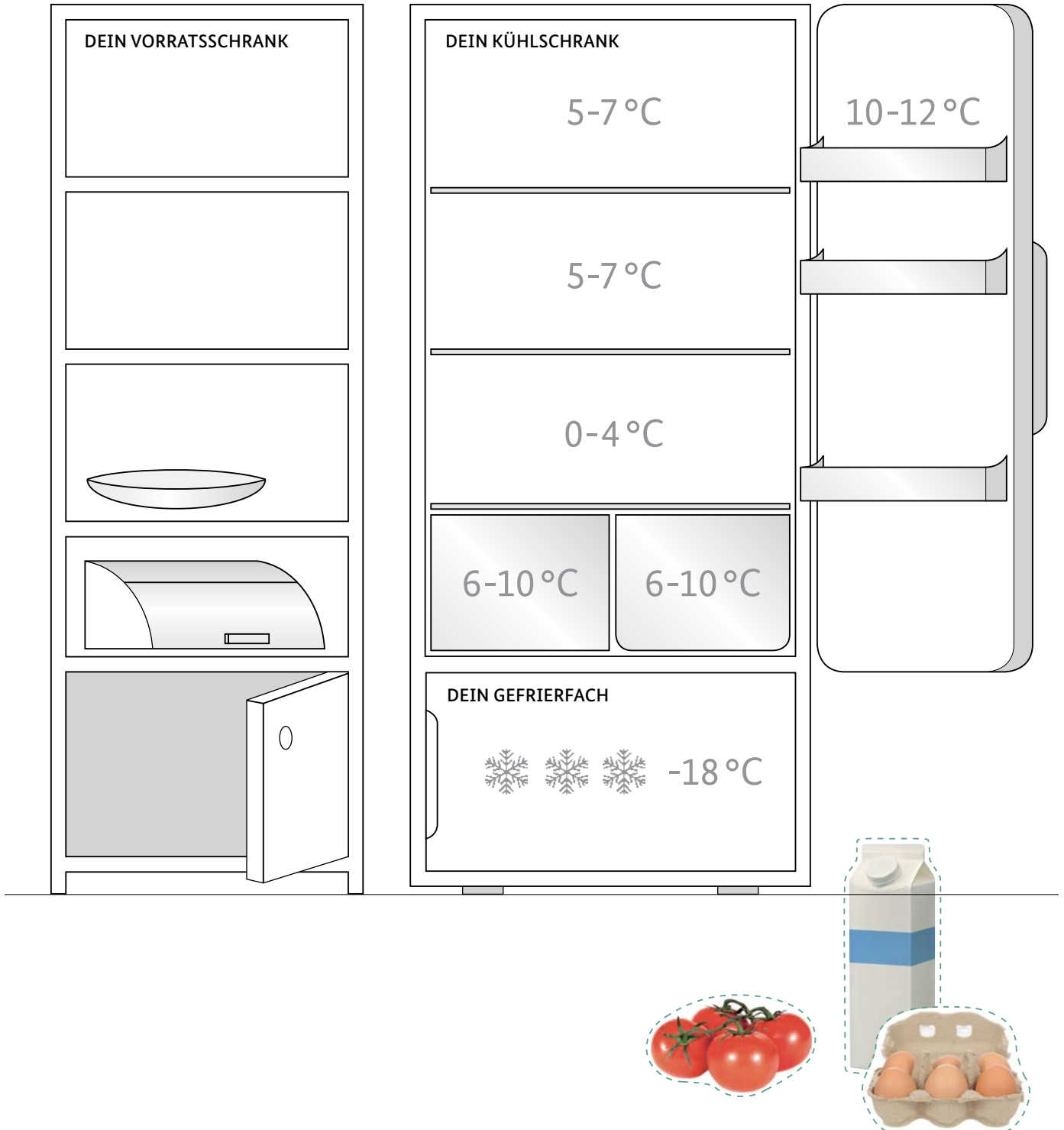


THEMA **4**

Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

KLASSE 7-9 ARBEITSBLATT 4

Lagerfehler gehören zu den wichtigsten Gründen, dass jede und jeder von uns pro Jahr mindestens 55 Kilogramm Lebensmittel wegwirft. Weißt du, wo du die Produkte am besten aufbewahrst? Schreibe oder klebe sie an die Stelle im Vorratsschrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige hältst.

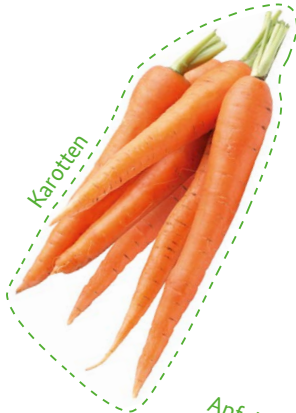




SCHNEIDE DIE LEBENSMITTEL EINZELN AUS.



