

# WIRF MICH NICHT WEG!

## - HOMESCHOOLING



# LIEBE LEHRKRÄFTE,



was besagt das Mindesthaltbarkeitsdatum, wo lagert man das Müsli und was bedeutet eigentlich Wertschätzung für unsere Lebensmittel? Gehen Sie mit Ihren Klassen auf die Suche nach Antworten und zeigen Sie, dass Lebensmittel nicht in die Mülltonne gehören.

In Deutschland landen zu viele Lebensmittel achtlos im Müll. Wir wollen etwas dagegen unternehmen und besuchen bundesweit Grundschulen mit einem spannenden Projekttag. Da das jedoch nicht uneingeschränkt möglich ist, haben wir Homeschooling-Material entwickelt, das auch ohne unseren Besuch funktioniert.

Gerne können Sie auch das kostenfreie Materialset für den Präsenzunterricht bestellen. Die Materialien konnten mit der Unterstützung von Toppits entstehen und werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Durch gesellschaftliches Engagement und die Förderung wissenschaftlicher Forschung fördert Toppits bereits seit mehreren Jahren den bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Wir wünschen viel Spaß bei der Durchführung und freuen uns, wenn viele Schülerinnen und Schüler mit Ihrer Unterstützung einen neuen Blick auf Lebensmittel bekommen und diese wieder mehr wertschätzen.

Auf unserer Internetseite

[www.wirf-mich-nicht-weg.de/homeschooling.html](http://www.wirf-mich-nicht-weg.de/homeschooling.html) finden Sie laufend neue kurze Lehrvideos, Arbeitsblätter und weitere Informationen.

Ihr Team vom Projekt

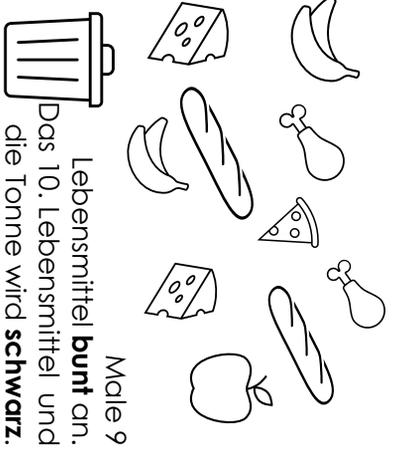
„Wirf-mich-nicht-weg!“

Durchführungshinweise

Die Videos zu dem Thema Lebensmittelverschwendung sind auf der angegebenen Internetseite zu finden. Passend dazu können die Schülerinnen und Schüler diese Arbeitsblätter nutzen.



**FORSCHERHEFT:**  
**WIRF MICH**  
**NICHT WEG!**



Male 9  
 Lebensmittel **bunt** an.  
 Das 10. Lebensmittel und  
 die Tonne wird **schwarz**.

Lösung: 75 kg, Obst und Gemüse

Keiner möchte gerne  
 Lebensmittel wegwerfen, aber  
 es passiert immer wieder.  
 Jedes 10. Lebensmittel landet  
 in der Tonne.

LIES DEN TEXT:

SCHÄTZFRAGEN:

NOTIERE HIER **DEINE** IDEEN GEGEN  
 DIE VERSCHWENDUNG ODER FRAGE  
 DEINE ELTERN UND FREUNDE:

---

---

---

---

---

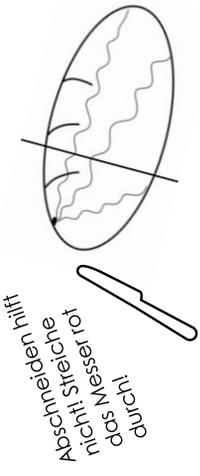
---

WIE VIELE LEBENSMITTEL  
 WERDEN PRO PERSON  
 WEGGEWORFEN IN EINEM JAHR?  
 Kreuze an:  
 150 kg  
 75 kg  
 30 kg

WAS WIRD AM MEISTEN WEGGEWORFEN?  
 Kreuze an:  
 Obst und Gemüse  
 Fleisch  
 Joghurt und Milch



DAS PROBLEM MIT SCHIMMEL



Ist an einer Stelle vom Brot  
 Schimmel zu sehen, muss leider  
**das ganze Brot** in die **Tonne**.

Schimmel bildet Sporen (wie ganz  
 kleine Samen von Blumen, die sich  
 verbreiten) und die ziehen sich durch  
 das ganze Brot.

