

Wie funktioniert „Deck den Tisch!“:

Zuerst lesen sich die Schüler* selbständig den Lesetext durch und versuchen dann das „Deck den Tisch“-Rätsel zu lösen. Im Anschluss daran erfolgt die Auflösung und die Nachbesprechung in der Klasse.

Kopieranweisung:

- Kopieren Sie für alle Schüler der Klasse das beiliegende Arbeitsblatt.

Ablauf:

1. Bitte teilen Sie jedem Schüler das Arbeitsblatt aus.
2. Bitte geben Sie den Schülern folgende Anweisungen:
 - Jeder von euch erhält nun ein Arbeitsblatt.
 - Zunächst findet ihr einen Lesetext zum Thema „Mindesthaltbarkeitsdatum“. Bitte lest euch zunächst diesen Lesetext durch. Dann probiert ihr das „Deck den Tisch“-Rätsel richtig zu lösen.
3. Wenn alle Schüler mit dem Lesetext und dem Rätsel fertig sind, geben Sie die Auflösung. Die Auflösung ist:
 - Joghurt: geöffnetes Joghurt mit MHD 15. Mai 2018
 - Frischkäse: original verschlossener Frischkäse mit MHD 15. Mai 2018
 - Putenschinken: frisch aufgeschnittener Putenschinken aus der Feinkostabteilung ohne MHD
 - Toastbrot: offenes Toastbrot mit MHD 16. Mai 2018
 - Orangensaft: original verschlossene Flasche Orangensaft mit MHD 05. Dezember 2018
4. Besprechen Sie mit den Schülern das Thema Müllvermeidung und Mindesthaltbarkeitsdatum. Mögliche Denkanstöße könnten sein:
 - Vor dem Einkaufen im Kühlschrank und Vorratsschrank nachsehen – was gibt es noch, was sollte möglichst bald verbraucht werden?
 - Einkaufszettel schreiben und nur das kaufen, was tatsächlich benötigt wird
 - Resteverwertung
 - Kühlschrankorganisation – Produkte, die bald ablaufen, ganz vorne platzieren und z.B. alles neu Gekaufte dahinter stellen

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Auf fast jeder Lebensmittelverpackung ist ein Datum aufgedruckt. Das ist das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Es gibt an, wie lange ein Produkt in der ungeöffneten Verpackung mindestens haltbar ist. Das bedeutet, dass der Produzent dafür garantiert, dass das Lebensmittel bei richtiger Lagerung zumindest bis zu diesem Datum haltbar ist. Bei manchen Produkten, wie z.B. Milch, gilt das Mindesthaltbarkeitsdatum nur dann, wenn das Produkt richtig gelagert wird. Dann steht auf der Verpackung z.B. „Gekühlt (+6°C) mindestens haltbar bis“. Die meisten Lebensmittel sind aber viel länger genießbar. Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, dann gilt „riechen – schauen – schmecken“. Riecht das Lebensmittel noch gut? Sieht es unverändert aus? Schmeckt es noch gut? Ist die Verpackung eines Produkts einmal geöffnet, dann wird das Mindesthaltbarkeitsdatum allerdings ungültig. Dann sollte das Lebensmittel innerhalb von ein paar Tagen verbraucht werden. Auch frisch aufgeschnittene Wurst, aufgeschnittener Schinken und Käse aus der Feinkostabteilung sollten innerhalb von ein paar Tagen aufgegessen werden. Lebensmittel, die sehr schnell verderben, wie z.B. Faschiertes, werden mit einem Verbrauchsdatum versehen. Bis zu dem angegebenen Datum müssen diese Lebensmittel verbraucht – dh. gegessen oder zumindest gut erhitzt / verkocht werden. Danach sind sie nicht mehr genießbar.

Rätsel: Deck den Tisch!

Heute ist der 13. Mai 2018. Es ist Muttertag und du möchtest deine Eltern – und vor allem deine Mutter – mit einem selbst gedeckten Frühstückstisch überraschen. Du möchtest gerne Joghurt, Frischkäse, Putenschinken, Toastbrot und Orangensaft aufdecken. Kreuze für jede Kategorie an, welches Produkt du auswählen wirst!

Joghurt:

- geöffnetes Joghurt mit MHD 15. Mai 2018
- original verschlossenes Joghurt mit MHD 14. Mai 2018

Frischkäse:

- original verschlossener Frischkäse mit MHD 02. Juni 2018
- original verschlossener Frischkäse mit MHD 15. Mai 2018

Putenschinken:

- frisch aufgeschnittener Putenschinken aus der Feinkostabteilung ohne MHD
- abgepackter Putenschinken aus der Kühltheke mit MHD 20. Mai 2018

Toastbrot:

- offenes Toastbrot mit MHD 16. Mai 2018
- original verschlossenes Toastbrot mit MHD 21. Mai 2018

Orangensaft:

- original verschlossene Flasche Orangensaft mit MHD 01. Mai 2019
- original verschlossene Flasche Orangensaft mit MHD 05. Dezember 2018