

Inhalt

| | |
|--|-----------|
| Lebensmittel kühl lagern - warum? | 4 |
| Auch kühlgelagerte Lebensmittel verderben | 4 |
| Wie vermehren sich Mikroorganismen? | 5 |
| Vorzeitiger Lebensmittelverderb lässt sich verhindern | 5 |
| Geeignete Verpackung schützt vor Verderb | 5 |
| Jedes Lebensmittel hat seinen Platz | 6 |
| Richtig lagern im Mehrzonen-Kältegerät | 6 |
| Beispiel für einen richtig eingeräumten Kühlschrank | 7 |
| Die neue Kühltechnik: Mehrzonenkühlgeräte | 8 |
| Wie lange halten gekühlte Lebensmittel? | 9 |
| Kälteempfindliches Obst und Gemüse | 10 |
| Obst und Gemüse - nicht alle vertragen sich | 11 |
| So bleiben Obst und Gemüse frisch | 11 |
| Kleine Sternkunde: Kühlschränke mit Verdampferfach | 12 |
| Kühlen und Gefrieren in einem: Kühl- und Gefrier-Kombinationsgeräte | 13 |
| Wie groß sollte der Kühlschrank sein? | 13 |
| Energielabel | 13 |
| Energiesparen durch richtige Nutzung | 13 |
| Regelmäßig abtauen und reinigen | 14 |
| Pflege des Kühlschranks | 14 |
| Ozonkiller FCKW - Ausgediente Kühlgeräte richtig entsorgen | 15 |
| FCKW-freier Kühlschrank - welche Alternativen gibt es? | 15 |
| Literatur | 15 |
| aid - Medien | 16 |

| Inhalt | Seite |
|---|--------------|
| Vorwort | 4 |
| Von A bis Z | 5 |
| Grundregeln für das Einfrieren, Lagern und Zubereiten | 51 |
| Tabelle 1 Eier, Fette, Milchprodukte | 52 |
| Tabelle 2 Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Krusten-, Schalen-, Weichtiere | 54 |
| Tabelle 3 Gemüse, Küchenkräuter | 64 |
| Tabelle 4 Obst, Nüsse | 72 |
| Tabelle 5 Backwaren, Brot, Teige | 80 |
| Tabelle 6 Fertige Speisen, Reste | 84 |
| Literatur | 90 |
| Stichworte | 91 |
| aid-Medien | 99 |

Inhalt

| | |
|---|----|
| Einleitung | 1 |
| Warum werden Lebensmittel haltbar gemacht? | 2 |
| Verfahren zum Haltbarmachen von Lebensmitteln im Haushalt | 5 |
| • Physikalische Verfahren | 5 |
| – Kühlen | 5 |
| – Gefrieren | 6 |
| – Einkochen | 9 |
| • Heißeinfüllen | 15 |
| • Entsaften | 17 |
| – Trocknen | 20 |
| • Chemische Verfahren | 24 |
| – Zuckern (Marmelade, Konfitüre, Gelee) | 24 |
| – Einlegen | 30 |
| • in Essig | 30 |
| • in Essig-Zucker-Lösung | 33 |
| • in Alkohol/Likörherstellung | 34 |
| • in Öl | 36 |
| – Milchsauer vergären | 37 |
| – Alkoholische Gärung | 39 |
| – Salzen, Pökeln, Räuchern | 40 |
| Anhang | 44 |
| • Ursachen des Lebensmittelverderbs | 44 |
| Literaturhinweise | 48 |

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| ◇ Vorwort | 4 |
| ◇ Zielsetzung | 5 |
| ◇ Zielgruppe | 6 |
| ◇ Methodisch-didaktisches Konzept des handlungsorientierten Lernens und Arbeitens | 6 |
| ◇ Die Leittext-Methode | 9 |
| ◇ Projektorientiertes Lernen am Beispiel „Wir bewirten Gäste auf einem Sommerfest“ | 10 |
| ◇ Teilprojekt I – Kühlen | 12 |
| Methodisch-didaktische Hinweise | |
| Hinweise/Anregungen für weitere Medien | |
| ◇ Teilprojekt II – Einfrieren | 13 |
| Methodisch-didaktische Hinweise | |
| Hinweise/Anregungen für weitere Medien | |
| ◇ Teilprojekt III – Einkochen | 15 |
| Methodisch-didaktische Hinweise | |
| Hinweise/Anregungen für weitere Medien | |
| ◇ Teilprojekt IV – Zuckern | 20 |
| Methodisch-didaktische Hinweise | |
| Hinweise/Anregungen für weitere Medien | |
| ◇ Literaturhinweise | 22 |
| ◇ aid-Medien | 24 |

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Einleitung | 4 |
| Zeitgemäße Vorratshaltung | 4 |
| Wie können Lebensmittel gelagert werden? | 5 |
| Lagerbedingungen | 5 |
| Lagermöglichkeiten | 8 |
| Kühlgeräte | 8 |
| Gefriergeräte | 9 |
| Kühl-Gefrierkombinationen | 10 |
| Mehrzonengeräte | 10 |
| Vorratskeller | 12 |
| Vorratsraum, Speisekammer | 16 |
| Vorratsschrank, Regale | 17 |
| Alternative Lagermöglichkeiten | 18 |
| – Folienbeutelagerung | 18 |
| – Lagerung im Freien | 18 |
| – Isolationsboxen | 20 |
| Küche | 20 |
| Pflege des Vorrats | 21 |
| Umfang der Vorratshaltung | 22 |
| Literatur | 25 |
| Weiterführende aid-Medien | 26 |