



## Thema: Richtige Lagerung von Lebensmitteln

Viele Lebensmittel werden weggeworfen, weil sie verdorben sind oder manchmal nur nicht mehr so schön aussehen. Bei korrekter Lagerung halten sich Lebensmittel grundsätzlich länger. Man kann Lebensmittel kühl oder trocken lagern.

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen gekühlt aufbewahrt werden. Sie gehören in den Kühlschrank. Dabei sind die unterschiedlichen Temperaturzonen des Kühlschranks von wichtiger Bedeutung.

Bei Obst und Gemüse muss beachtet werden, ob es sich um **kälteempfindliche** oder **kälteunempfindliche** Sorten handelt.

Kälteempfindliche Sorten wie zum Beispiel Bananen, exotische Früchte oder Avocados lagert am besten dunkel und kühl außerhalb des Kühlschranks. Das gleiche gilt beispielsweise für Gurken, Kartoffeln oder Zucchini.

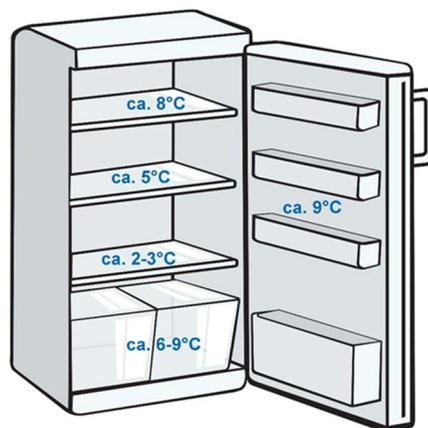
Zu beachten ist auch, dass einige Obst- und Gemüsesorten bei der Lagerung natürlicherweise vermehrt **Ethylen** frei, das auch bei anderen Sorten in der Nachbarschaft einen schnelleren Reifeprozess bewirkt.

**Die trockene Lagerung** bei Zimmertemperatur, dunkel und kühl, empfiehlt sich beispielsweise für Brot, Backwaren Nudeln, Reis, Mehl, Zucker, Salz, Trockenfrüchte, Nüsse, Essig und Olivenöl.

### Zielsetzung:

Die Schülerinnen und Schüler (SuS) sollen erfahren,

- dass sich Lebensmittel grundsätzlich bei geeigneter Lagerung länger halten
- welche Lebensmittel wie richtig gelagert werden
- dass es aufgrund unterschiedlicher Temperaturzonen nicht egal ist, wo Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahrt werden
- dass es auch Lebensmittel gibt, die gut trocken gelagert werden können oder sogar müssen



### Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank



<b>Ziel</b>	Die SuS lernen, <ul style="list-style-type: none"> <li>• dass kühlen die Haltbarkeit von Lebensmitteln deutlich erhöht</li> <li>• dass ein Kühlschrank unterschiedliche Temperaturzonen hat</li> <li>• wo Lebensmittel entsprechend ihrer Kälteempfindlichkeit optimal gelagert werden</li> </ul>
Zeitaufwand	20 Minuten
Material	Arbeitsblatt, Tischvorlage Kühlschrank, 20 Lebensmittel-Fotokarten Lösungsblatt
Ablauf	Die SuS erhalten erhalten Informationen zur Lagerung von Lebensmitteln im Kühlschrank. Danach ordnen sie diverse Lebensmittelfotos auf der Tischvorlage „Kühlschrank“ unter Berücksichtigung der Temperaturzonen ein.

## Richtige Lagerung von Obst und Gemüse/Trockene Lagerung

<b>Ziel</b>	Die SuS erfahren, <ul style="list-style-type: none"> <li>• dass es kälteempfindliches und kälteunempfindliches Obst und Gemüse gibt</li> <li>• dass darauf bei der Lagerung geachtet werden sollte</li> <li>• was Ethylen ist und was es bewirkt</li> <li>• näheres darüber, welche Lebensmittel trocken gelagert werden sollen</li> </ul>
Zeitaufwand	20 Minuten
Material	Infoblätter, Arbeitsblatt mit Verständnisfragen/ Lösungsblatt
Ablauf	Die Sus informieren sich über weitere Lagerungsmöglichkeiten und beantworten danach einen kleinen Fragenkatalog.