



Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank Wo gehört was hin?

Butter geöffnete Konfitüre O-Saft Milch	Tür
Speisereste Torte Camembert Hartkäse	oberstes Fach
Joghurt	mittlerer Bereich
Frischwurst Feisch Fisch	unterstes Fach über dem Gemüsefach
Heidelbeeren Salat Paprika Gurke Brokkoli	Obst- und Gemüsefach

Welche Lebensmittel gehören nicht in den Kühlschrank?

Olivenöl, Bananen



Lagerung von Lebensmitteln

Aufgabe 2

Beantworte bitte 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 sehr reif 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 sie einfach 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