Müsli



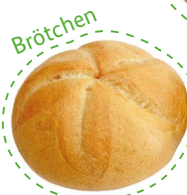
Karotten



Milch



Brot



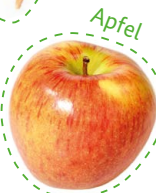
Brötchen



Brötchen



Schokolade



Apfel



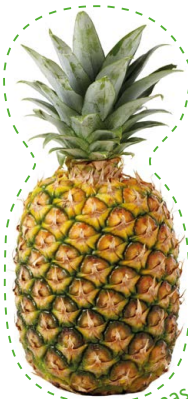
Kirschen



Babybrei



Joghurt



Ananas



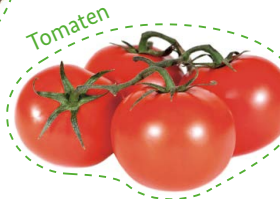
Öl



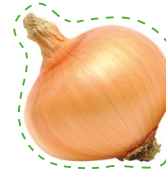
Bananen



Eier



Tomaten



Zwiebel



Kakao



Salat



Orangensaft



Konserve



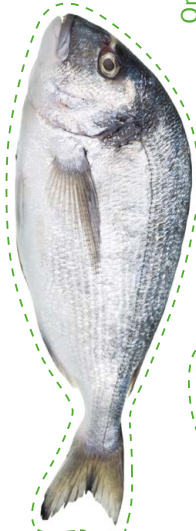
Kuchenreste



Hartkäse



Selbstgekochtes



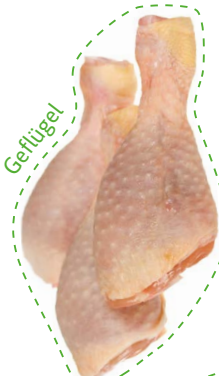
Fisch



Quark



Butter



Gerflügel



Marmelade



Weichkäse



Tiefkühlpizza



Kartoffeln



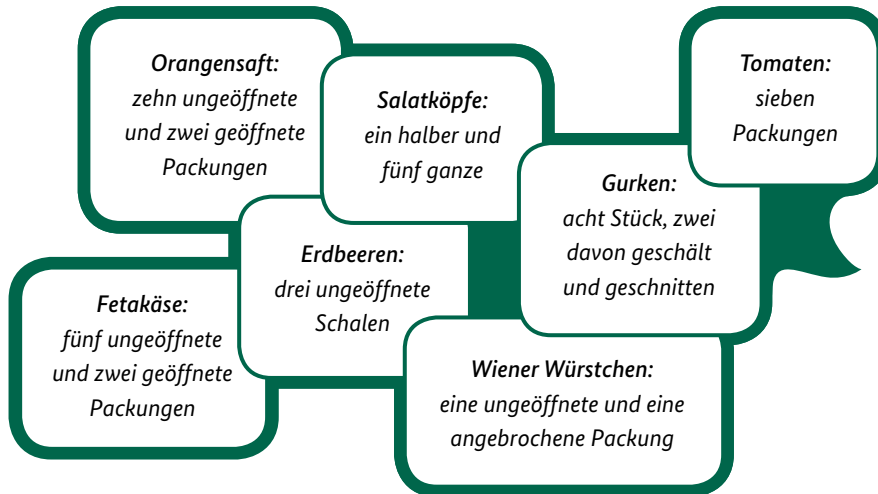
Paprika



Wurstschnitt

Wie gehen wir mit Resten um?

Das Schulfest ist zu Ende und es sind Reste übrig geblieben. Deine Klasse soll dafür sorgen, dass die Lebensmittel nicht im Müll landen. Lies in der Sprechblase nach, was übrig geblieben ist.



1. Wie kannst du die Lebensmittel vor dem Müll retten?

a) Recherchiere auf den genannten Internetseiten. Notiere im abgebildeten Teller deine Ergebnisse zu einer ausgewählten Webseite.

- www.tafel.de
- www.marmelade-fuer-alle.de/marmelade
- www.foodsharing.de
- www.slowfoodyouth.de/was-wir-tun/schnippeldisko/
- www.zugutfuertonne.de

Name der Webseite:

Das spricht für meine Lösung:

b) Konnten einige Lebensmittel in Aufgabe 1a nicht weiter verwertet werden? Wenn ja: Schreibe hier auf, was du mit ihnen machst. Begründe deine Wahl. Wenn nein: Notiere eine weitere Verwertungsmöglichkeit, die du für besonders geeignet hältst. Begründe deine Wahl.

Ich rette damit folgende Lebensmittel:

