

Lösungsblatt

Lebensmittellagerung



Name _____

Klasse _____

Datum _____

Lebensmittel werden nicht immer gleich nach dem Einkauf verzehrt, sondern oft zuhause gelagert. Julia und Julian sind unsicher, was wohin gehört. Aber sie haben gelernt, dass man für den Vorrat neu gekaufte Lebensmittel hinten und bereits gelagerte Lebensmittel nach vorne einordnet. Das nennt man das FIFO-Prinzip. Der Begriff kommt aus dem Englischen und bedeutet: First in – First out. So ist das Risiko, dass Lebensmittel überlagert werden, gering.

Helfen Sie Julia und Julian beim Einsortieren der Lebensmittel:

Wie lagert man Kartoffeln und Zwiebeln richtig? Möglichst kühl und dunkel

Wo lagert man Trockenvorräte und Konserven? Bei Zimmertemperatur (FiFo)

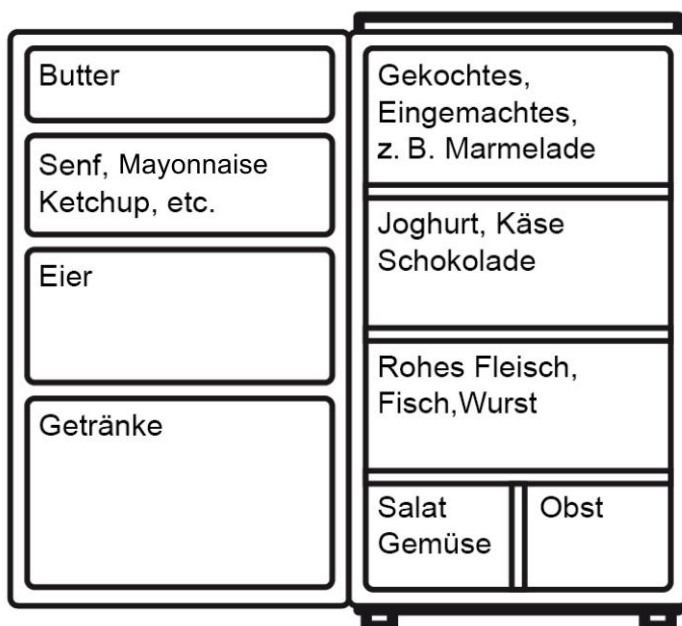
Wie lagert man: Eier, Fleisch, Wurst, Käse? Im Kühlschrank

Wohin gehört Obst und Gemüse? In das Gemüsefach/in die 0 Grad-Zone des Kühlschranks

mit Ausnahme von Äpfeln und exotischem Obst:/Südfrüchten Diese bei Zimmertemperatur lagern

Wie lagert man Brot und Brötchen am besten? Im Brotkasten oder in einer atmungsaktiven Tüte
(haben manche Bäcker)

Was gehört wohin im Kühlschrank? Tragen Sie in die Skizze ein:



Worauf ist zu achten? (z. B.)

- Keine warmen Lebensmittel in den Kühlschrank
- Nichts übereinander oder dicht nebeneinander stellen
- Rohe Lebensmittel (Fisch, Fleisch) und Speisen abdecken
- Ordnung halten
- Kühlschrank regelmäßig reinigen (ausschalten, feucht, evtl. mit Handspülmittel)
- auswischen und trocknen
- Kühlschrank mit 5-7 °C einschalten