

Richtig gelagert heißt länger frisch!

Welches Lebensmittel hat wo seinen Platz?



Am wärmsten ist das unterste Kühlschrankfach, das Gemüsefach:

Hier lagern am besten Obst, Gemüse und Salat.

Achtung: Kälteempfindliche Lebensmittel wie Avocados, Bananen, exotische Früchte, Kartoffeln, Gurken, Bohnen und Paprika gehören jedoch nicht in den Kühlschrank.

Das unterste Fach direkt über dem Gemüsefach ist das kälteste:

Hier fühlen sich leicht verderbliche Produkte wie rohes Fleisch, Fisch und Wurstwaren wohl.

Die mittleren Fächer sind für Milchprodukte und Käse reserviert.

Im obersten Fach finden selbstgekochte Speisen ihren Wohlfühlplatz.

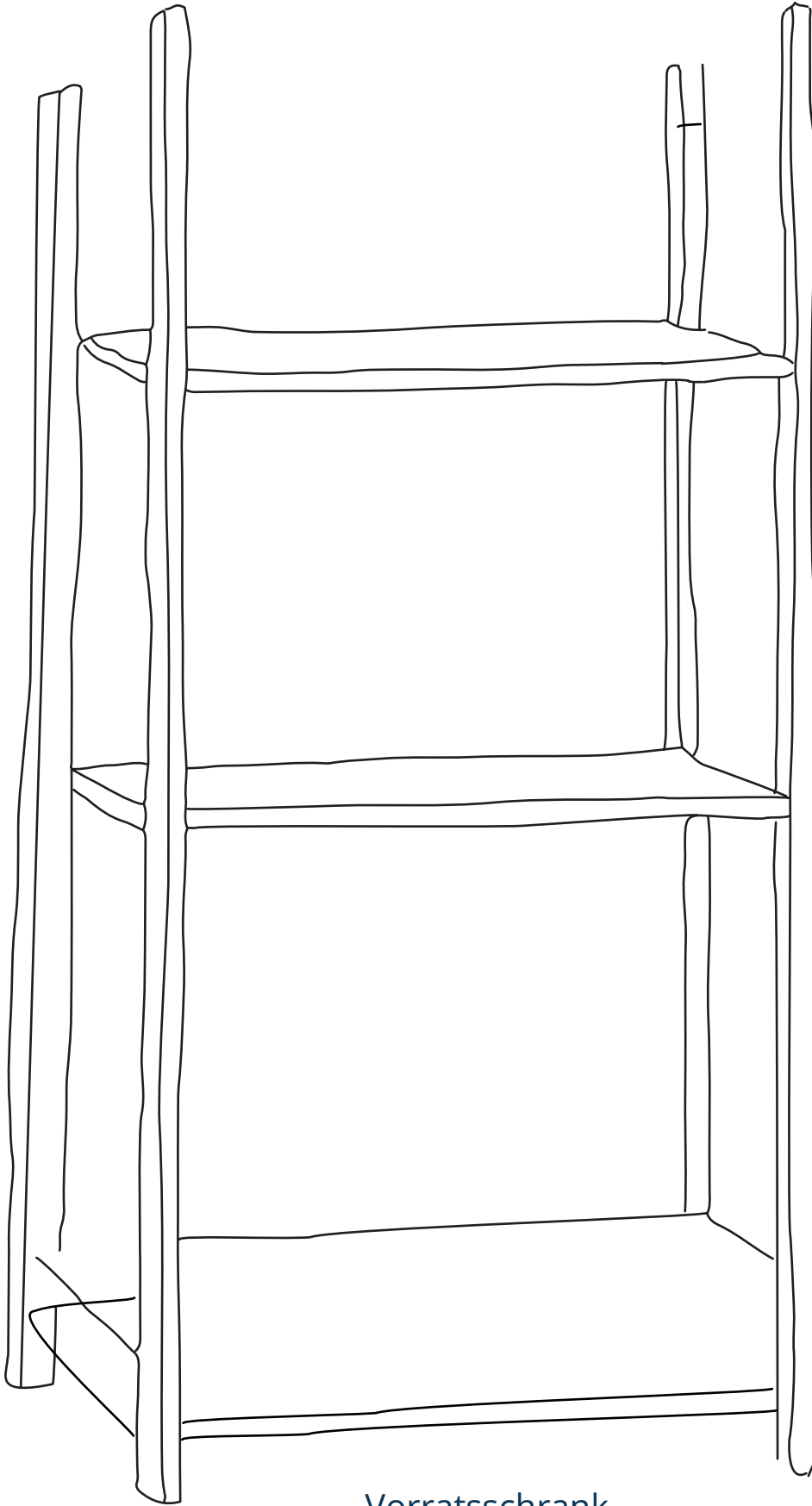
In der relativ warmen Kühlschranktür lagern Lebensmittel, die Temperaturunterschiede gut tolerieren wie Getränke, Milch, Dressings, Saucen, Marmelade, Senf, Eier, Butter.



