Retter-Tagebuch

In eurem Tagebuch könnt ihr eure kreativen Ideen zum Retten von Lebensmitteln dokumentieren.
Schneidet es aus und hängt es an den Kühlschrank als praktische Erinnerungshilfe:

Wann?	Das haben wir gerettet!	Das haben wir gezaubert!

Retter-Tipps für den Alltag:

1. In kaltem Wasser wird auch „schlapper Salat“ nach einer halben Stunde schnell wieder knackig.
2. Überschüssige Kräuter könnt ihr gut in Bündeln an einem warmen Ort trocknen lassen.

3. Kaffeesatz könnt ihr zur Herstellung eines Körperpeelings sowie als Pflanzendünger verwenden.
4. Parmesanrinde könnt ihr in Linsen- oder Gemüsesuppen für einen besonders feinen Geschmack mitkochen.

5. Friert restliche Tomatensoße, Sahne, Kräuter oder püriertes Obst als Eiswürfel ein.

Ihr kennt weitere praktische Alltagstipps? Wir freuen uns über eure Inspirationen: **Ideenwerkstatt@kern.bayern.de**

Die besten Ideen veröffentlichen wir auf unserer Homepage.

Weitere Anregungen findet ihr bei unseren cleveren Reste-Rezepten.

Scannt hierfür einfach den QR-Code mit der Kamera eines Smartphones.

KErn
Kompetenzzentrum für Ernährung

Bündnis
Wir retten Lebensmittel!
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten