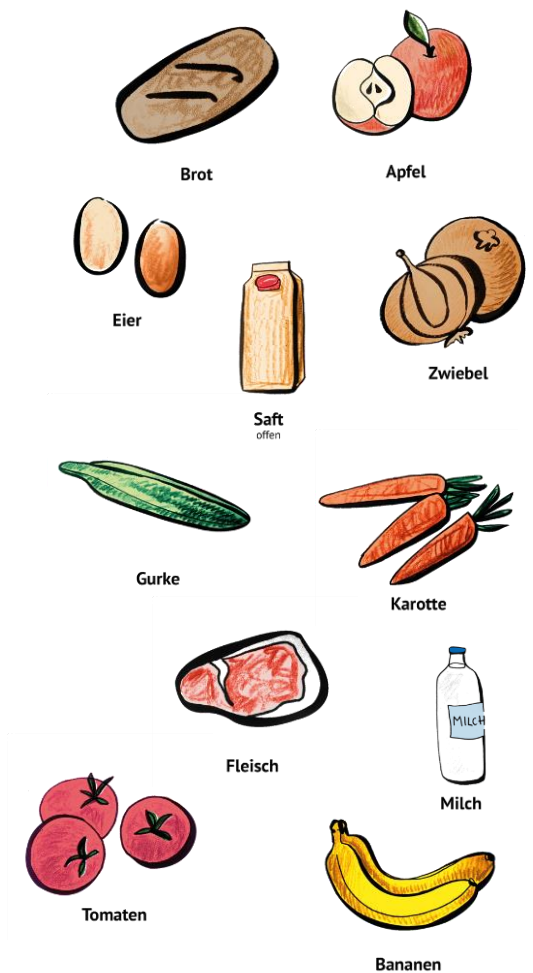
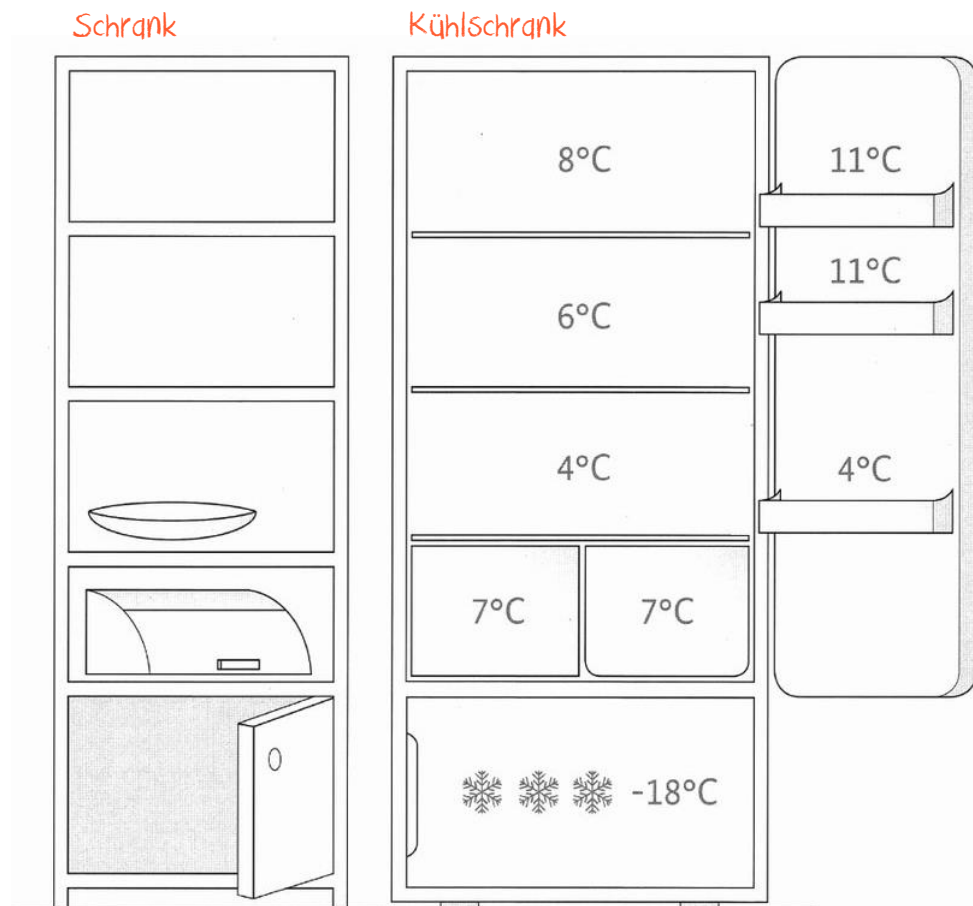
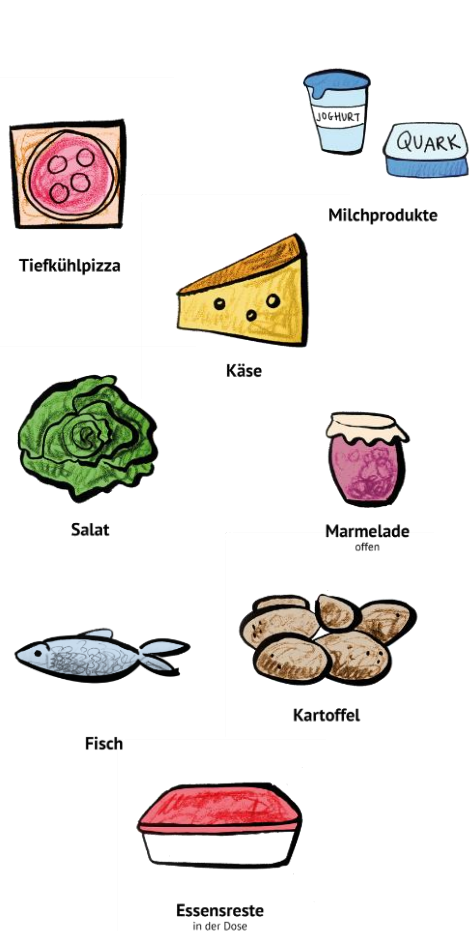


