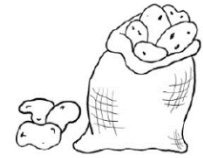


Wo werden Lebensmittel gelagert?

Begleitmaterial zum Ausmalbild



Jedes Lebensmittel braucht eine andere Umgebung zur Lagerung. Manche halten sich länger, wenn sie kalt und feucht gelagert werden. Andere brauchen es warm und trocken. Wo werden Lebensmittel richtig gelagert?

Kühlschrank

Essen, das gekocht oder geöffnet wurde oder schnell schlecht werden kann, sollte im Kühlschrank gelagert werden. Jedes Fach hat eine andere Temperatur. Milchprodukte, wie Käse, Joghurt, Butter, Frischmilch oder geöffnete Milch und Wurstaufschnitt fühlen sich in der Mitte des Kühlschranks am wohlsten. Fleisch und Fisch werden schnell schlecht und sollten deshalb im Kühlschrankfach mit der kältesten Temperatur ihren Platz finden. Die Innenseite der Kühlschranktür ist für geöffnete Milch und Säfte. Gemüse und heimisches Obst sollten ihr eigenes Fach im Kühlschrank haben. Verschiedene Gemüse- und Obstsorten, sowie Brot halten sich länger, wenn sie eingefroren werden.

Küche

Brot sollte im Brotkasten in der Küche oder im Hauswirtschaftsraum gelagert werden, damit es nicht austrocknet. Einige Gemüsesorten vertragen die kalten Temperaturen im Kühlschrank nicht gut. Das sind zum Beispiel Auberginen, Gurken und Tomaten. Sie bevorzugen eine kühle Zimmertemperatur. Auch exotisches Obst, wie Mango, Bananen oder Zitronen sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hauswirtschaftsraum/Abstellkammer

Hier werden Lebensmittel bei Raumtemperatur gelagert, die trocken und gut verschlossen sind. Beispiele hierfür sind Nudeln, Reis, eingelegtes Gemüse und Obst in Dosen oder Gläsern, verschlossene Soßen und Marmeladen. Mehl- und Zuckertüten sollten zusätzlich verpackt werden, da sie besonders anfällig für Schädlinge sind. Auch H-Milch, die bei der Verarbeitung sehr stark erhitzt wurde, kann hier gelagert werden.

Keller

Im Keller ist es kühler und dunkler als im restlichen Haus. Hier können frische Lebensmittel gelagert werden, die nicht sofort verzehrt werden. Besonders Kartoffeln, Knoblauch und Zwiebeln sind dadurch länger haltbar, ebenso Äpfel, Birnen, verschiedene Kohlsorten und Rettich. Wenn kein Keller vorhanden ist, können die genannten Lebensmittel auch im Hauswirtschaftsraum vor Licht geschützt (beispielsweise in einer Papiertüte) aufbewahrt werden.