

WAS GEHÖRT WOHNIN?

IN DEN VORRATSSCHRANK:

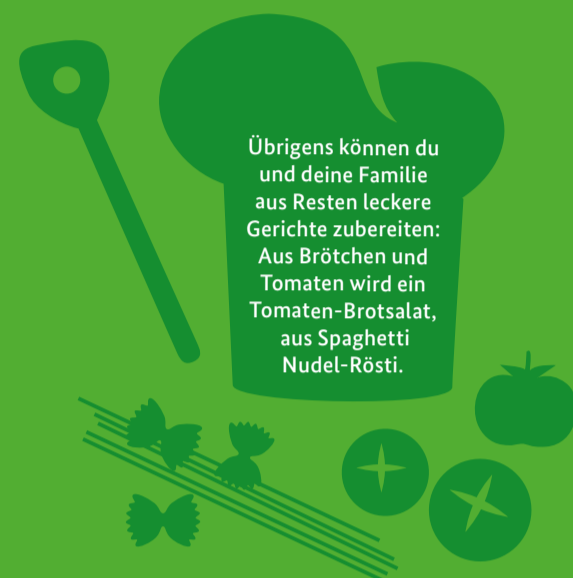
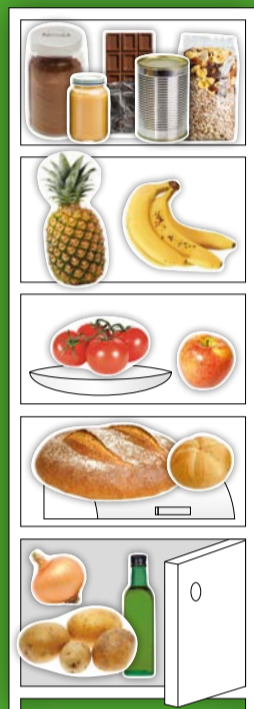
Babybrei, Kakao, Schokolade, Müsli und geschlossene Konserven kommen in den Vorratsschrank.

Ananas und Bananen sind exotische Früchte, sie sollten hell und bei Zimmertemperatur gelagert werden.

Kühl und alleine lagern sollten Tomaten und Äpfel, denn sie lassen andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen.

Brot und Brötchen kommen in den Brotkasten, damit sie nicht austrocknen.

Kartoffeln, Zwiebeln und Öl mögen einen trockenen, dunklen Ort – zum Beispiel den geschlossenen Vorratsschrank.



Übrigens können du und deine Familie aus Resten leckere Gerichte zubereiten: Aus Brötchen und Tomaten wird ein Tomaten-Brot Salat, aus Spaghetti Nudel-Rösti.

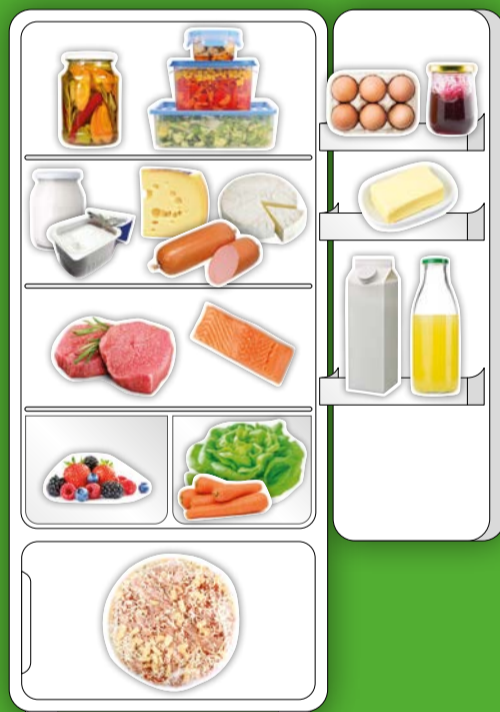
IN DEN KÜHLSCHRANK:

Oben und Mitte 5-7 °C: Milchprodukte wie Quark, Joghurt und Käse sowie Selbstgekochtes brauchen es nicht ganz so kalt. Verarbeitetes Fleisch, wie zum Beispiel Wurst, gehört in die Mitte des Kühlschranks.

Unten 0-4 °C: Fleisch und Fisch verderben leicht. Sie kommen gut verpackt dorthin, wo es am kältesten ist.

Gemüsefach 6-10 °C: Obst und Gemüse haben ihr eigenes Fach. Manche Sorten sondern ein Reifegas ab und sollten deshalb getrennt gelagert werden.

Gefrierfach -18 °C: Viele Lebensmittel halten sich tiefgekühlt länger.



Tür oben 10-12 °C: Hierhin gehören Eier und angebrochene Lebensmittel wie Marmelade und Butter.

Tür unten: Milch und offene Säfte kommen nach unten – verbrauche sie schnell!

Teste doch auch mal deine Familie! Wetten, dass da nicht alle genau wissen, wie Lebensmittel richtig aufbewahrt werden?

FINDE DEN RICHTIGEN PLATZ FÜR UNS!



BASTELBOGEN
RETTE DIE LEBENS-
MITTEL UND PACKE
SIE RICHTIG WEG.



Zu gut für die Tonne!

Jeder und jede von uns wirft im Privathaushalt im Schnitt 75 Kilogramm Lebensmittel pro Jahr weg. Oft, weil wir zu viel eingekauft haben und nicht wissen, wie wir die Lebensmittel richtig lagern. Deswegen werden sie schneller schlecht. Oder weil wir mehr gekocht haben, als wir aufessen können und nicht wissen, was wir mit den Resten anfangen sollen.

- > Wie Lebensmittel richtig aufbewahrt und aus Resten neue Leckereien werden, steht unter www.zugutfuertonne.de
- > Für Grundschulen, Kindergärten und Kurse mit Kindern kann der Bastelbogen im BLE-Medienshop unter dem Suchbegriff **Zu gut für die Tonne!** kostenlos bestellt werden: www.ble-medienservice.de



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

BUNDES
WEITE
STRATEGIE
**ZU
GUT
FÜR DIE
TONNE**
!