# Kühlschrankspiel



Du hast einen Großeinkauf gemacht. Wie kannst du die Lebensmittel am besten lagern, damit sie lange frisch bleiben? Sortiere die Lebensmittel ein, indem du sie mit Bleistift mit dem jeweiligen Fach verbindest oder sie in das jeweilige Fach hinein schreibst.



# Kühlschrankspiel - Lösung

## In den Kühlschrank

**Oben 8°C:** Selbstgekochtes und Kuchenreste kommen nach oben. Am besten gut verpackt.

**Mitte 6°C:** Milchprodukte wie Quark, Joghurt und Käse mögen es etwas kälter.

**Unten 4°C:** Wurstaufschnitt, Fleisch, Geflügel und Fisch verderben leicht. Sie kommen dorthin, wo es am kältesten ist.

**Gemüsefach 7°C:** Obst und Gemüse haben ihr eigenes Fach. Kirschen am besten getrennt lagern, da sie ein Reifegas absondern.

**Gefrierfach -18°C:** Tiefkühlpizza gehört ins Gefrierfach. Viele Lebensmittel halten sich eingefroren besonders lange.

**Tür oben 11°C:** Eier, Marmelade und Butter kommen oben in die Tür.

**Tür unten 4°C:** Milch und offene Säfte kommen nach unten und sollten schnell verbraucht werden.

## Ins Regal

Babybrei, Kakao, Schokolade, Müsli und geschlossene Konserven kommen ins Regal; Öl möglichst an einen dunklen Ort. Ananas und Bananen sind exotische Früchte, sie sollten hell und bei Zimmertemperatur gelagert werden. Allein lagern sollten Tomaten sowie Äpfel (kühl), denn sie lassen andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen. Brot und Brötchen kommen in den Brotkasten, damit sie nicht austrocknen. Kartoffeln und Zwiebeln mögen einen trockenen, dunklen Ort – zum Beispiel den Vorratsschrank.