Der Schimmel ist nicht immer mit  
 dem Auge zu sehen!

DAS MINDESTHALTBARKEITSDATUM

Das Mindesthaltbarkeitsdatum  
 nennt man abgekürzt MHD.

Auf den Lebensmitteln steht:  
 „mindestens haltbar bis...“

IST DIE AUSSAGE RICHTIG ODER FALSCH?

KREUZE AN:

Wenn Lebensmittel das MHD  
 überschritten haben, darf man  
 diese nicht mehr essen.

- Richtig
- Falsch

Lösung: falsch – siehe nächste Seite!

DER LEBENSMITTELTEST

Sieht es gut aus?  
 Du kannst den  
 Auge-Nase-Mund-  
 Test machen!

Nein!  
 In die Tonne.

Jai!  
 Teste weiter.  
 Riecht es wie  
 gewohnt?

Jai!  
 Dann probiere ein  
 bisschen. Schmeckt  
 es wie gewohnt?

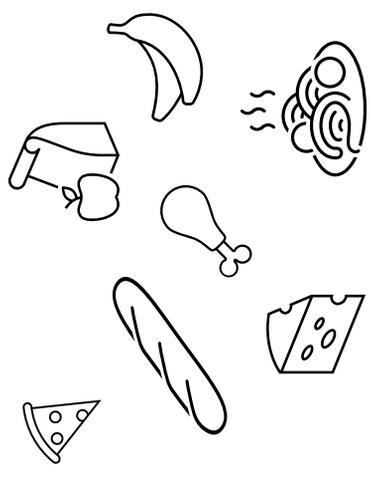
Nein!  
 In die  
 Tonne.

Jai!  
 Du kannst es ohne  
 Probleme essen  
 oder trinken

Nein!  
 Leider in die  
 Tonne.

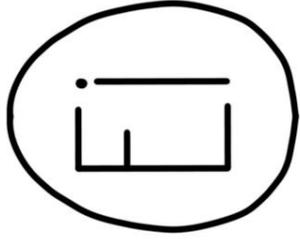


ÜBERLEGE, WELCHE LEBENSMITTEL BEI DICH  
 ZUHAUSE SCHONMAL WEGGEWORFEN WERDEN  
 MUSSTEN, MALE SIE AN:



Weißt du noch weitere:

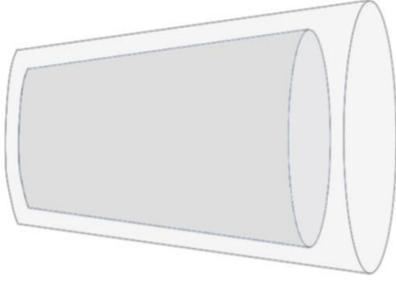
---



# RUND UM DAS EAI

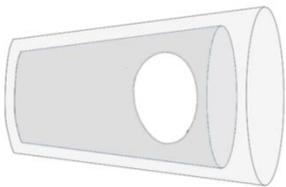
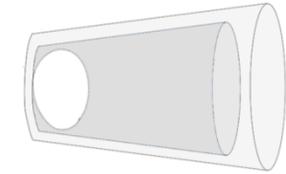
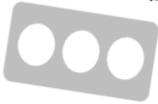
## IST DAS EI FRISCH? DER AMPEL-TEST

Fülle Wasser in ein Glas.  
Gebe ein Ei vorsichtig dazu.  
Zeichne dein Ei ins Glas:



Das ist wie bei einer Ampel.  
Oben leuchtet sie rot – **STOP!**  
Unten leuchtet sie grün – **LOSI!**

Male die Ampel an!



Steigt das Ei nach **oben**,  
ist es nicht mehr gut.  
Sinkt das Ei nach **unten**,  
kann man es genießen.

## MEIN REZEPF FÜR EIER-BANANEN-PFANNKUCHEN

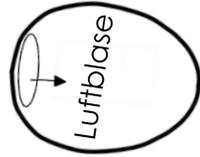
- 1 Ei
- 90 g Mehl
- 150 ml Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Banane



Milch, Mehl, Ei und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Bananen mit einer Gabel zu einem Brei zerdrücken und anschließend ebenfalls unter den Teig rühren.  
Die Pfanne erhitzen und vor jedem Pfannkuchen etwas Öl darin verteilen. Mit einer Kelle den Teig in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Wenn die Ränder des Teiges sich goldgelb verfärben, den Pfannkuchen wenden.  
Die Menge reicht für 6 bis 7 Stück.

