



1

WIE LAGERT MAN ANGESCHNITTENES OBST?

- im Kühlschrank
- bei Zimmertemperatur



2

WELCHES OBST LÄSST ANDERES OBST SCHNELLER REIFEN?

- Banane
- Apfel
- Mandarine



3

WIE LAGERT MAN BROT?

- in einer Papiertüte im Brotkorb
- unverpackt im Kühlschrank



4

WAS VERLANGSAMT DEN REIFEPROZESS VON MÖHREN UND RADIESCHEN?

- Blätter entfernen
- Blätter dranlassen



5

WIE LAGERT MAN KARTOFFELN UND ZWIEBELN?

- kühl & dunkel
- warm & hell

Was tun mit Resten?

6

WAS SIND IHRE TYPISCHEN „RESTE“ ZU HAUSE? WAS MACHEN SIE DAMIT?

.....

.....

.....

.....

.....

7

BEI RESTEN WIE: KARTOFFELN, PAPRIKA, OLIVEN, KÄSE, BROT, MÖHREN – WAS KOCHEN SIE DARAUS?

.....

.....

.....

.....

.....

Rate-Quiz

Wo und wie werden bestimmte Lebensmittel gelagert?