



UNTERRICHTSMATERIAL
TEXT-BILD-MEMORY
Lebensmittel-Lagerung

MEMORY-KARTEN:
SEITEN 2 - 29
DOPPELSEITIG DRUCKEN



Vorratsregal

Kühl und getrennt von anderem Obst lagern.

Beschleunigt die Reifung von anderem Obst und Gemüse.

Apfel



Apfel

Kühlschrank

In der mittleren Ebene gut verschlossen lagern, da sie andere Gerüche annimmt.

Temperatur: 4 - 6 Grad Celsius

Milch



Milch

Kühlschrank

Im Gemüsefach ganz vorne und dunkel lagern.

Temperatur: 10 - 13 Grad Celsius

Gurke



Gurke



Vorratsregal

Kühl und getrennt von anderem Obst lagern.

Beschleunigt die Reifung von anderem Obst und Gemüse.

Tomate



Tomate

Kühlschrank

In der mittleren Ebene gut verschlossen lagern, da sie andere Gerüche annimmt.

Temperatur: 4 - 6 Grad Celsius

Butter



Butter

Kühlschrank

Kann im Gemüsefach oder im kühlen Vorratskeller mehrere Monate aufbewahrt werden.

Kraut



Kraut



Kühlschrank

In der mittleren Ebene lagern und nach dem Öffnen schnell aufbrauchen (Keimgefahr!).

Temperatur: 4 - 6 Grad Celsius

Joghurt



Joghurt

Vorratsregal oder Vorratskeller

Kühl, trocken und gut durchlüftet lagern.

Temperatur: 4 - 6 Grad Celsius

Erdäpfel



Erdäpfel

Kühlschrank

Im Eierfach der Kühlschranktür, ohne Kontakt zu anderen Lebensmitteln lagern.

Temperatur: bis 10 Grad Celsius

Eier



Eier





Vorratsregal

Ungeöffnet bei mäßiger Wärme bis Zimmertemperatur lagern.

Kühlschrank

Geöffnet im Kühlschrank in der oberen Ebene lagern.

Marmelade



Marmelade

Vorratsregal oder Vorratskeller

Im Gemüsefach aufbewahren. Ist kein Lagergemüse und sollte frisch verkocht werden.

Karfiol



Karfiol

Kühlschrank

Im Gemüsefach aufbewahren. Ist kein Lagergemüse und sollte frisch verkocht werden.

Brokkoli



Brokkoli



Vorratsregal

Bei mäßiger Zimmertemperatur und eher hell lagern.

Zitrone



Zitrone

Kühlschrank

In der mittleren Ebene gut verschlossen lagern, da es Gerüche annimmt.

Temperatur: 4 - 6 Grad Celsius

Obers



Obers

Kühlschrank

Im Gemüsefach aufbewahren. Ist kein Lagergemüse und sollte frisch verarbeitet werden.

Karotte



Karotte





Vorratsregal

Bei mäßiger Zimmertemperatur lagern - am liebsten hell und hängend.

Banane



Banane

Vorratsregal

Ungeöffnet bei mäßiger bis Zimmertemperatur lagern. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

Essiggurken



Essiggurken

Kühlschrank

Im Gemüsefach lagern - am besten dunkel und in ein feuchtes Tuch gewickelt. Möglichst frisch verarbeiten.

Salat



Salat



Vorratsregal

Bei mäßiger Zimmertemperatur, dunkel und trocken lagern. Lange haltbar.

Reis



Reis

Vorratsregal

Bei mäßiger Zimmertemperatur, dunkel und trocken lagern. Lange haltbar.

Mehl



Mehl

Kühlschrank

Auf mittlerer Ebene, gut verschlossen lagern.

Temperatur: 4 - 6 Grad Celsius

Käse



Käse





Kühlschrank

Im Obstfach ca. 1 Woche
lagerbar. Sollten frisch ver-
arbeitet werden.

Temperatur: 4 - 8 Grad Celsius.

