



## Woche der Gesundheit und Nachhaltigkeit



Projekt der Klasse 3a:

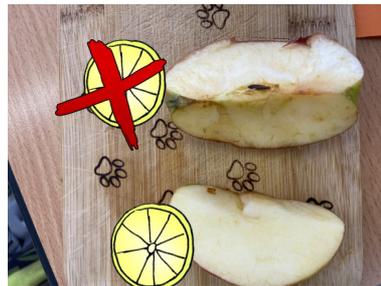
### Zu gut für die Tonne

Zum Thema Gesundheit und Nachhaltigkeit setzten wir uns mit der Frage auseinander, wie man das **Wegwerfen von Lebensmitteln vermeiden** bzw. reduzieren kann.

Wir fanden viele Möglichkeiten, zum Beispiel nicht mehr ganz frisches Obst noch **sinnvoll zu verwerten**: Kuchen backen, Mus oder Kompott kochen, es an Tiere verfüttern, ...).

Noch besser ist es natürlich gleich zu **verhindern**, dass Lebensmittel „schlecht“ werden. Auch hier sammelten wir viele Ideen: **richtig einkaufen** (nur soviel man braucht), **richtig lagern** (Kühl- oder Vorratsschrank).

Man kann Lebensmittel aber auch anders länger haltbar machen. Dazu haben wir einen Versuch durchgeführt: Geschnittene Äpfel bleiben länger frisch, wenn man sie mit etwas Zitronensaft beträufelt.



Unsere Apfelreste haben wir anschließend in einem Apfeljogurt verwertet. Lecker!