Kühlschrank

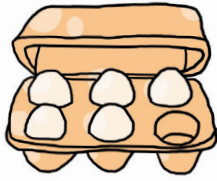
Lagerung im Kühlschrank

Können Sie die Lebensmittel richtig zuordnen? Schneiden Sie sie aus und platzieren Sie sie an der richtigen Stelle im Kühl- oder Vorratsschrank.



Vorratsschrank

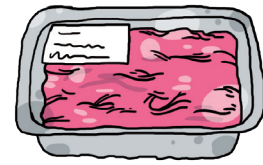
Lebensmittelbilder zum Ausschneiden



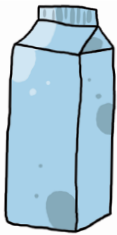
Eier



Käse



Hackfleisch



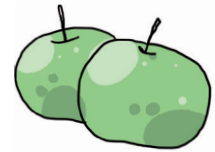
Milch



Selbstgekochtes



Joghurt



Äpfel



Fisch



Wurst



Butter



Kartoffeln



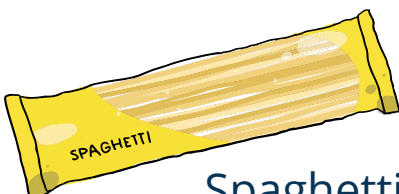
Tomaten



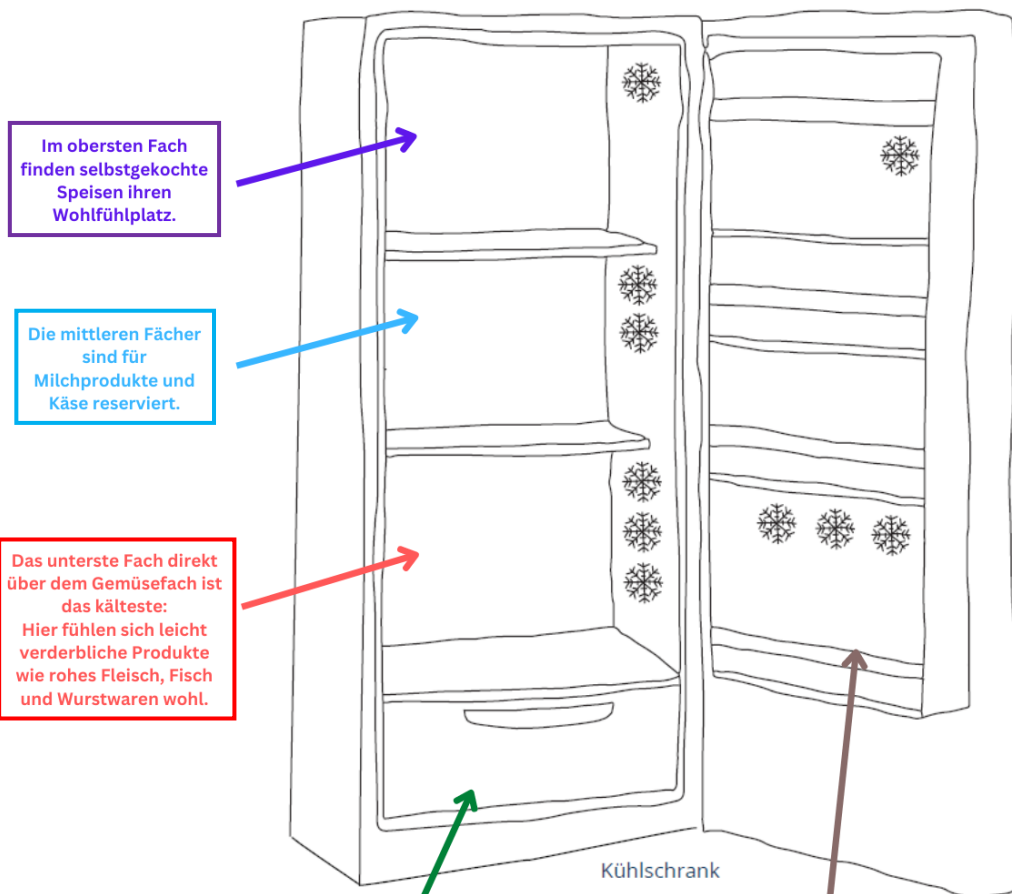
Schokolade



Karotte



Spaghetti



Im obersten Fach finden selbstgekochte Speisen ihren Wohlfühlplatz.