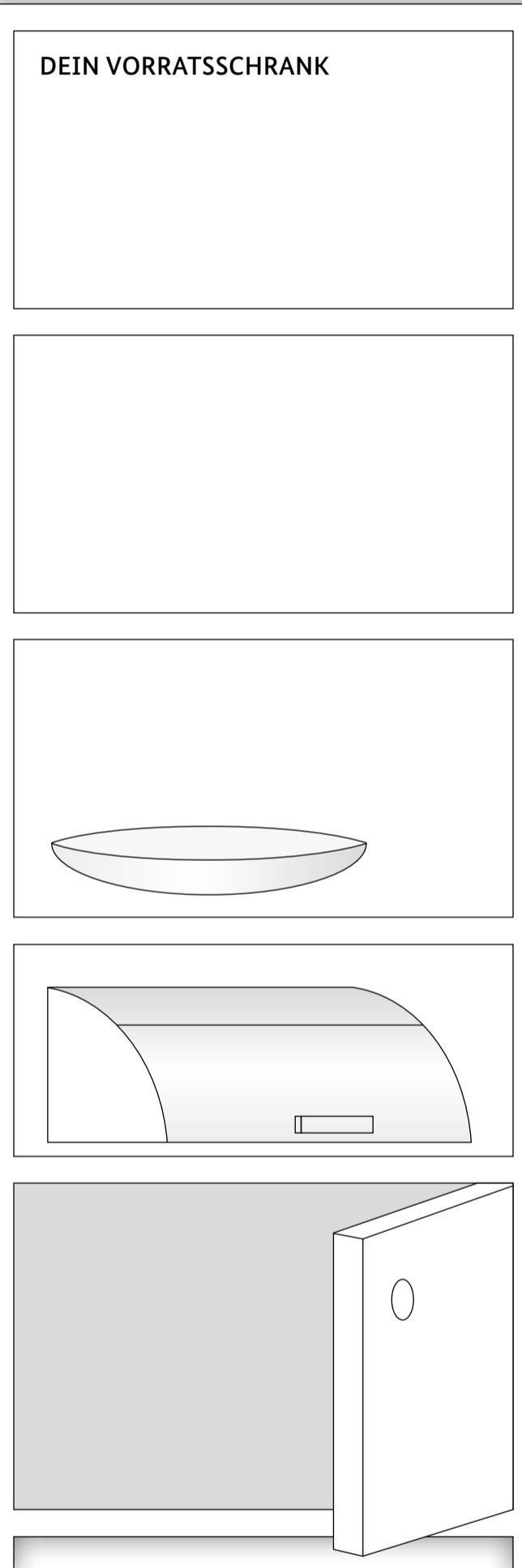
RETTE DIE LEBENSMITTEL

Weißt du, wo Äpfel, Kartoffeln, Brot und Käse am besten lagern? Damit sie nicht schnell schlecht oder schrumpelig werden? Gehören sie in den Vorratsschrank oder besser in den Kühlschrank?

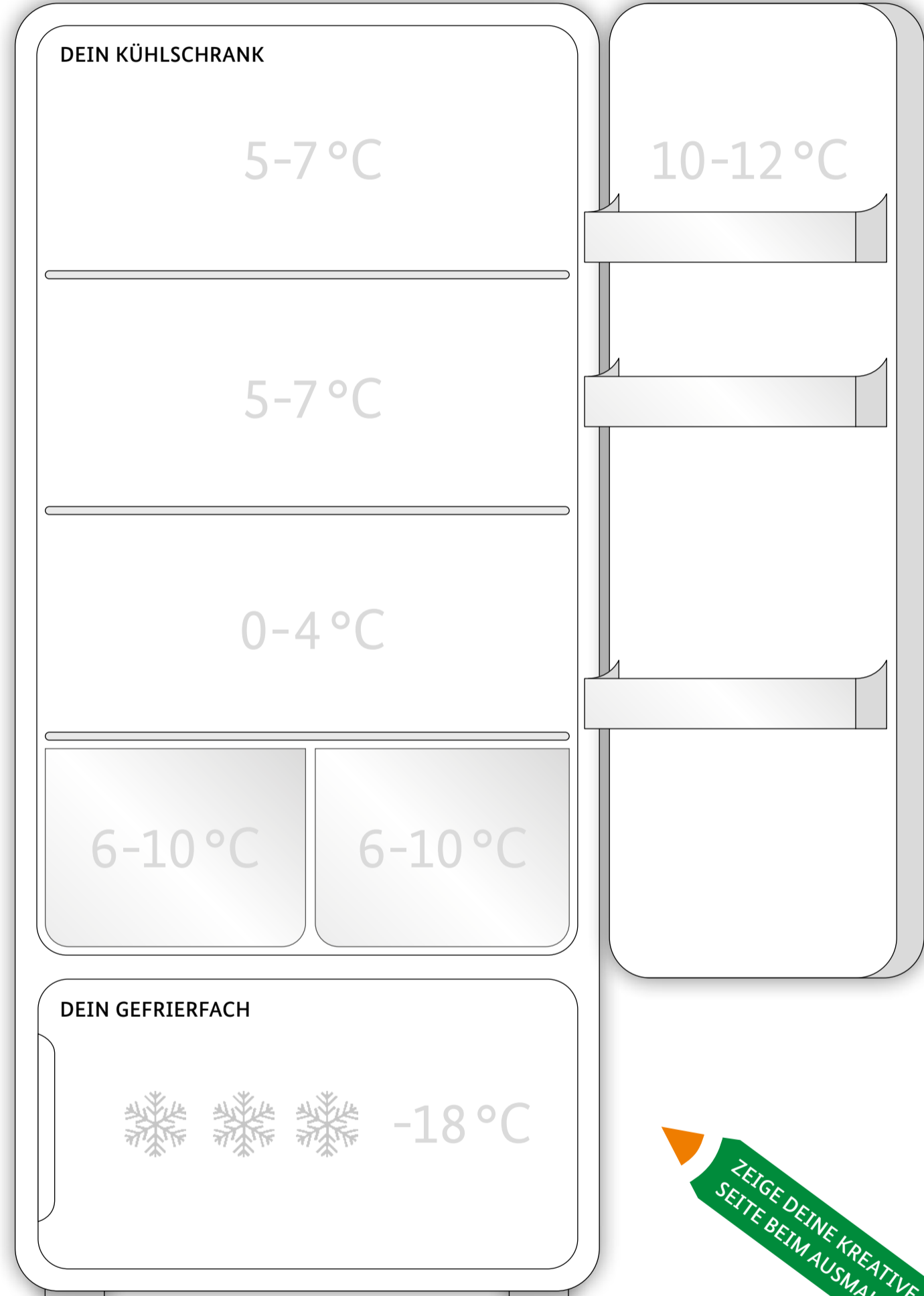
Mit diesem Bastelbogen kannst du lernen, wo welche Lebensmittel hingehören. Schneide sie aus und lege oder klebe sie an die Stelle im Regal, Schrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige Stelle zur Lagerung hältst.

