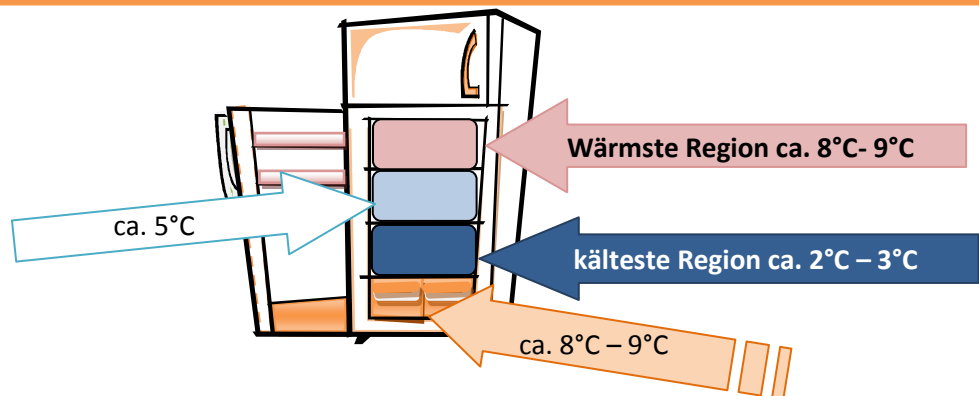


It's cool man!



Die richtige Lagerung von Lebensmitteln will gelernt sein, nur den Kühlschrank aufzumachen und alles hineinzulegen reicht leider nicht aus. Wusstest du, dass Fisch und Fleisch bei einer anderen Temperatur gelagert werden müssen als zum Beispiel Butter oder Milch?

Informiere dich, z.B. mit einer Gebrauchsanweisung, über die empfohlenen Lagertemperaturen für Wurst, Obst und Gemüse, Fleischerzeugnisse, Milchprodukte und Fleisch. Trage deine Ergebnisse in die Tabelle unter der Abbildung.



Lagertemperaturen

Wurst	
Obst	
Milchprodukte	
Milch	
Fleisch	
Gemüse	

Welche Lebensmittel sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden? Trage hier einige Beispiele ein.

