

## Sinnestests gegen Lebensmittelverschwendung

### ① Ei im Wasserglas

- Die Eier sind mit verschiedenen Mindesthaltbarkeitsdaten beschriftet. Die Mindesthaltbarkeit beträgt 28 Tage ab dem Legetag. Legt die Eier vorsichtig in ein Glas mit Wasser und beobachtet was passiert.
- Wenn das Ei auf dem Boden liegen bleibt, ist es genießbar. Wenn das Ei sich aufrichtet, sollte es demnächst verarbeitet werden (wichtig: durchhitzen!) und wenn das Ei an die Wasseroberfläche schwimmt, ist es nicht mehr genießbar.

### ② Milchprodukte

- Ihr seht Milch, Joghurt und Käse mit verschieden Mindesthaltbarkeitsdaten. Testet mit euren Sinnen, ob die Lebensmittel noch genießbar sind.
- Zusatzaufgabe: Haltet Ausschau nach Hinweisen (Siegeln) wie diesem. Wie viele findet ihr?



### ③ Gemüse

- Nehmt euch eine der schrumpeligen Karotten mit nach Hause. Legt die Karotte in ein Gefäß mit Wasser und stellt dieses über Nacht in den Kühlschrank.

Was ist am nächsten Morgen mit der Karotte passiert?

Codewort: Letzte Zeile des Siegels auf der Käsepackung

