



BASTELBOGEN BANDOLINO LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN

Wenn wir Lebensmittel zuhause richtig lagern,
dann können wir sie länger genießen
und sie müssen nicht im Bioabfall landen.

Gemeinsam mit Brokkola kannst du jetzt
tolle Bandolinos basteln und lernen, welches
Lebensmittel wo am liebsten gelagert wird.

**AB 7
JAHREN**

MACH MIT UND WERDE LEBENSMITTEL- RETTER!



BASTELANLEITUNG

1. Lies dir auf der nächsten Seite durch,
wie Lebensmittel richtig gelagert werden.
2. Schneide die beiden Bandolinos auf Seite 3 aus. Vergiss nicht,
auch die roten Dreiecke auf jeder Seite und das Loch oben auszuschneiden.
3. Lege die Bandolinos aufeinander und fädle einen ca. 60 cm langen
Wolffaden durch die Löcher und knote den Faden fest.
4. Jetzt kannst du das Bandolino spielen!
Beginne immer beim obersten Lebensmittel in der linken Reihe und verbinde
die Lebensmittel mit dem richtigen Ort für ihre Lagerung mit dem Faden.
Hierfür musst du mit dem Faden von hinten nach vorne fahren.



~ ~ ~ VIEL SPASS! ~ ~ ~

RICHTIGE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN ZUHAUSE

- sind Südfrüchte und die meisten Südfrüchte lagern gerne bei Zimmertemperatur und nicht im Kühlschrank. Da Bananen sehr empfindlich auf anderes Obst und Gemüse reagieren, bewahrt man sie am besten einzeln in einer Schüssel auf.
 - und Knoblauch lagern am liebsten an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort. Der Keller eignet sich hierfür wunderbar. Auch Kartoffeln mögen es kühl und dunkel. Beachte aber: Zwiebeln und Kartoffeln sollten immer getrennt voneinander gelagert werden.
 - lagert gerne in einem Brottopf aus Ton oder einer Brotkiste bei Zimmertemperatur. Hier kann das Brot atmen. Plastikbeutel oder Metallbehälter mag Brot nicht so gerne und verdirbt schneller.
 - mag es gerne etwas kühler. Der perfekte Ort ist das mittlere oder das oberste Fach im Kühlschrank.
- Wo und hingehören, das wisst ihr sicher selber!

LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM KÜHLSCHRANK

- Der kälteste Ort im Kühlschrank ist das Fach über der Glasplatte über dem Gemüsefach. Hierher gehören Fleisch, Wurst und (2-5 Grad).
- Weil warme Luft nach oben steigt, ist es in den beiden oberen Kühlschrankfächern etwas wärmer. Im mittleren Fach liegen gerne Milchprodukte wie und (6-8 Grad). Im obersten Fach fühlen sich Butter, Eier oder auch ein Glas wohl (8-10 Grad).
- Im Gemüsefach ist es auch etwas wärmer (8-10 Grad). Klar, hier gehören die hin.
- Die Temperatur in der Kühlschranktür beträgt ebenfalls 8 - 10 Grad. Dort ist es also auch wärmer. Hier stehen gerne Getränke wie und Saft. Auch Marmeladen, Saucen, Ketchup, Senf und Eier kann man hier hinstellen.



TESTE DEIN WISSEN UND WERDE SELBER LEBENSMITTELRETTER

Hol dir eine Schere, ein Wollknäuel oder einen langen Wollfaden und gestalte dein eigenes Bandolino zum Lebensmittelretten.
Die Bastelanleitung findest du auf der 1. Seite. Viel Spaß!



~ ~ ~ ~ ~ ~

RICHTIGE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

~ ~ ~ ~ ~ ~

WAS GEHÖRT WOHNIN?

~ ~ ~ ~ ~ ~

LAGERUNG VON LEBENSMITTELN IM KÜHLSCHRANK

~ ~ ~ ~ ~ ~

WAS GEHÖRT WOHNIN?