

Saftlagerung

Lehrerinformation



Arbeitsauftrag	SuS erarbeiten verschiedene Lagermöglichkeiten von Getränken.
Ziel	SuS wissen, wie man Getränke richtig lagert.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsblatt
Sozialform	EA, Plenum
Zeit	15'

Saftlagerung

Arbeitsblatt



2/3

Weisst du, wie man Säfte richtig lagert?

Aufgabe:

Ordne die verschiedenen Säfte und Packungen den entsprechenden Aufbewahrungsmöglichkeiten zu.

Nicht alle Säfte kann man gleich lagern. Einen geschlossenen Tetrapack kannst du anders aufbewahren als einen selbst gepressten Saft. Damit die Säfte lang haltbar und wirklich genießbar bleiben, ist die richtige Aufbewahrung wichtig.

Selbst gepresster Traubensaft

Keller (kühl)

Gemüse- und Fruchtsäfte im Tetrapack

am besten am gleichen Tag trinken

2–3 Tage im Kühlschrank, sonst droht Schimmel

Gemüse- und Fruchtsäfte in Flaschen

an einem dunklen Ort

offene Saftflaschen und Packungen

im direkten Sonnenlicht

Mineralwasserflasche offen

Kühlschrank

Wasserflasche geschlossen

2–4 Tage im Kühlschrank, es kann Fäulnisbakterien geben

Saftlagerung

Lösung



Lösung: Weisst du, wie man Säfte richtig lagert?

selbst gepresster Traubensaft	am besten am gleichen Tag trinken
Gemüse- und Fruchtsäfte im Tetrapack	Keller, Kühlschrank
Gemüse- und Fruchtsäfte in Flaschen	Keller, Kühlschrank, dunkler Ort
offene Saftflaschen und Packungen	2–3 Tage im Kühlschrank
Mineralwasserflasche offen	2–4 Tage im Kühlschrank
Wasserflasche geschlossen	dunkler Ort, Keller (kühl!!)