

Lagerung im Kühlschrank

Wo kommt was rein? Ordnen Sie zu.

angeschnittenes
Obst und
Gemüse,
zubereitete
Speisen
(abgedeckt)



Ketchup, Senf, Säfte,
geöffnete H-Milch



Butter,
Marmeladen

Frischmilch +
Milchprodukte
(Käse, Joghurt),
Eier

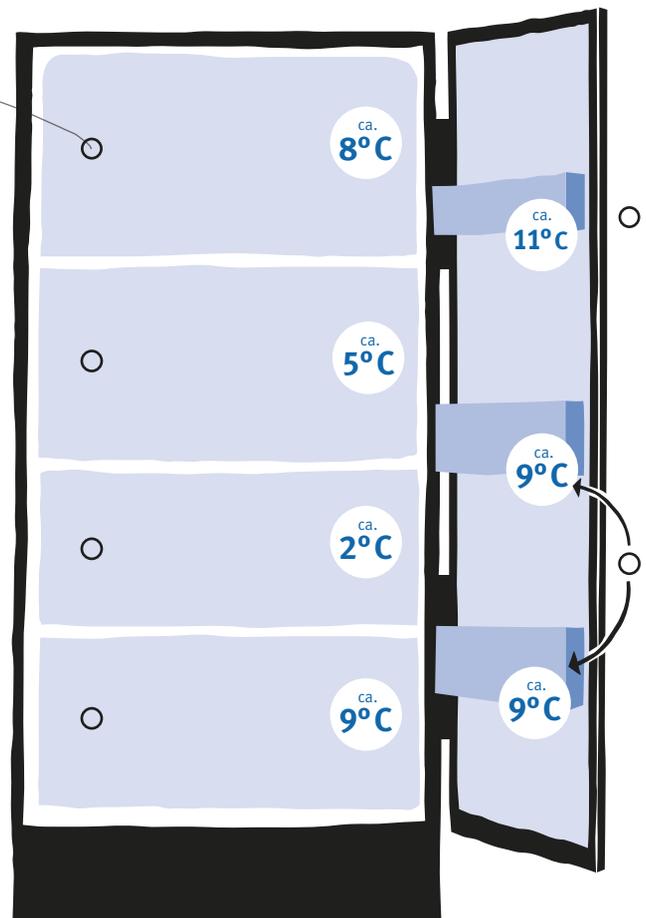


Joghurt: Walter | stock.adobe.com

Obst + Gemüse: Beeren, Kirschen, Pfirsiche,
Trauben, Bohnen, Erbsen, Fenchel,
Ingwer, Karotten, Lauch, Mais,
Radieschen, Spargel,
Kohlgemüse,
Paprika



Fleisch, Fisch, Wurst (leicht Verderbliches)



Schon gewusst?

Das kommt nicht in den Kühlschrank:
Bananen, Ananas, Orange, Mango,
Zitronen, ganze Melonen, Tomaten,
Gurken, Aubergine, Kürbis, Kartoffeln,
Zwiebeln, Brot.

Äpfel, Birnen und Tomaten
verströmen Ethylen und
lassen andere Obst- und
Gemüsesorten schneller
reifen.



Tomate nicht neben Gurken lagern
und Äpfel nicht neben Bananen oder
Avocado. (Außer eine schnellere Reifung
ist erwünscht weil z.B. die Avocado noch
nicht reif ist).