

KLASSE **3-6**

ARBEITSBLATTHEFT



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Dieses Heft gehört:

.....

Warum werfen wir Lebensmittel weg?

Was und wie viel werfen wir weg?

1. Trage die Namen der Lebensmittelgruppen ein.



2. Was bedeuten die unterschiedlich großen Kreise?

3.  Wie viel Kilogramm Lebensmittel wirft jede und jeder von uns im Jahr im privaten Haushalt durchschnittlich weg? Trage die Zahl auf der Waage ein.

4. Wähle ein Lebensmittel aus und trage es hier ein:
Dann schreibe Wegwerfgründe dafür auf.

5. Warum verderben Lebensmittel bei manchen Leuten zuhause?

6. Was denkst du darüber, dass Lebensmittel weggeworfen werden?

Was erlebt ein Apfel?

1. Was siehst du auf den Bildern? Antworte und bringe sie in die richtige Reihenfolge.



Male eine weitere Station.

2. Wo besteht die Gefahr, dass Äpfel aussortiert und weggeworfen werden? Trage die passende Textnummer in das entsprechende Feld am Bild ein:

- ① Bei der Ernte haben manche Äpfel Würmer, eine komische Form oder sind zu klein.
- ② Ein Apfel kann herunterfallen und eine angeschlagene Stelle bekommen.
- ③ Beim Verpacken werden Äpfel aussortiert, die nicht perfekt aussehen.
- ④ Manchmal kaufen die Leute nicht alle Äpfel. Schrumpeliges Obst landet oft im Müll.

3. Du willst der Nachbarklasse raten, Äpfel als Pausenmahlzeit mitzunehmen. Überzeuge sie mit einem Werbespruch:

Nehmt Äpfel mit, weil:



Apfelversuch: Wie schmeckt mein Apfel?

Lies die Anleitung genau. Führe sie dann Schritt für Schritt aus. Du brauchst einen Apfel, ein Messer (verwende ein scharfes Messer nur unter Aufsicht einer erwachsenen Person), ein Brettchen, Zitronensaft. Notiere deine Antworten neben die Äpfel.

Wie heißt deine Apfelsorte?



✎

1. Wasche deine Hände und den Apfel. Schneide eine Hälfte der Frucht in vier Stücke.

2. Führe nun den Versuch durch.

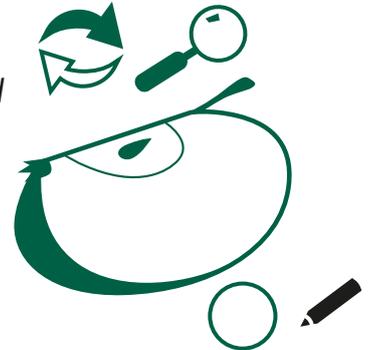
Erstes Apfelstück:

Wie sieht es aus?
Wie fühlt es sich an?
Wie riecht und schmeckt es?
Wie hört es sich an, wenn du hineinbeißt?



Zweites Apfelstück:

Tausche mit dem Kind neben dir. Untersuche das Apfelstück wie dein erstes und vergleiche.



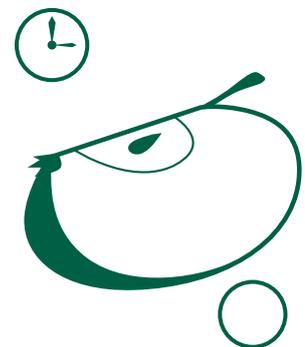
Drittes Apfelstück:

Beträufle es mit Zitronensaft und lass es bis zum Ende der Stunde liegen. Wie hat es sich verändert? Wie schmeckt es?



Viertes Apfelstück:

Lass es bis zum Ende der Stunde liegen. Wie hat es sich verändert? Wie schmeckt es?



3. Welches Apfelstück hat dir am besten geschmeckt? Mache ein Kreuzchen daneben.

Wie lange sind Lebensmittel haltbar?

1. Weißt du, was das Mindesthaltbarkeitsdatum besagt? Schreibe einen Merksatz auf:



2. Weißt du, was das Verbrauchsdatum besagt? Schreibe einen Merksatz auf:



3. Welche dieser Lebensmittel haben ein Mindesthaltbarkeitsdatum? Kreuze sie an. Achtung: Ein Lebensmittel trägt ein Verbrauchsdatum.