## MERKE DIR: AM BESTEN LAGERT MAN EIER MIT DER SPITZE NACH

**UNTEN!**

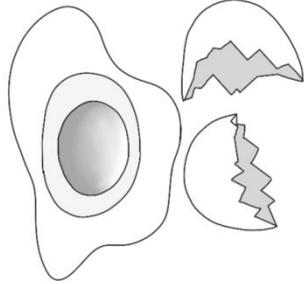


Das liegt daran, dass Eier innen an der **runden Seite** eine **Luftblase** haben.  
Wenn man das Ei mit der Spitze nach **oben** lagert, wandert die Luftblase nach oben und das Ei wird schneller schlecht.

## EIN WEITERER FRISCHE-TEST

Stellt sich das Ei unten im Glas auf, und du bist dir nicht sicher – teste weiter!

Dazu kannst du das Ei aufschlagen:

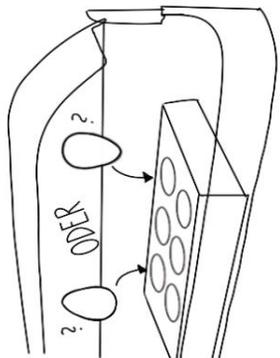


Das Ei ist \_\_\_\_\_

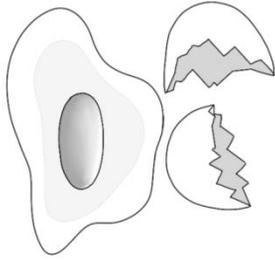
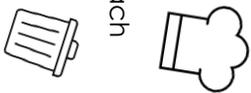
## WIE LAGERN EURE EIER IM KÜHLSCHRANK?

KREUZE AN:

- Spitze nach oben
- Spitze nach unten



Ist das Eidotter rund und das Eiweiß zäh, ist das Ei **frisch**.  
Ist das Eidotter eher flach und das Eiweiß flüssig, ist das Ei **nicht mehr gut**.



Das Ei ist \_\_\_\_\_

# EIER-BANANEN-PFANNKUCHEN



1 Ei  
90 g Mehl  
150 ml Milch  
1 EL Zucker

- Milch, Mehl, Ei und Zucker in einer Schüssel vermengen.

---

1 Banane

- Banane mit einer Gabel zu einem Brei drücken und anschließend unter den Teig rühren.

---

2 EL Öl

- Eine Pfanne erhitzen, das Öl verteilen und mit einer Kelle den Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze goldgelb backen. Wenn die Ränder des Teiges sich goldgelb verfärben, den Pfannkuchen wenden.

Die Menge reicht für 4 Pfannkuchen.



