

Missione cibo 6



La conservazione del cibo

**PRENDITI CURA DEL TUO FRIGORIFERO
E IMPARA A DISPORRE
CORRETTAMENTE GLI ALIMENTI:
EVITERAI MOLTI SPRECHI.**

MISSIONE N.6 LA CONSERVAZIONE DEL CIBO

Il **frigorifero** è un valido alleato per ridurre gli sprechi, ma devi trattarlo bene. **Controlla sempre la temperatura**, basta un termometro ad alcool in una vaschetta d'acqua, se il frigo non la segnala. **Non deve superare i 4°** per conservare tutti gli alimenti anche oltre la scadenza. Andrebbe inoltre pulito ogni 15 giorni con acqua e bicarbonato e aceto.

Per conservare al meglio gli alimenti, disponili secondo quanto segnalato dal costruttore del tuo frigorifero. Solitamente **verdura e frutta vanno riposte nell'apposito cassetto** in basso. Il punto più freddo del frigorifero è la mensola più bassa, subito sopra il cassetto per le verdure, dove vanno **carne e pesce**.

Negli scompartimenti superiori puoi riporre i formaggi, le uova, il latte e gli yogurt, mentre nelle mensole all'interno della porta le bibite e il burro che necessitano solo di una leggera refrigerazione.

Quando hai cucinato, lascia raffreddare completamente le pietanze prima di metterle in frigorifero: eviterai improvvisi innalzamenti di temperatura. Cerca di **mantenere il frigorifero chiuso** il più possibile: in occasione delle aperture, specie se prolungate, l'aria fredda scivola fuori e la temperatura risale. Quando apri il frigorifero, inserisci o togli gli alimenti rapidamente e richiudi.

Alcuni alimenti non vanno nel frigorifero: la frutta esotica, gli agrumi (il freddo può farli diventare amari), l'aglio, le cipolle, le patate, ma anche i pomodori, i fagiolini, i cetrioli e le zucchine. Lascia fuori anche il pane, che in frigorifero diventa raffermo più velocemente.



DIETRO I PRODOTTI APPENA COMPRATI

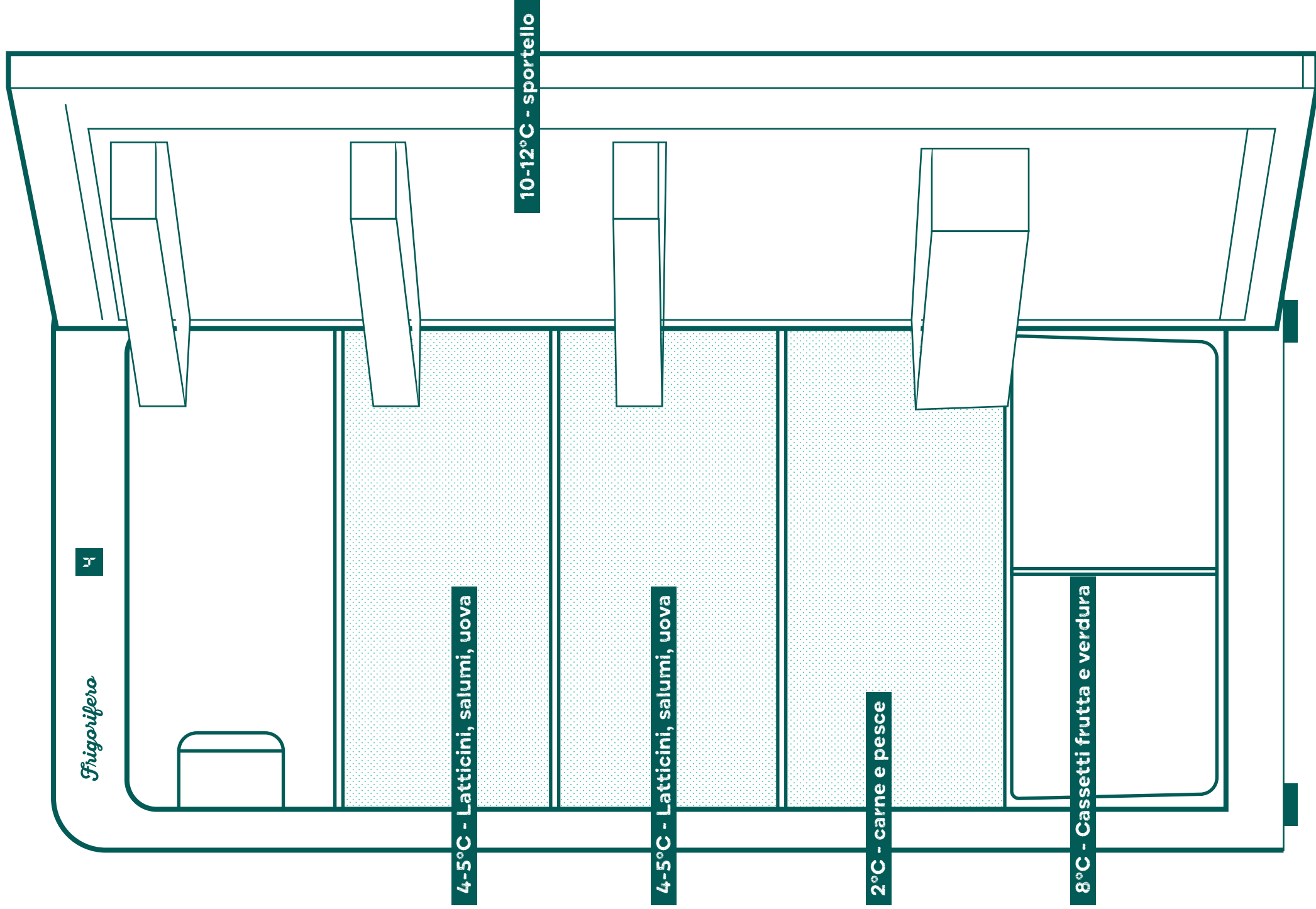
Riponi sempre gli alimenti appena acquistati sotto o dietro a quelli già presenti in dispensa o in frigorifero; in questo modo **consumerai prima i prodotti più vicini alla scadenza**, diminuendo il rischio di sprecare cibo.

