



🕒 15 Min

🕒 30-60 Min



Was wird wo gelagert?

Um die Verschwendung von Lebensmitteln in Haushalten zu reduzieren, spielt die richtige Lagerung eine entscheidende Rolle. Durch das Zuordnen von Lebensmittelkarten zu „Kühlschrank“ oder „Regal“ sollen die Kinder für die Bedeutung der richtigen Lagerung sensibilisiert werden. Dadurch können Lebensmittel länger haltbar gemacht und effektiver genutzt werden.

Ziel:

Die Kinder sollen lernen, wie verschiedene Lebensmittel richtig gelagert werden, welche gekühlt werden müssen und welche nicht. Ebenso sollen sie verstehen, dass bestimmte Lebensmittel im Kühlschrank länger haltbar sind und somit länger verfügbar bleiben. Die korrekte Lagerung soll dazu beitragen, Lebensmittelverschwendung zu minimieren.

Vorbereitung:

Ca. 15 Minuten

Dauer:

Ca. 30 – 60 Minuten

Ablauf:

Die Lebensmittelkärtchen in einen Korb geben. Jedes Kind wählt ein Kärtchen aus und ordnet es dem Regal oder Kühlschrank zu. In einem gemeinsamen Gruppengespräch können die Antworten besprochen werden. Die Kärtchen mithilfe von Klebesticks befestigen. Bei einigen Lebensmitteln können unterschiedliche Lösungen richtig sein:

Tomate: länger haltbar im Kühlschrank, besserer Geschmack, wenn kurzfristig im Regal gelagert.

Eier: können auch im Regal gelagert werden, sind jedoch länger haltbar, wenn im Kühlschrank aufbewahrt.

Variation:

- Klimasensibler Kühlschrank:
 - Was gehört in einen Kühlschrank?
 - Was kann anders gelagert werden?
- Viele pflanzliche Lebensmittel sollten Platz finden, die Thematik der tierischen Lebensmittel kann angesprochen werden
- Temperaturen der verschiedenen Abteile im Kühlschrank. Welche Lebensmittel benötigen besondere Kühlung, welche weniger?
- Mindesthaltbarkeitsdatum, Ablaufdatum besprechen

Material:

- Arbeitsblatt und Lebensmittelkärtchen / siehe Link
- Das Arbeitsblatt mit Kühlschrank und Regal auf DIN A3 Größe ausdrucken oder selbst auf einem Plakat oder einer Tafel zeichnen.
- Die Lebensmittelkärtchen ausdrucken und ausschneiden.
- Klebesticks

Unterlagen dazu vom Projekt STREFOWA der BOKU Wien

Modul M3 Lebensmittel richtig lagern

https://boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H81000/H81300/upload-files/Forschung/Lebensmittel/NMS_Gesamt.pdf