DIE LÖSUNG UND VIELE TIPPS FINDEST DU AUF DER RÜCKSEITE.

DEIN VORRATSSCHRANK



DEIN KÜHLSCHRANK



ZEIGE DEINE KREATIVE SEITE BEIM AUSMALEN.



SCHNEIDE DIE LEBENSMITTEL EINZELN AUS.



Müsli



Karotten



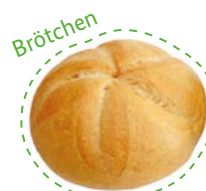
Milch



Brot



Apfel



Brötchen



Öl



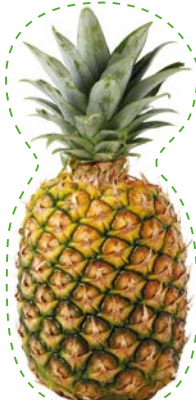
Babybrei



Beeren



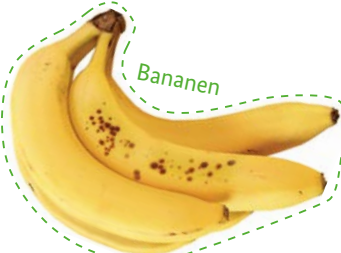
Schokolade



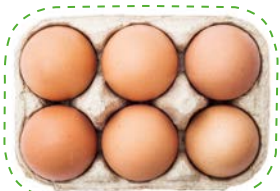
Ananas



Joghurt



Bananen



Eier



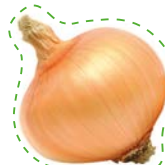
Kakao



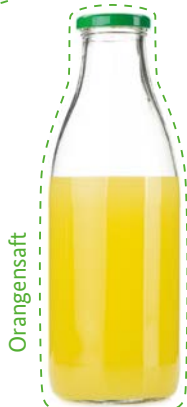
Salat



Tomaten



Zwiebel



Orangensaft



Konserven



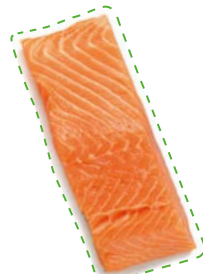
Marmelade



Quark



Hartkäse



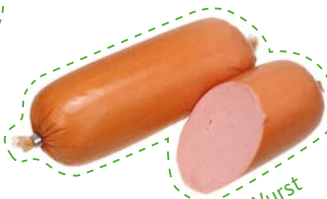
Fisch



Weichkäse



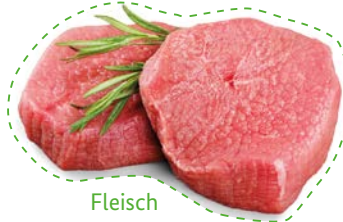
Butter



Wurst



Selbstgekoktes



Fleisch



Eingelegtes



Kartoffeln



Tiefkühlpizza