Kirschen



Kirschen

Kühlschrank

Im Obstfach ca. 1 Woche
lagerbar. Sollten frisch ver-
arbeitet werden.

Temperatur: 4 - 8 Grad Celsius.

Weintrauben



Weintrauben

Kühlschrank

Im Obstfach ca. 1 Woche
lagerbar. Sollten frisch ver-
arbeitet werden.

Temperatur: 4 - 8 Grad Celsius.

Zwetschen



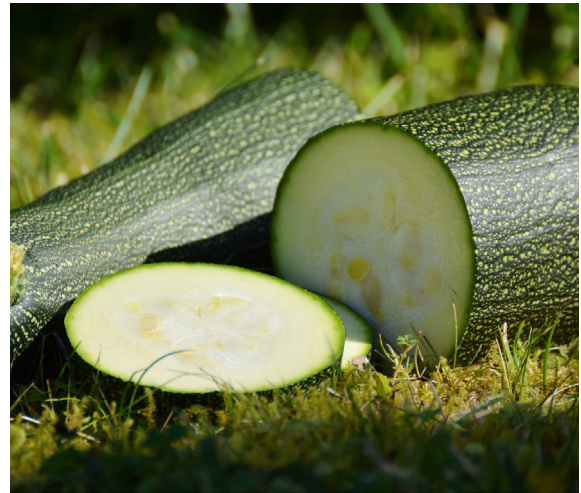
Zwetschen



Kühlschrank

Im Gemüsefach aufbewahren. Ist kein Lagergemüse und sollte frisch verarbeitet werden.

Zucchini



Zucchini

Vorratsregal

Bei Zimmertemperatur dunkel lagern. Am besten im Tontopf oder Brotkasten.

Brot



Brot

Vorratsregal oder Vorratskeller

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Knoblauch



Knoblauch



Vorratsregal oder Vorratskeller

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Zwiebel



Zwiebel

Vorratsregal

Bei mäßiger Zimmertemperatur, dunkel und trocken lagern. Lange haltbar.

Nudeln



Nudeln

Vorratsregal

Bei mäßiger Zimmertemperatur, dunkel und trocken lagern. Lange haltbar.

Müsli



Müsli





Vorratsregal

Bei unter 20 Grad Celsius, dunkel und trocken lagern. Mit Schale mehrere Monate haltbar, ohne Schale ein paar Wochen.

Nüsse



Nüsse

Kühlschrank

In der unteren Ebene lagern. Nicht haltbar, muss frisch verarbeitet werden.

Temperatur: 0 - 4 Grad Celsius.

Fleisch



Fleisch

Kühlschrank

In der unteren Ebene lagern. Nicht haltbar, muss frisch verarbeitet werden.

Temperatur: 0 - 4 Grad Celsius.

Geflügel



Geflügel



Kühlschrank

In der unteren Ebene lagern.
Nicht haltbar, muss frisch
verarbeitet oder eingefroren
werden.

Temperatur: 2 - 6 Grad Celsius.

Fisch



Fisch

Kühlschrank

In der unteren Ebene lagern.
Im Ganzen länger haltbar
als aufgeschnitten (ca. 3 - 6
Tage).

Temperatur: 0 - 4 Grad Celsius

Wurst



Wurst

Vorratsregal

Bei bis zu 20 Grad Celsius
dunkel lagern.

Geöffnet im Kühlschrank im
oberen Fach lagern.

Konserven



Konserven





Kühlschrank

Frischsäfte oder geöffnete Tetrapacksäfte in der Kühlschrantüre lagern.

Fruchtsäfte



Fruchtsäfte

Kühlschrank

Im Gefrierfach bei bis zu minus 18 Grad Celsius oder im Tiefkühlschrank lagern.

Eis



Eis

Kühlschrank

Im Gefrierfach bei bis zu minus 18 Grad Celsius oder im Tiefkühlschrank lagern.

Tiefkühlkost



Tiefkühlkost





Vorratsregal

Bei bis zu 20 Grad Celsius
dunkel und trocken lagern.
Sehr lange Haltbarkeit.

Zucker



Zucker

