

Thomas C. Brezina & der Lagerdetektiv

Weiter geht's

1. Wähle 10 beliebige Lebensmittel aus eurem Kühlschrank und aus eurem Küchenregal/-kastl oder Vorratsschrank!
2. Schreibe den Namen des Lebensmittels in die erste Spalte. Lies auf der Verpackung nach, wo das Lebensmittel herkommt und bis wann es haltbar ist oder bis wann es zu verbrauchen ist! (Lass dir dabei eventuell von einem Erwachsenen helfen!) Trage diese Informationen in die zweite bzw. dritte Spalte ein!
3. Berechne, wie viele Tage, Wochen oder Monate das Lebensmittel noch haltbar ist und trage das Ergebnis in die vierte Spalte ein!
4. Vergiss bitte nicht, die Lebensmittel wieder dorthin zurückzustellen, wo du sie hergenommen hast. Wenn du „Lagerfehler“ entdeckt hast, sag es deinen Eltern und lagere das Lebensmittel an einem neuen/richtigen Ort.



© Robert Polster

Was habt ihr schon alles herausgefunden? Hättet ihr gedacht, dass manche Lebensmittel so lange und andere recht kurz haltbar sind? Was hat euch am meisten zum Staunen gebracht?

Kühlschrankuntersuchung

Lebensmittel	Herkunft	Haltbar bis oder zu verbrauchen bis (Datum)	Das sind noch ... (Tage/Woche/Monate)



Thomas C. Brezina & der Lagerdetektiv

Weiter geht's

Untersuchung des Küchenregals/-Kastls oder Vorratsschranks

Lebensmittel	Herkunft	Haltbar bis oder zu verbrauchen bis (Datum)

Auf welchen Lebensmitteln hast du kein Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum gefunden?

Warum?

Wie lange glaubst du sind diese Lebensmittel haltbar? (Frage dazu auch Erwachsene!)



Thomas C. Brezina & der Lagerdetektiv

Weiter geht's

Folgende Lebensmittel müssen bald verarbeitet werden:

Schreibe hier zu jeder Gruppe Lebensmittel auf, die nicht mehr lange haltbar sind. Beginne dabei mit jenem Lebensmittel, bei dem als Erstes das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum erreicht ist. Überlege dir auch, wie du dessen Haltbarkeit verlängern kannst oder wie du das Lebensmittel verwenden kannst, bevor es schlecht wird.

Milchprodukte (Milch, Butter, Joghurt, Käse, Rahm, Schlagobers ...):

Lebensmittel	Haltbar bis	Haltbarkeit verlängern durch ... oder verarbeiten zu ...

Fleisch & Wurst

(Fleisch, Faschiertes, Würstel, Met- & Streichwursts, Wurst in Scheiben ...):

Lebensmittel	Haltbar bis oder zu verbrauchen bis	Haltbarkeit verlängern durch ... oder verarbeiten zu ...



Thomas C. Brezina & der Lagerdetektiv

Weiter geht's

Trockenwaren

(Mehl, Teigwaren, Kakaopulver, Müsli, Halbfertigprodukte (Erdäpfel-/Kartoffelpüree, Pudding ...), Konserven, Marmeladen, Honig ...):

Lebensmittel	Haltbar bis	Haltbarkeit verlängern durch ... oder verarbeiten zu ...

Bei frischem **Obst & Gemüse** findest du meist keine Angaben darüber, wie lange sie haltbar sind. Wie kannst du feststellen, ob du das Obst/Gemüse, das du zu Hause hast, bald essen oder verarbeiten solltest?

