

Kühlen - Lagerung

Info für Lehrpersonen



Arbeitsauftrag	Was gehört in den Kühlschrank, was ins Tiefkühlfach? Wie viel packe ich hinein? Wie lange lagere ich Esswaren im Kühlschrank? Die SuS ordnen alles Vorhandene in die richtigen Abteilungen des Kühlschranks ein. Ablaufdaten oder Problembeschreibungen auf die Produkte ergänzen. Diskussion: was machen mit den Esswaren?
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS wissen, was und wie im Kühlschrank Lebensmittel aufbewahrt werden. Sie überlegen sich, was mit verdorbenen oder abgelaufenen Esswaren zu tun ist.
Material	<ul style="list-style-type: none">• unterschiedliche Lebensmittel• Kühlschrank
Sozialform	GA, Plenum
Zeit	15'

Kühlen - Lagerung

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Lies den Text sorgfältig durch.

Kühlen und Lagern

Grundsätzlich ist jedes Lebensmittel länger haltbar, wenn man es kühlt. Da unsere Kühlschränke aber nur ein gewisses Fassungsvermögen haben, beschränken wir uns auf die Kühlung von Nahrungsmitteln, die gekühlt werden müssen. Alle Esswaren im Kühlschrank sollten auf alle Fälle immer gut verpackt sein, damit keine fremden Gerüche hinzukommen können. Dazu können Tupperware-Gefäße, Schutzpapiere, Schutzsäckchen und gedeckte Töpfe dienen.

Nahrungsmittel, die in den Tiefkühler gelegt werden, sind am besten in den dafür geschaffenen Tiefkühlsäcken geschützt. Achte darauf, dass du Portionen abpackst, so dass du beim Auftauen nicht die Hälfte wieder zurücklegen musst.



Kühlen - Lagerung

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Unterstreiche alles, was im Kühlschrank aufbewahrt werden muss.

Bananen - Milch - Käse - Teigwaren - Reis - Joghurt - Butter - Äpfel - Tomaten - Tee -
Polenta - Wurst - Quark - Cornflakes - Büchsenravioli - Tiefkühlpizza - Karotten - Brot - Rahm
- Senf - Mayonnaise - Eier - Salat - Fleisch - Eis - Marmelade - Frischteigwaren - Schokolade
- Gemüse



Aufgabe: Unterstreiche alles, was im Kühlschrank aufbewahrt werden muss.

Früchte - Gemüse - Käse - Milch - Wasser - Joghurt - Frischteigwaren - Eier - Fleisch -
Mayonnaise - Eis - Pelati - Marmelade - Gewürzgurken - Butter - Getränke - Schokolade -
Tiefkühlpizza - Eiscreme - Pudding - Kuchen

untere Schubladen _____

Kühlschrank unten _____

Kühlschrank mitte _____

Kühlschrank oben _____

Türfach unten _____

Türfach mitte _____

Türfach oben _____

Tiefkühlfach _____

Kühlen - Lagerung

Arbeitsunterlagen



Aufgabe: Diskutiert die folgenden Probleme in der Gruppe und entscheidet, was man mit diesen Nahrungsmitteln machen soll, auch wenn das Datum nicht abgelaufen ist. Falls ihr euch entscheidet, eines dieser Nahrungsmittel zu entsorgen, schreibt auch auf, wo ihr es entsorgt:

Alle Nahrungsmittel haben ein Verfallsdatum, auch wenn sie manchmal scheinbar unendlich lange aufbewahrt werden können. Abgelaufene Lebensmittel können ganz schön gefährlich werden. Einigen sieht man es an, dass sie verdorben sind, anderen nicht. Halte dich deshalb an die Regel, konsequent alles Abgelaufene zu entsorgen.

Brot mit Schimmel

Joghurtdeckel aufgeblasen

Schokolade hat weissen Belag

Fleisch grünlich angelaufen

Apfel braun

Karotte braun

Ei stinkt

Milchtüte aufgeblasen

Orangensaft verdickt