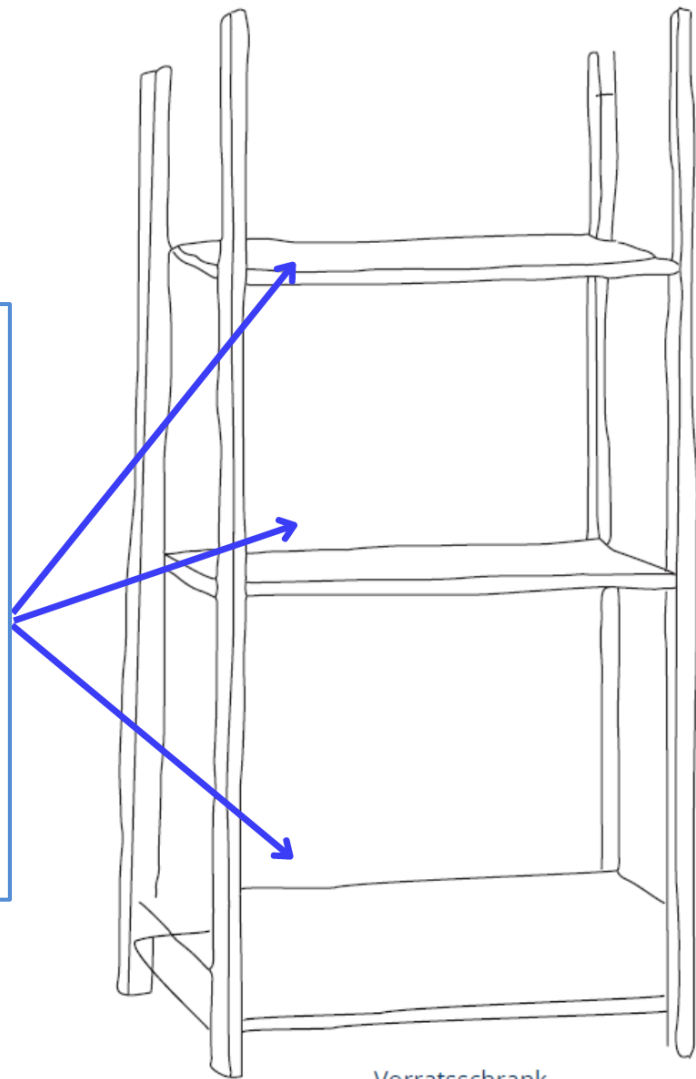
Die mittleren Fächer sind für Milchprodukte und Käse reserviert.

Das unterste Fach direkt über dem Gemüsefach ist das kälteste:
Hier fühlen sich leicht verderbliche Produkte wie rohes Fleisch, Fisch und Wurstwaren wohl.

Am wärmsten ist das unterste Kühlschrankfach, das Gemüsefach:
Hier lagern am besten Obst, Gemüse und Salat.
Achtung: Kälteempfindliche Lebensmittel wie Avocados, Bananen, exotische Früchte, Kartoffeln, Gurken, Bohnen und Paprika gehören jedoch nicht in den Kühlschrank.

In der relativ warmen Kühlschranktür lagern Lebensmittel, die Temperaturunterschiede gut tolerieren wie Getränke, Milch, Dressings, Saucen, Marmelade, Senf, Eier, Butter.

Aufgepasst:
Nicht alle Lebensmittel gehören in den Kühlschrank! Teigwaren wie Nudeln müssen ebenso wie Schokolade nicht im Kühlschrank gelagert werden.
Auch Kartoffeln können außerhalb des Kühlschranks gelagert werden. Doch bei Kartoffeln ist wichtig: schütze sie vor Wärme und Licht. Durch eine dunkle Lagerung kann das Keimen und damit Giftstoffe vermieden werden.



Vorratsschrank