4. Wie sehen Orangensaft, Studentenfutter und Joghurt aus? Wie riechen und schmecken sie? Schreibe eine Antwort in die Kästen mit diesem Punkt: ●

5. Hast du schon einmal erlebt, dass ein Lebensmittel schlecht geworden ist und du es nicht mehr essen konntest? Woran hast du das erkannt? Schreibe für so viele Lebensmittel wie möglich eine Antwort in die Kästen mit diesem Punkt: ◻





◻

●

◻









◻

◻

●

◻

◻

◻

◻

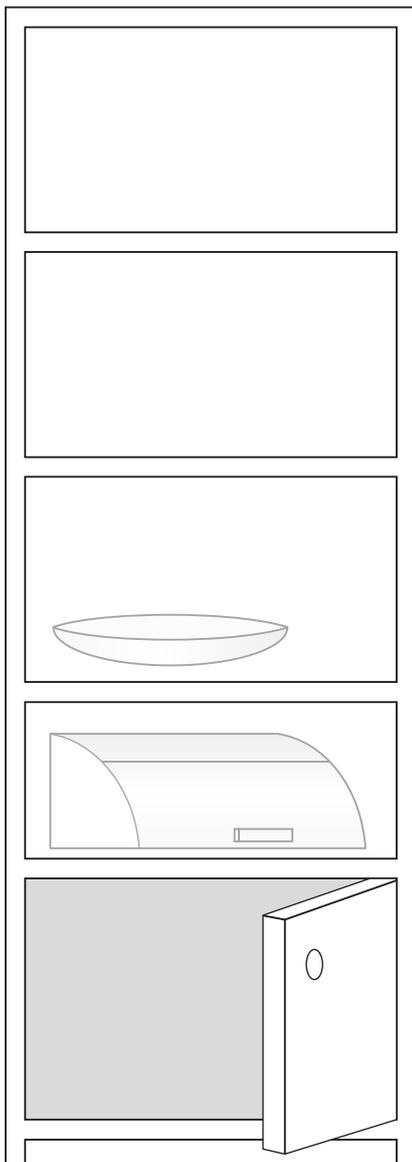
Wie lagern wir Lebensmittel richtig?

Wo lagern Lebensmittel richtig?

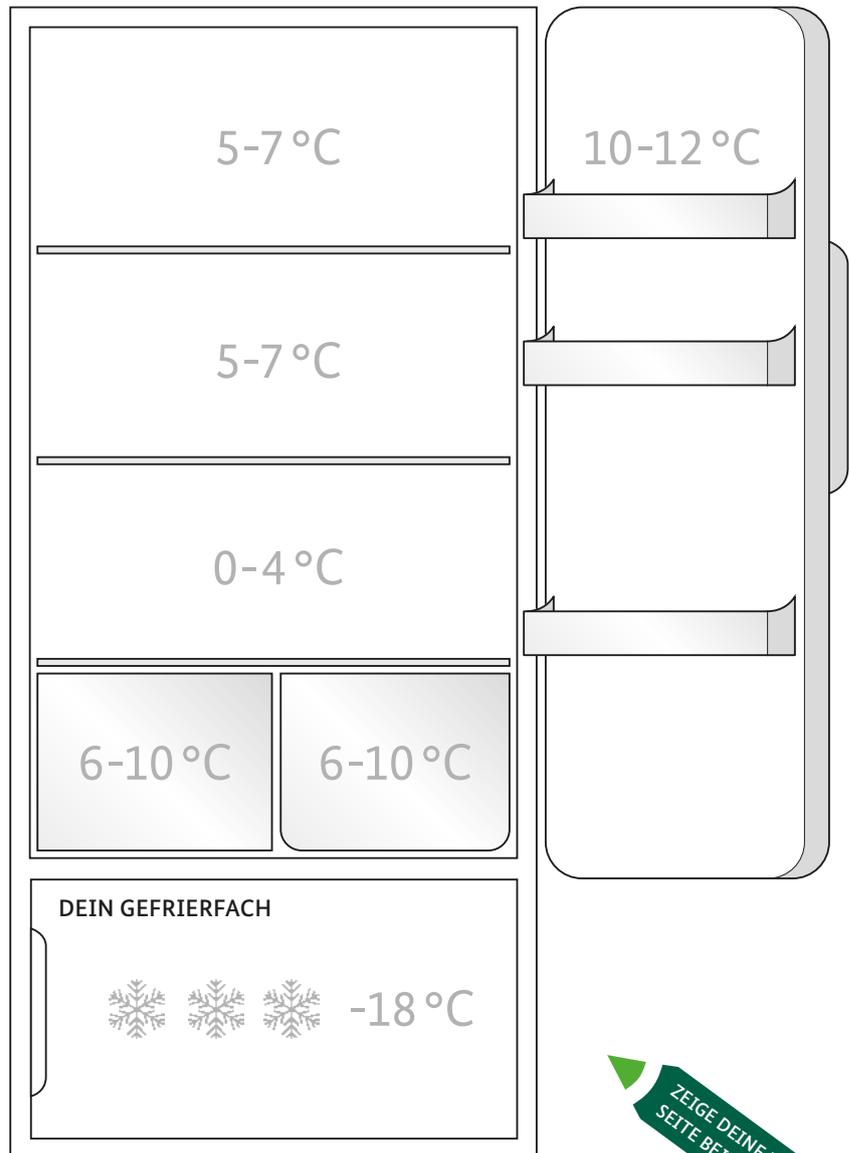
Weißt du, wo du verschiedene Lebensmittel am besten aufbewahrst? Gehören sie in den Vorratsschrank oder besser in den Kühlschrank? Schneide die Lebensmittel auf der nächsten Seite aus und klebe sie an die Stelle im Regal, Schrank, Kühlschrank oder Gefrierfach, die du für die richtige hältst. Du kannst die Lebensmittel auch malen oder ihren Namen in das passende Feld hineinschreiben.



