

Lebensmittel richtig im Kühlschrank lagern



- 1 Herr Pfeffer erklärt die richtige Lagerung im Kühlschrank genauer:
- 2 „Damit Lebensmittel nicht zu schnell verderben, müssen wir sie richtig
- 3 lagern.


- 4 Der Kühlschrank ist der geeignete Ort für leichtverderbliche
- 5 Lebensmittel. Dazu gehören zum Beispiel Milch und Milchprodukte,
- 6 Fleisch, Fisch, Eier, Butter und Margarine.

- 7 Beim Einräumen in den Kühlschrank muss man jedoch auf die
- 8 unterschiedlichen Temperaturen achten, die im Kühlschrank herrschen.
- 9 Generell gilt: Unten im Kühlschrank ist es kühler als oben.

- 10 Ganz unten ist ein guter Ort für kälteunempfindliches Obst
- 11 und Gemüse.
- 12 Über dem Gemüsefach fühlen sich Fleisch, Wurst und Fisch wohl.
- 13 In dem nächsten Fach stehen Joghurt, Sahne, Frischkäse und Quark.
- 14 Ganz oben ist ein idealer Ort für Käse, Kuchen oder Speisereste.

- 15 Unten im Türbereich haben Milch und Getränke ihren Platz.
- 16 In der Mitte lassen sich gut Marmeladen oder Soßen
- 17 wie Ketchup lagern. Oben im Türbereich ist Platz
- 18 für Butter, Margarine oder Eier.

- 19 Das Gefrierfach hat eine Temperatur
- 20 von -18 Grad, bei dieser Kälte
- 21 halten viele Lebensmittel tiefgekühlt
- 22 drei oder mehr Monate.
- 23 Notiere auf einem Aufkleber,
- 24 wann du das Lebensmittel
- 25 eingefroren hast.“



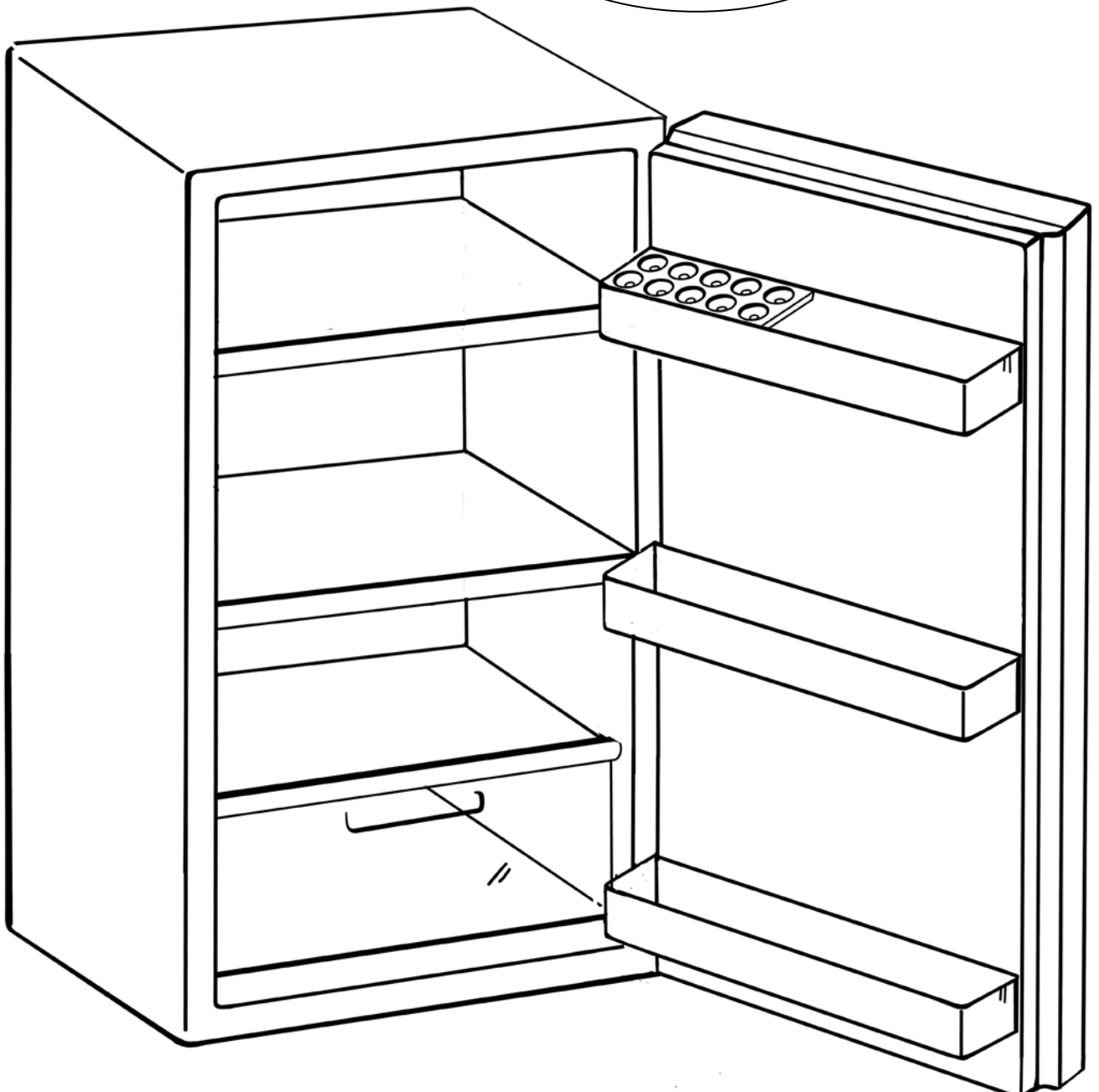
Bananen und Tomaten gehören nicht in den Kühlschrank.

Lebensmittel richtig im Kühlschrank lagern



Schneide die Lebensmittel auf der nächsten Seite aus und räume die Lebensmittel so in den Kühlschrank ein, dass sie möglichst lange haltbar sind.

Schau mal zu Hause in deinen eigenen Kühlschrank. Ist dort alles gut eingeräumt? Besprich das mit deinen Eltern.



Lebensmittel richtig im Kühlschrank lagern

