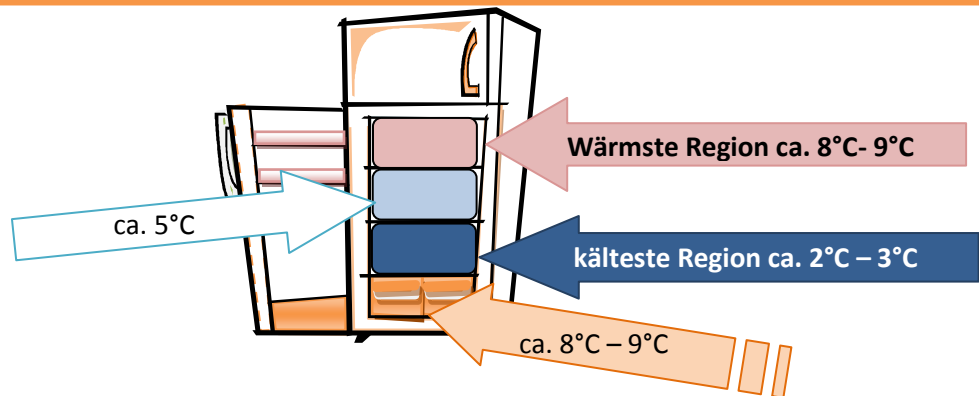


It's cool man!



Die richtige Lagerung von Lebensmitteln will gelernt sein, nur den Kühlschrank aufzumachen und alles hineinzulegen reicht leider nicht aus. Wusstest du, dass Fisch und Fleisch bei einer anderen Temperatur gelagert werden müssen als zum Beispiel Butter oder Milch?

Informiere dich, z.B. mit einer Gebrauchsanweisung, über die empfohlenen Lagertemperaturen für Wurst, Obst und Gemüse, Fleischerzeugnisse, Milchprodukte und Fleisch. Trage deine Ergebnisse in die Tabelle unter der Abbildung.



Lagertemperaturen	
Wurst	ca. 2°C – 3°C
Obst	ca. 6°C bis 8°C
Milchprodukte	ca. 8°C
Milch	ca. 8°C
Fleisch	ca. 2°C – 3°C
Gemüse	ca. 8°C

Welche Lebensmittel sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden und warum? Trage hier einige Beispiele ein.

Durch die Kälte würden das Obst und Gemüse Geschmack und Vitamine verlieren. Bsp.: Gurken, Kürbis, Kartoffeln

Mango, Bananen, Zitrusfrüchte...