DEIN VORRATSSCHRANK



DEIN KÜHLSCHRANK

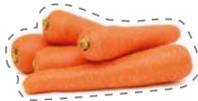


ZEIGE DEINE KREATIVE SEITE BEIM AUSMALEN.

Sortiere diese Lebensmittel richtig ein!



Müsli



Karotten



Milch



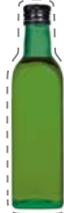
Brötchen



Brot



Ananas



Öl



Apfel



Babybrei



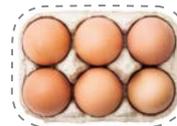
Beeren



Joghurt



Schokolade



Eier



Bananen



Zwiebel



Kakao



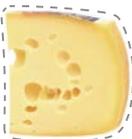
Salat



Tomaten



Weichkäse



Hartkäse



Orangensaft



Selbstgekochtes



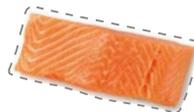
Quark



Fleisch



Konserve



Fisch



Marmelade



Butter



Wurst



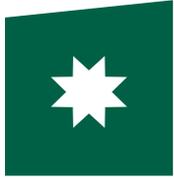
Eingelegtes



Kartoffeln



Tiefkühlpizza



Wie rettest du Lebensmittel?

ZUSATZARBEITSBLATT

Was rätst du als Expertin oder Experte?

Du hast viel über den Umgang mit Lebensmitteln gelernt. Stelle dir vor, du triffst Menschen, die noch nicht viel über Lebensmittel wissen. Was würdest du ihnen in diesen Situationen raten? Schreibe es auf.











? Ann hat heute einen Apfel als Pausenmahlzeit mitgebracht. Weil er etwas schrumpelig ist, möchte sie ihn wegwerfen. Was sagst du ihr?

? Frau Müller möchte ein Glas Vollmilch trinken. Das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Packung ist gestern abgelaufen. Wie findet sie heraus, ob sie die Milch noch trinken kann?

? Peter hat sich beim Mittagessen in der Schule zu viel Essen auf den Teller geladen. Er wirft die Reste in den Resteimer. Was kann er tun, damit ihm das am nächsten Tag nicht noch einmal passiert?

? Herr Molina hat Bananen, Äpfel, Saft, Käse und Müsli eingekauft. Wo soll er die Lebensmittel aufbewahren?

? Slava schaut in seine Schultasche und sieht, dass er vergessen hat, sein Pausenbrot zu essen. Was kann er damit machen?

Zu gut für die Tonne!

Viel zu viele Lebensmittel, die wir kaufen, werfen wir weg. Du kannst etwas dagegen tun! Rette zum Beispiel Reste: Finde heraus, wie du und deine Familie daraus neue, leckere Gerichte zubereiten könnt. *Zu gut für die Tonne!* unterstützt dich dabei.

Kreative Reste-Rezepte, Wissenstests, Videos und Tipps, wie Lebensmittel richtig aufbewahrt werden, findest du unter zugutfuertietonne.de und in unserer *Zu gut für die Tonne!*-App.

HERAUSGEBER

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)
Referat 211 – Reduzierung von Lebensmittelverschwendung
Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin, bmel.de

KONTAKT

Zu gut für die Tonne!
kontakt@zugutfuertietonne.de
zugutfuertietonne.de

KONZEPT UND TEXT

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
MediaCompany – Agentur für Kommunikation GmbH

GESTALTUNG

malzwei Grafikdesign

AKTUALISIERUNG

neues handeln AG

INHALTLICHE UND DIDAKTISCHE BERATUNG

Dipl.-Oecotrophologin Mechthild Freier, Korschbroich
Dipl.-Biologin Heike-Solweig Bleuel, Tübingen (Konzept)

STAND

Mai 2024

Diese Publikation wird vom BMEL unentgeltlich abgegeben.
Sie darf nicht im Rahmen von Wahlwerbung politischer Parteien
oder Gruppen eingesetzt werden.