# FORSCHERTAGEBUCH



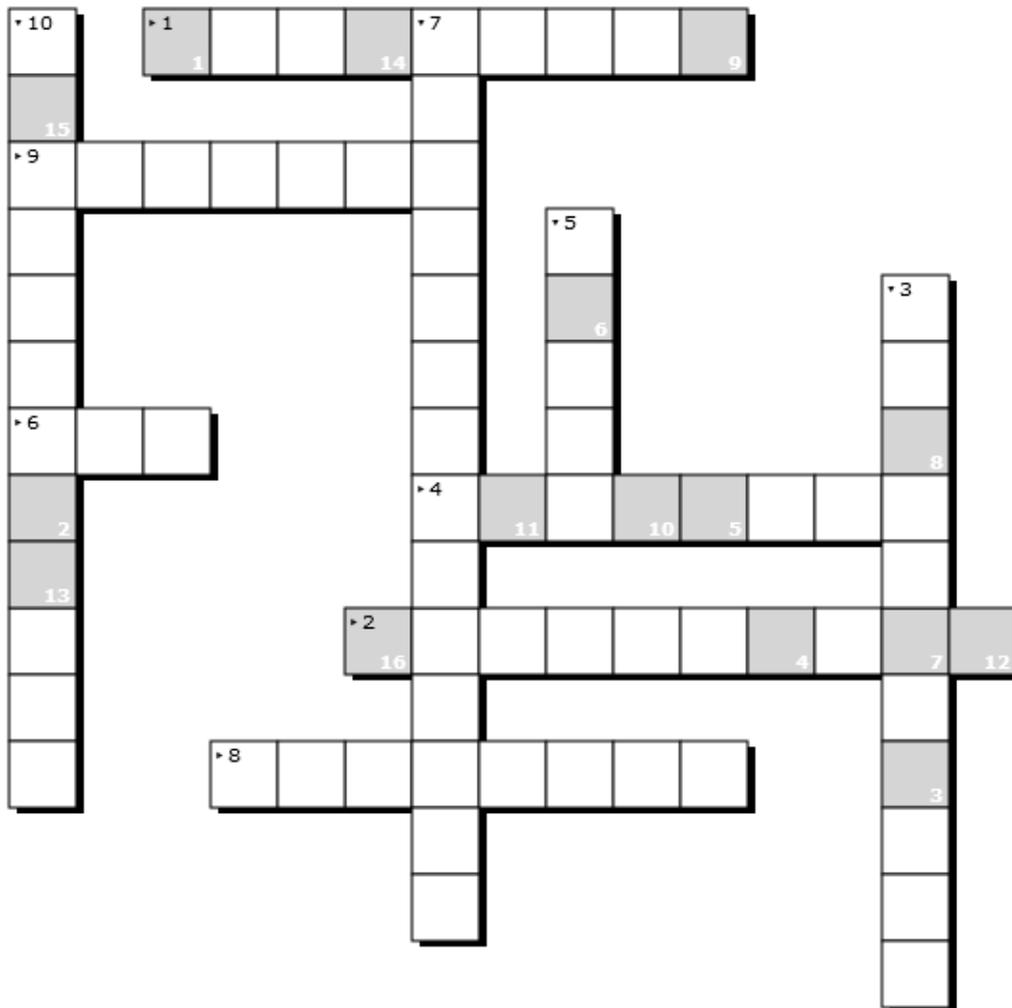
Beobachte eine Woche lang, wie viele Lebensmittel bei euch zuhause weggeworfen werden. Du kannst sie malen oder aufschreiben:

|           |             |
|-----------|-------------|
| Montag:   | Dienstag:   |
| Mittwoch: | Donnerstag: |
| Freitag:  | Wochenende: |

# KREUZWORTRÄTSEL



1. Lebensmittel soll man nicht ... .
2. Karotten und Salat gehören in das ... .
3. Hier werden Lebensmittel kühl gelagert.
4. Weißer Pelz auf Lebensmitteln.
5. Joghurt, Käse und Quark sind ...produkte.
6. Abkürzung für Mindesthaltbarkeitsdatum.
7. Schreibt man vor dem Einkaufen.
8. Obst aus warmen Ländern kommt in den ... .
9. Sind erst grün, dann gelb, dann braun
10. Rette auch du ... vor der Tonne! :)



Lösungswort:

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|

|   |    |    |    |    |
|---|----|----|----|----|
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|---|----|----|----|----|

|    |    |    |
|----|----|----|
| 14 | 15 | 16 |
|----|----|----|

# VOM FELD IN DEN MUND



Wie kommen die Erdbeeren zu uns nach Hause? Oft ist ein langer Weg nötig, bevor Lebensmittel bei uns im Mund landen. Sortiere die Sätze in die richtige Reihenfolge:

|          |   |
|----------|---|
| <b>1</b> | Der Bauer setzt kleine Erdbeerpflanzen in die Erde.   |
|          | Wir kaufen die Erdbeeren und bringen sie nach Hause – zu Fuß mit dem Fahrrad oder mit dem Auto. |
|          | Zum Wachsen brauchen die Pflanzen Wasser und Sonne.   |
|          | In Schalen und Kisten werden die Erdbeeren verpackt. Ein Fahrer bringt sie zum Supermarkt.      |
|          | Im Supermarkt werden die Erdbeeren in Regale gestellt, damit wir sie kaufen können.             |
|          | Wir benötigen Wasser, um unsere Erdbeeren zu waschen.   |
|          | Endlich sind die Erdbeeren gewachsen. Von vielen Händen werden sie geerntet.                    |
| <b>8</b> | Jetzt ist es soweit, die Erdbeeren können gegessen werden.                                      |

NACH DEM LANGEN WEG IST ES VIEL ZU SCHADE, WENN DIE ERDBEEREN IN DER TONNE LANDEN!

