



Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank

Viele Lebensmittel halten sich bei korrekter Lagerung länger. Du kannst Lebensmittel kühl oder trocken lagern. Leicht verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt aufbewahrt werden. Sie gehören in den Kühlschrank.

Aufgabe 1

Wo gehört was hin? Sortiere die Lebensmittel-Fotokarten auf der Kühlschrankvorlage ein und notiere deine Ergebnisse.

Beachte, nicht alle abgebildeten Lebensmittel gehören in den Kühlschrank!

	Tür
	oberstes Fach
	mittlerer Bereich
	unterstes Fach über dem Gemüsefach
	Obst- und Gemüsefach

Welche Lebensmittel gehören nicht in den Kühlschrank?



Lagerung von Lebensmitteln

Aufgabe 2

**Beantworte folgende Fragen! Was trifft zu?
Mehrere Antworten sind möglich.**

Wie heißt das „Reifegas“, das manche Obst-und Gemüsesorten produzieren?

- Methan
- Ethylen
- Sauerstoff

Wann gibt man auch kälteempfindliches Obst und Gemüse kurzfristig in den Kühlschrank?

- wenn es angeschnitten oder zerkleinert ist
- wenn es baldmöglichst gegessen wird
- wenn es unreif ist

Wo ist es im Kühlschrank am kältesten?

- in der Tür
- im Gemüsefach
- direkt über dem Gemüsefach

Was ist bei der Lagerung im Kühlschrank immer zu beachten?

- Die Lebensmittel sollten immer gut verpackt sein.
- Man kann Lebensmittel einfach so hineinstellen.
- Es gibt verschiedene Kältezonen in einem Kühlschrank.

Wie lagert man zum Beispiel Mehl, Zucker, Trockenfrüchte oder Müsli am besten?

- in der Kühlschranktür
- maximal bei Zimmertemperatur in einem Vorratsschrank
- auf einem offenen Regal