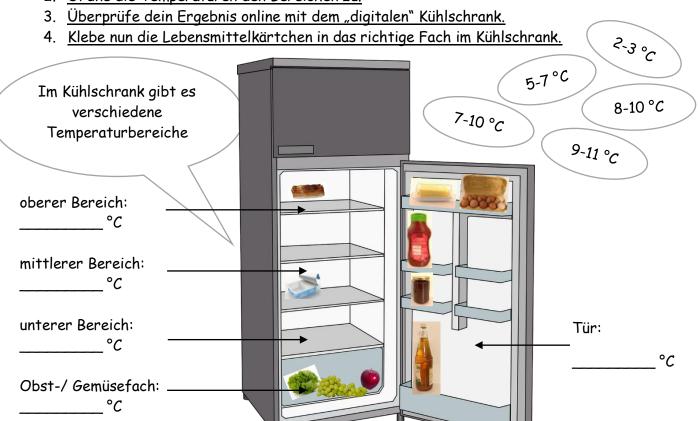
"Lebensmittelretter" - maßvoll oder verschwenderisch?

- 1. Schneide die Lebensmittelkärtchen aus und lege sie auf deinem Arbeitsblatt in das richtige Fach im Kühlschrank.
- 2. Ordne die Temperaturen den Bereichen zu.



5. Dein Lieblingsjoghurt war im Angebot und deine Familie hat viel zu viel davon gekauft. Jetzt ist das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten. Was nun?

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)



heißt nicht "tödlich ab"! Verpackte Lebensmittel müssen ein Mindesthaltbarkeitsdatum tragen.

Es gibt den Zeitpunkt an, bis zu dem das ungeöffnete Lebensmittel bei richtiger Aufbewahrung seine Eigenschaften wie zum Beispiel Farbe, Geruch und Geschmack behält. Lebensmittel mit überschrittenem MHD sind häufig noch essbar und nicht automatisch verdorben. Ob ein Lebensmittel tatsächlich noch essbar ist, muss aber zuerst mit den Sinnen getestet werden.

Verbrauchsdatum

Im Unterschied zum MHD gibt das Verbrauchsdatum an, bis zu welchem Zeitpunkt das Lebensmittel gegessen werden kann. Leicht verderbliche Lebensmittel, wie Hackfleisch, Geflügel und Fisch können verdorben und somit gesundheitsschädlich sein. Ist das Verbrauchsdatum überschritten, sollten die Lebensmittel nicht mehr gegessen werden!



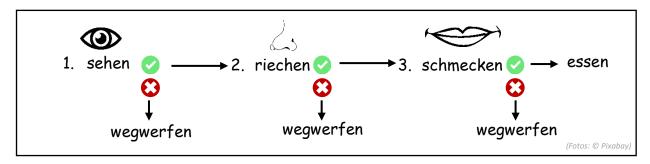




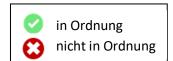


"Mindestens haltbar bis"

So kannst du testen, ob Lebensmittel mit überschrittenem MHD noch essbar sind:



a) Vergleiche Joghurt 1 und Joghurt 2 miteinander und halte die Testergebnisse in der Tabelle fest.



- b) **Vermute**, ob das MHD überschritten ist oder nicht, kreuze an.
- c) Überprüfe deine Vermutung, indem du die Deckel von den Joghurtbechern entfernst. Lies das MHD ab und übertrage es in die Tabelle.

	sehen	riechen	schmecken © 😢	Vermutung	MHD
Joghurt				☐ MHD überschritten	Datum:
1				☐ MHD nicht überschritten	
Joghurt 2				☐ MHD überschritten	Datum:
				☐ MHD nicht überschritten	

d) Was kann deine Familie tun, damit bei euch in Zukunft keine Lebensmittel mehr weggeworfen werden?

TIPP: Ziehe eine Karte aus dem Säckchen.

