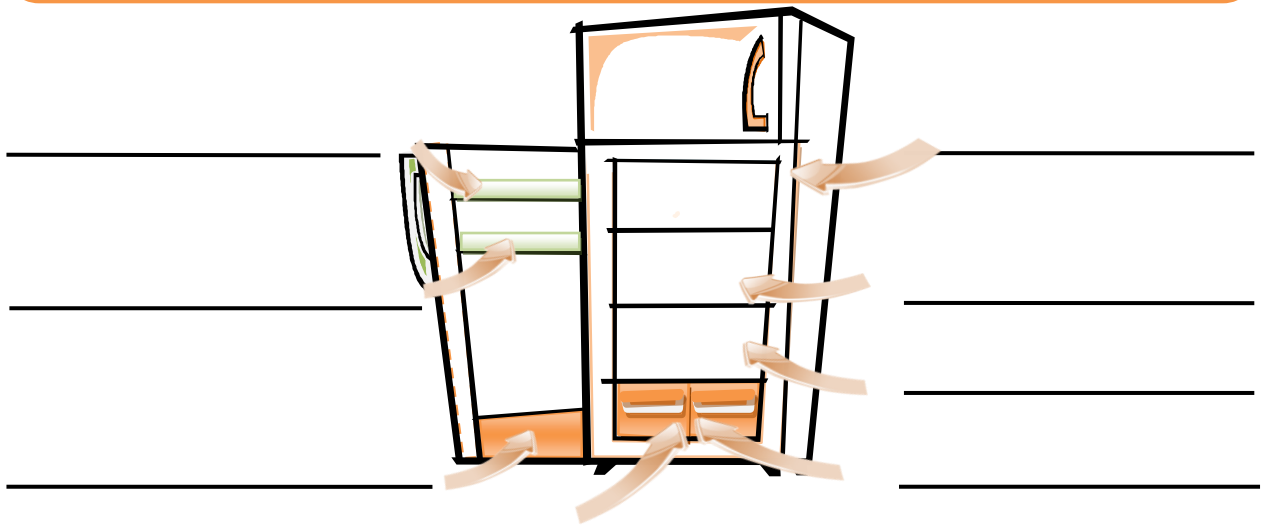


Mach auf und schau rein – Der Kühlschrank!

Fast jeder hat einen bei sich zu Hause – der Kühlschrank ist aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken. Er schützt unsere Lebensmittel vor dem Verderb und wir können sie länger genießen, ohne immer alles wegwerfen zu müssen.

Das bloße Hineinlegen von Lebensmitteln sollte allerdings nicht zur schlechten Gewohnheit werden. Achte darum stets auf die unterschiedlichen Temperaturzonen und lagere deine Nahrung mit Bedacht.

Schritt 1: Überlege genau wo du die unterschiedlichen Lebensmittel lagern würdest. Beschrifte die Pfeile. Die Wörter in der unteren Wortzeile sollen dir eine Hilfe sein. Wörter, die nicht auf die Linien passen, kannst du im unteren Bereich eintragen



Marmelade, Getränke, Senf, Ketchup, Saucen, Dressings, geöffnete Gläser, Butter, Eier, Käse, Milchprodukte, Milch, Fisch, Fleisch, Fischerzeugnisse, Wurst, Salate, Lauch, Lauchzwiebeln, Radieschen, Karotten (ohne Grün), Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Mais, Rote Beete, Spargel, Spinat, Beeren, Kirschen, Rhabarber, Trauben

Oberstes Fach:

Mittleres Fach:

Unteres Fach:

Gemüsefach:

