






Lagerung

Lehrerinformation



1/3

Arbeitsauftrag 	<p>Die SuS schreiben in Kleingruppen kleine Sketche darüber, was bei inkorrekt Lagerung mit Lebensmitteln alles passieren kann und führen diese vor. Die Betrachterinnen schreiben ein Protokoll und leiten aus dem Sketch Massnahmen zur korrekten Lagerung ab. Im anschließenden Gespräch werden die Massnahmen eventuell von der Lehrperson ergänzt.</p>
Ziel 	<p>Die SuS wissen, wie Lebensmittel korrekt gelagert werden. Sie wissen, dass bei richtiger Lagerung Lebensmittel länger haltbar sind.</p>
Material 	<p>Informationen für die Lehrperson</p>
Sozialform 	<p>GA Plenum</p>
Zeit 	<p>45'</p>

Zusätzliche
Informationen:

- Jeder Gruppe zwei bis drei Lebensmittel vorgeben.
- Selber ein Produkt einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt mit der Klasse ein Essen damit planen.

Informationen für Lehrpersonen zum Thema Lagerung

Grundregeln:

- Möglichst frische Waren einkaufen.
- Lebensmittel nach dem Einkauf sofort in den Kühlschrank einräumen. Im Hochsommer Kühltasche mit zum Einkauf nehmen.
- Jedes Lebensmittel an den richtigen Platz: Fisch und Fleisch im unteren Bereich des Kühlschranks, Milchprodukte darüber, auf die oberste Ablage Käse und Speisereste, Früchte und Gemüse ins Gemüsefach.
- Allgemein gilt: Je kühler die Lagertemperatur, desto länger ist die mögliche Lagerzeit. Die Küche ist aufgrund der dort herrschenden Temperaturen nicht der ideale Aufbewahrungsort. Wo möglich, Lebensmittel im Keller lagern.
- Bei abgepackten Waren auf Haltbarkeits- bzw. Verbrauchsdatum achten und die angegebenen Lagerbedingungen unbedingt einhalten. Neue Vorräte immer nach hinten ins Regal stellen, erst die ältere Ware verbrauchen.

Lagerung

Lehrerinformation



2/3

- Angebrochene Packungen in dicht schliessende Behälter aus Glas, Metall oder Kunststoff umfüllen.
- Lebensmittel gut verpacken. Die Verpackung schützt vor dem Austrocknen und vor Geschmacksveränderungen.
- Eingemachtes mit Bezeichnung und Datum versehen.
- Allgemein gilt: Alles wegwerfen, was Schimmel zeigt!

Spezifisches:

- Konserven brauchen keine Kühlung. Eine Lagertemperatur unter 20°C ist jedoch ideal. Konserven mit gewölbtem Deckel auf keinen Fall mehr verwenden! Konserven verlieren durch lange Lagerung Vitamine, daher sollten die Vorräte regelmässig überprüft und rechtzeitig aufgebraucht werden.
- Hühnereier sollten möglichst kühl gelagert werden, sonst verderben sie noch schneller.
- Speisen mit rohen Eiern sollten gekühlt nicht länger als 24 Stunden aufbewahrt und besser nur mit Eiern zubereitet werden, die nicht älter als 10 Tage sind.
- Zucker und Salz sind praktisch unbegrenzt haltbar, aber auch viele andere Produkte wie Mehl, Reis und ähnliches, können lange gelagert werden.
- Weil Licht und Wärme den Vitaminen erheblich schaden können, wird Früchte und vor allem Gemüse am besten im Kühlschrank gelagert.
- Eine Verpackung schützt vor Austrocknung und Unansehnlichkeit, ist aber nicht unbedingt notwendig.
- Gemüsearten, wie z. B. Gurken, Zucchini im Kühlschrank bei 5-12°C aufbewahren.
- Ananas, Bananen, Zitrusfrüchte und andere exotische Früchte gehören nicht in den Kühlschrank! Sie sind sehr empfindlich gegenüber Temperatursenkung.
- Für lange lagerfähige Früchte und Gemüse (Äpfel, Kohl, Wurzelgemüse, Kartoffeln) ist ein kühler Lagerort mit 8 bis 12° C ideal.
-

Tiefgefrieren:

- Je tiefer die Temperatur, desto länger die Lagerzeit.
- Die ideale Lagertemperatur liegt bei -18 °C. Es ist aber sehr wichtig, dass die Temperatur von -18 °C möglichst nicht überschritten wird, sonst kann sich die Lagerzeit erheblich verkürzen!
- Je frischer die Lebensmittel in die Gefriertruhe kommen und je tiefer die Einfriertemperatur ist, desto länger behalten sie ihre Qualität.
- Auf einwandfreie Verpackung achten! Sonst kann das Gefriergut austrocknen (Gefrierbrand!) oder Fremdgeschmack annehmen.
- Möglichst wenig Luft in der Verpackung lassen, aber Behälter nicht randvoll füllen, denn Flüssigkeiten dehnen sich beim Gefrieren aus.
- Neu zu gefrierende Lebensmittel nicht mit dem bereits Eingefrorenen in Kontakt kommen lassen. Durch die Wärme könnte das Gefriergut wieder antauen, und die Gefahr, dass sich Bakterien ansammeln, ist gross.
- Besonders empfindliches Tiefgefrorenes (Fisch, Fleisch, Geflügel, rohes Ei) langsam im Kühlschrank auftauen und dann gründlich erhitzen, weil z.B. Salmonellen den Kälteschlaf überleben und nach dem Auftauen wieder aktiv werden können. Bereits zubereitete Speisen, Gemüse und dünne Fleischstücke können auch ohne Auftauen direkt erhitzt werden, z.B. in der Mikrowelle.
- Wiedereinfrieren vermeiden, da empfindliche Zellstrukturen geschädigt werden und dadurch die Qualität des Produktes geändert wird. Ausserdem können sich während des Auftauprozesses Bakterien vermehren, die sehr schnell zum Verderb des Produktes führen.
- Lebensmittel oder Gerichte sollten immer mit dem Einfrier- und Auftaudatum gekennzeichnet werden.

Lagerung

AB 1: Lückentext, Diskussionspapier, Lesetext etc.



Aufgabe:

Studiert euch gruppenweise einen Sketch ein, bei dem Lebensmittel nicht korrekt gelagert werden.
Führt den Sketch der Klasse vor. Die BetrachterInnen führen ein Protokoll.

Protokollblatt Sketch

Gruppe	Lebensmittel	richtig lagern

