



Den Kühlschrank richtig einräumen



#WIE LEBEN
BLEIBT ALLES ANDERS

Ein Kühlschrank hat viele verschiedene Fächer. Manche sind besonders kalt, andere etwas weniger. Deshalb ist nicht jedes Fach für jedes Lebensmittel gleich gut geeignet. Aber wenn wir die Lebensmittel richtig einsortieren, bleiben sie länger frisch, und wir müssen nicht so viel wegwerfen.

Sortiere die Lebensmittel richtig in den Kühlschrank ein!

So gehst du vor:

1. Lies den Infokasten durch.

Lebensmittel im Kühlschrank richtig lagern

In das oberste Fach im Kühlschrank gehören Käse, Marmelade und Essensreste. Joghurt, Quark oder Sahne; Eier kommen **in das mittlere Fach**. In das Fach darunter gehören Fleisch, Fisch und Wurst, weil es hier besonders kalt ist. **Ganz unten** im Kühlschrank ist **das Gemüsefach** mit Schublade. Hier kommt das Gemüse rein, außerdem frische Kräuter und Obst, zum Beispiel Kirschen oder Himbeeren.

In der Kühlschranktür sind die Temperaturen besonders mild. Oben hat die Tür meist kleinere Fächer, wo ihr zum Beispiel Butter gut lagern könnt. Darunter finden Salatdressings, Senfgläser, angebrochene Getränke und Säfte Platz.

2. Schneide die einzelnen Bilder und Namen der Lebensmittel aus.
3. Klebe die Lebensmittel an die richtige Stelle im Kühlschrank.
4. Wenn du fertig bist, vergleiche deine Ergebnisse mit einer Partnerin oder einem Partner.

Tipp: Wenn deine Eltern einverstanden sind, kannst du mit ihnen gemeinsam euren Kühlschrank zu Hause umsortieren. So bleiben eure Lebensmittel länger haltbar.



Mach dich schlau! | **Was denkst du?** | Macht was zusammen!

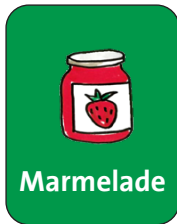
Aktion Schulstunde zur ARD-Themenwoche 2020
© Rundfunk Berlin-Brandenburg



Den Kühlschrank richtig einräumen



#WIE LEBEN
BLEIBT ALLES ANDERS



Mach dich schlau! | **Was denkst du?** | Macht was zusammen!

Aktion Schulstunde zur ARD-Themenwoche 2020
© Rundfunk Berlin-Brandenburg



Den Kühlschrank richtig einräumen



#WIE LEBEN
BLEIBT ALLES ANDERS

