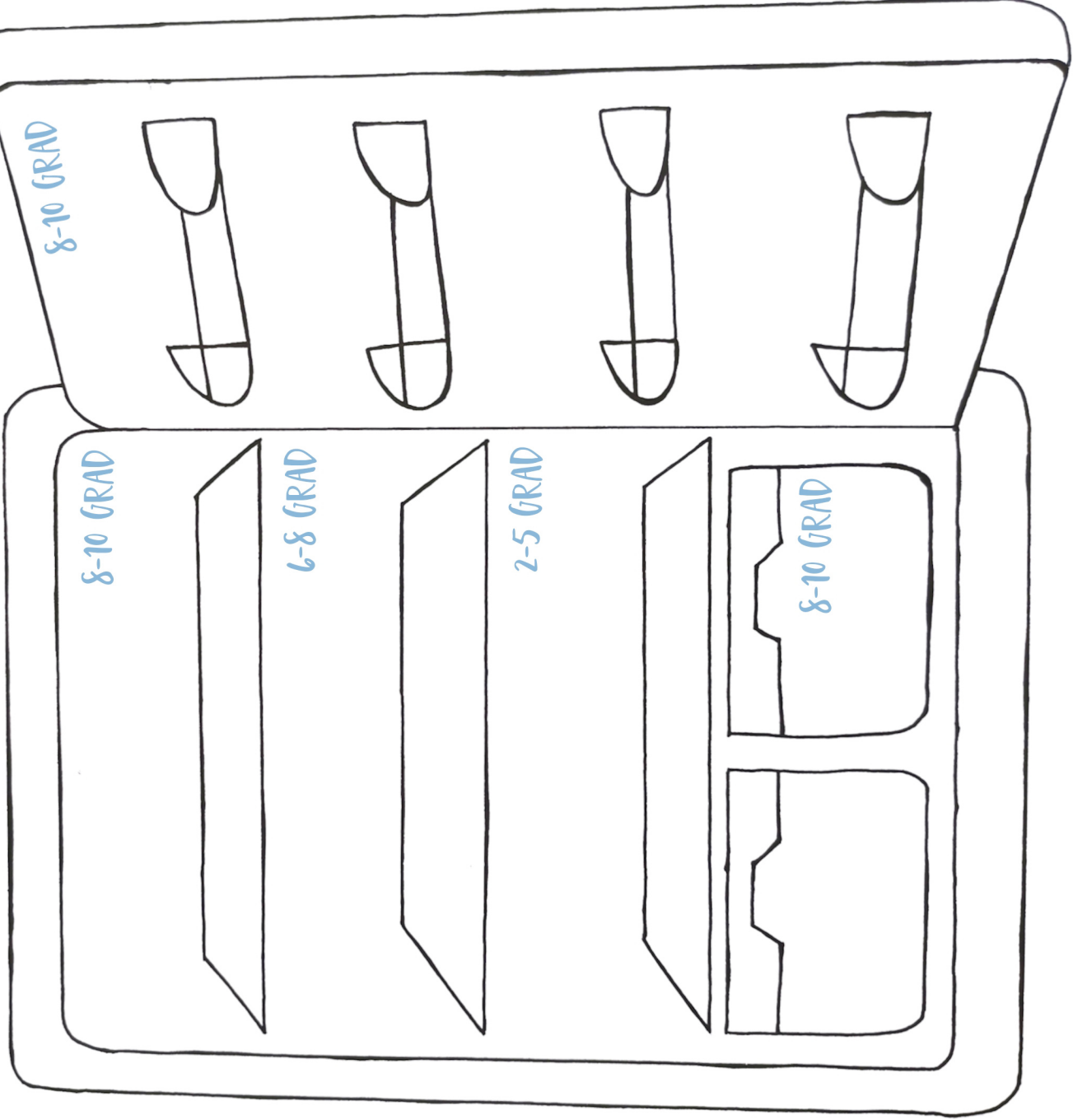
WERDE LEBENSMITTELERRETER*IN

Durch die richtige Lagerung im Kühlschrank können wir Lebensmittel länger haltbar machen und damit vor dem Wegwerfen retten.

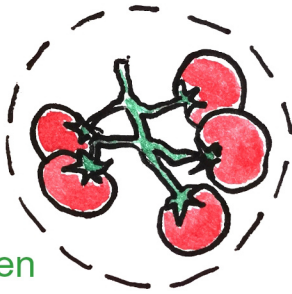
Schneide die Lebensmittel auf dem nächsten Bastelbogen aus und finde den richtigen Platz für die Lebensmittel in deinem Kühlschrank oder Vorratsschrank. Einfach hier einkleben!



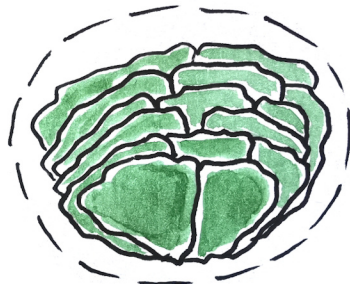
KÜHLSCHRANK VON



SCHNEIDE JEDES LEBENSMITTEL AUS



Tomaten



Salat



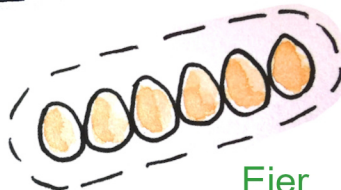
Joghurt



Bananen



Kartoffeln



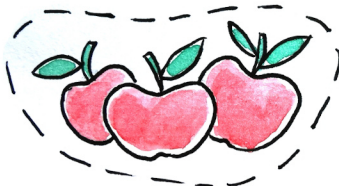
Eier



Brot



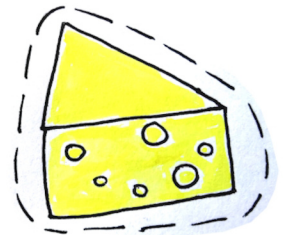
Ketchup



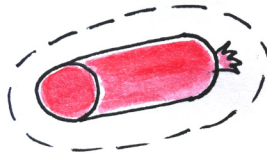
Äpfel



Lauch



Käse



Wurst



Saft



Speisereste



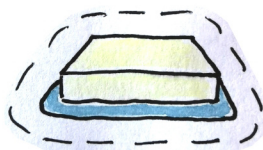
Milch



Zwiebel



Marmelade



Butter



Fleisch



Karotten