AUCH BEI ANDEREN LEBENSMITTELN IST EIN LANGER WEG NOTIG.



# UNSERE SINNE



Die meisten Menschen haben fünf Sinne.  
 Mit unseren Sinnen können wir  
 sehen, riechen, schmecken, hören und tasten.  
 Dazu benutzen wir unsere **Sinnesorgane**:

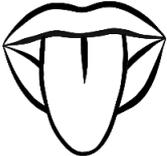
## Auge, Nase, Zunge, Ohr und unsere Haut.

Mit unseren Sinnen können wir auch testen, ob Lebensmittel noch gut sind oder ob sie schon verdorben sind. Welche Sinnesorgane können wir dazu einsetzen?

Kreise ein:



Verbinde die Kästchen mit dem passenden Bild und dem Text.  
 Du kannst die passenden Felder in der gleichen Farbe anmalen.

|  |           |   |
|--|-----------|---|
| Auge<br>  | Riechen   | Mit unserer Zunge schmecken wir. Schmeckt alles wie gewohnt, können wir das Lebensmittel noch essen.  |
| Nase<br>  | Tasten    | Mit unseren Augen können wir Farben, Formen und Bewegungen wahrnehmen. Sie helfen uns zu entscheiden, ob ein Lebensmittel gut aussieht oder sich Schimmel gebildet hat. |
| Zunge<br> | Sehen     | Geräusche nehmen wir über unsere Ohren wahr. Für den Lebensmitteltest helfen uns die Ohren nicht.   |
| Ohr<br>   | Schmecken | Über die Haut tasten wir. Wir können feststellen, ob ein Lebensmittel weich oder hart ist.  |
| Haut<br>  | Sehen     | Wenn wir an einem Lebensmittel riechen stellen wir gute und schlechte Gerüche schnell fest.   |

# LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG



Kreise die Wörter ein, die du in diesem Rätsel findest. Sie haben alle etwas mit dem Thema Lebensmittelverschwendung zu tun.

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| T | J | C | T | W | F | I | E | Y | A | Y | J | I | R | L | G | M | V | T | X | L | J | I | R |
| D | W | T | Q | V | X | K | I | R | S | H | X | G | M | S | M | I | E | Y | I | Y | W | S | H |
| M | O | C | B | E | Y | J | N | J | D | P | Q | G | G | I | P | N | K | G | J | H | H | M | R |
| Y | U | A | C | R | P | U | K | E | L | C | K | E | V | L | W | D | F | W | U | H | M | R | M |
| Q | A | T | U | B | U | A | A | D | E | K | M | Y | S | Q | T | E | V | I | P | D | Q | S | I |
| E | M | B | A | R | R | C | U | S | B | V | S | P | C | C | G | S | R | R | Z | K | K | W | W |
| N | P | X | Q | A | V | P | F | B | E | H | W | C | H | E | J | T | R | F | U | R | K | O | Q |
| J | E | Q | M | U | S | O | S | C | N | F | R | R | I | N | L | H | D | M | E | C | U | D | V |
| O | L | I | Q | C | F | P | Z | G | S | V | Q | C | M | P | D | A | Q | I | X | A | E | T | Y |
| I | T | H | K | H | G | F | E | H | M | Z | A | G | M | Q | X | L | R | C | D | Q | H | M | U |
| P | E | S | Q | S | I | H | T | V | I | Z | K | Y | E | L | O | T | S | H | O | C | L | G | E |
| B | S | K | O | D | C | N | T | K | T | P | V | N | L | H | Q | B | N | N | G | P | S | M | W |
| V | T | G | K | A | J | I | E | M | T | Q | B | Q | Z | L | W | A | Z | I | P | R | C | H | T |
| T | N | T | U | T | W | M | L | Q | E | U | W | E | L | Y | R | R | D | C | Y | N | H | Y | O |
| Q | L | G | C | U | J | V | N | G | L | F | U | E | G | M | R | K | S | H | D | L | R | U | P |
| I | I | G | N | M | D | H | G | P | R | Q | O | I | E | W | P | E | Q | T | S | C | A | J | F |
| M | L | L | N | G | P | H | D | R | E | V | P | G | F | Q | N | I | Z | W | R | F | N | H | J |
| N | N | S | T | H | N | B | F | T | T | Y | O | E | U | U | U | T | V | E | L | Z | K | C | O |
| E | N | X | Y | O | M | P | N | P | T | J | O | X | L | F | O | S | T | G | V | K | R | X | L |
| P | E | F | X | O | B | P | V | P | U | R | X | G | B | F | X | D | D | O | Z | L | Q | L | C |
| R | N | T | O | N | N | E | N | E | N | J | Q | K | X | L | N | A | M | C | A | G | O | C | O |
| S | F | S | A | P | T | K | F | R | G | Y | N | Y | O | F | P | T | T | X | N | U | V | V | R |
| T | N | Y | T | B | S | U | U | X | Y | S | N | X | B | X | A | U | E | Y | E | U | Y | L | N |
| I | D | Y | M | N | H | G | E | T | P | I | E | M | C | L | N | M | W | U | Y | V | Q | I | M |

