

Lebensmittel

wertschätzen

statt wegwurfen!



Lebensmittel wertschätzen statt wegwerfen!

Warum sollen Äpfel getrennt von anderem Obst gelagert werden?

- weil sie den Geschmack des anderen Obstes annehmen.
- weil sie ein Reifegas ausstoßen, das andere Obstsorten schneller reifen lässt.
- weil sie ihren typischen Apfelgeruch auf das andere Obst übertragen.

Welche Lebensmittel sollen nicht im Kühlschrank gelagert werden?

- Milch und Milchprodukte
- Tomaten
- Salat

Du hast eine Banane, die schon etwas bräunlich ist - was tust du?

- auf jeden Fall wegwerfen.
- mit Milch zu einem leckeren Bananen-Shake verarbeiten.

So viel g benötigst du für zwei Personen....

Nudeln _____ g
Kartoffeln _____ g
Reis _____ g

Das Mindesthaltbarkeitsdatum...

- ...ist ein Wegwerfdatum. Das heißt, das Lebensmittel muss unbedingt bis zu diesem Datum gegessen worden sein, andernfalls ist es nicht mehr genießbar.
- ...zeigt an, bis zu welchem Datum der Hersteller die spezifischen Produkteigenschaften (Farbe, Konsistenz etc.) garantiert. Wichtig: das Mindesthaltbarkeitsdatum gilt für ungeöffnete Produkte und bei korrekter Lagerung.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum auf deinem Joghurt ist seit 2 Tagen abgelaufen – was tust du?

- ich werfe den Joghurt auf jeden Fall weg.
- ich prüfe mit meinen eigenen Sinnen, ob der Joghurt noch gut aussieht, riecht und schmeckt. Ist das der Fall, lasse ich ihn mir schmecken.

Das Verbrauchsdatum deines Hackfleischs ist seit 3 Tagen abgelaufen – was tust du?

- ich werfe das Hackfleisch weg.
- ich prüfe mit meinen Sinnen, ob das Hackfleisch noch gut aussieht, riecht und schmeckt. Ist das der Fall, bereite ich es zu und lasse es mir schmecken.