Diese Wörter sind versteckt:

- |              |                          |                 |
|--------------|--------------------------|-----------------|
| Topf         | Lebensmittelrettung      | Einkaufszettel  |
| Tonne        | Mindesthaltbarkeitsdatum | Ampeltest       |
| Schimmel     | Wirfmichnichtweg         | Verbrauchsdatum |
| Kuehlschrank |                          |                 |

# WIRF MICH NICHT WEG - BINGO



Löse dieses Bingo, indem du die Fragen beantwortest und so schnell wie möglich 5 Kästchen in einer Reihe abkreuzen kannst.

Die Antworten auf die Fragen findest du auf der Website.

Wie schnell schaffst du es, 5 Kästchen in einer Reihe abzukreuzen?

PS.: Du kannst dir gerne auch Hilfe holen.

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
| <p><b>Welche Lebensmittel</b> werden in Deutschland am häufigsten weggeworfen?</p>       | <p>Muss man einen Apfel wegwerfen, wenn er eine <b>braune Druckstelle</b> hat?</p>    | <p>Was mache ich, wenn bei Milch das <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b> abgelaufen ist?</p>    | <p>Gibt es <b>gewollten Schimmel</b>, der nicht gesundheitsschädlich ist?</p>           | <p>Ist das <b>Verbrauchsdatum</b> auf Lebensmitteln das gleiche wie das <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>?</p> |
| <p>Muss das ganze <b>Brot</b> weggeworfen werden, wenn es an einer Stelle schimmelt?</p> | <p>Was kann ich <b>vor dem Einkauf</b> machen, damit ich später weniger wegwerfe?</p> | <p>Kann ich das <b>Grün</b> von <b>Karotten</b> essen?</p>                                  | <p>Was mache ich, wenn bei rohem Fleisch das <b>Verbrauchsdatum</b> abgelaufen ist?</p> | <p>Wo lagere ich <b>Käse im Kühlschrank</b>?</p>   |
| <p>Warum kann man mit dem Retten von Lebensmitteln <b>Geld sparen</b>?</p>               | <p>Was kann ich mit <b>trockenem Brot</b> machen?</p>                                 | <p>Was ist <b>Lebensmittelverschwendung</b>?</p>  | <p>Was ist der <b>Ampel-Test</b>?</p>   | <p>Lagere ich <b>Eier</b> besser mit der Spitze nach oben oder mit der Spitze nach unten?</p>                |
| <p>Was mache ich, wenn auf der <b>Marmelade</b> Schimmel zu sehen ist?</p>               | <p>Wie kann ich <b>Brot</b> am besten lagern, dass es <b>lange frisch</b> bleibt?</p> | <p><b>Fleisch, Wurst</b> und <b>Fisch</b> halten sich im Kühlschrank ganz _____ frisch.</p> | <p>Was brauchen <b>Obst</b> und <b>Gemüse</b>, um zu <b>wachsen</b>?</p>                | <p>Kann ich bei <b>schimmeligem Käse</b> den Rest essen, wenn ich den Schimmel abschneide?</p>               |
| <p>Was ist der <b>Auge-Nase-Mund-Check</b>?</p>  | <p>Gehört Obst wie <b>Banane, Mango</b> oder <b>Ananas</b> in den Kühlschrank?</p>    | <p><b>Wer</b> wirft die meisten Lebensmittel weg?</p>                                       | <p>Wie lagere ich <b>Kartoffeln</b> am besten?</p>                                      | <p>Was ist mit <b>Milch</b> passiert, wenn sie <b>sauer</b> riecht?</p>                                      |