REGOLE DELLA MISSIONE

Stampate la scheda didattica, ritagliate gli alimenti lungo le linee tratteggiate e colorateli. Cercate di capire quali vanno in frigorifero e riponeteli nel ripiano giusto, in base alla temperatura.

PASSATE ALL'AZIONE!

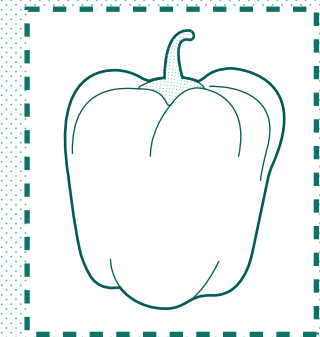
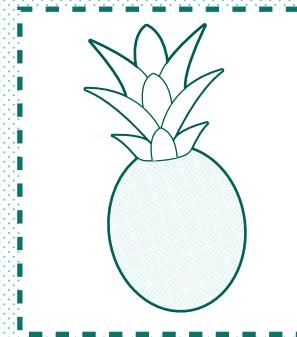
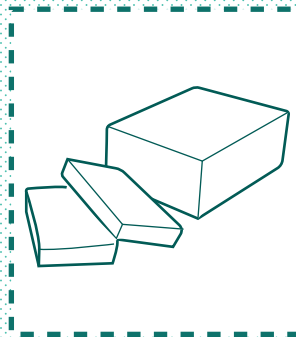
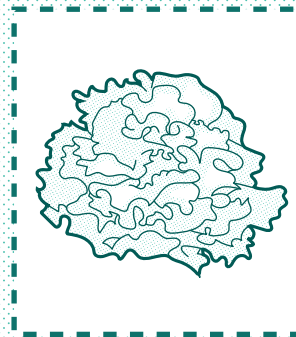
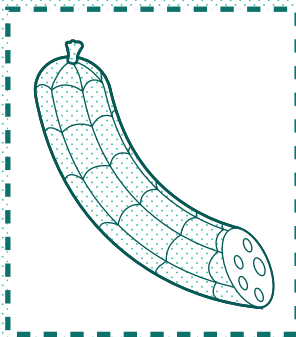
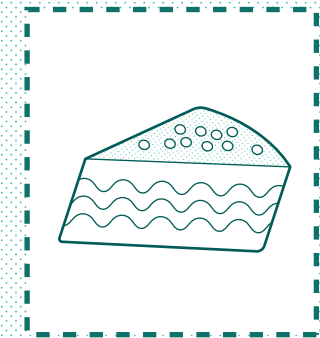
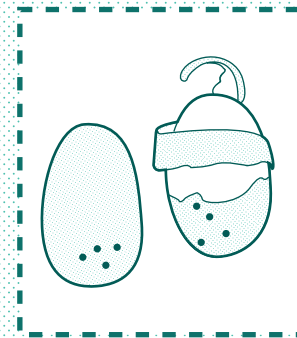
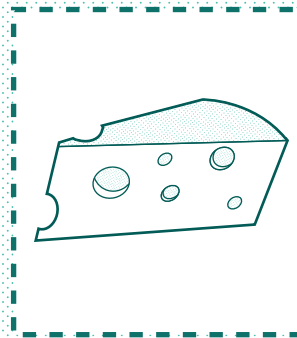
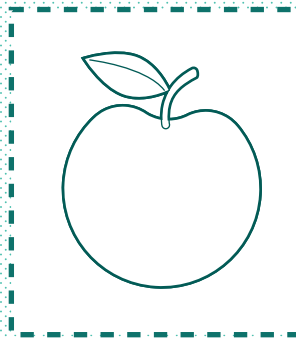
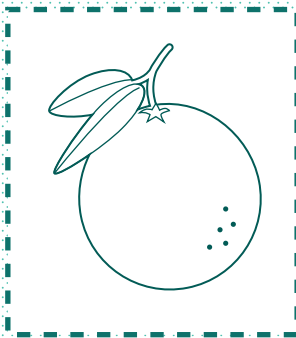
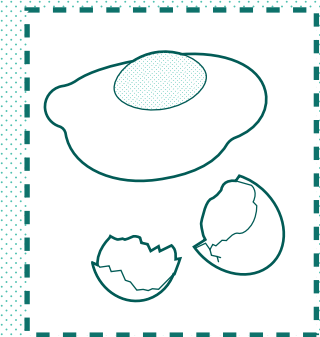
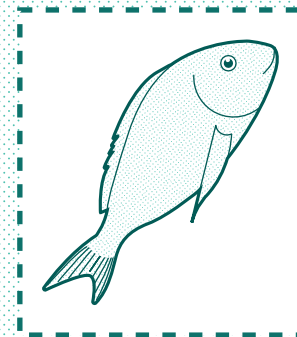
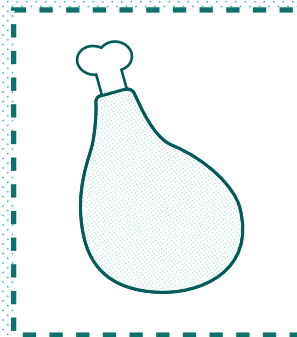
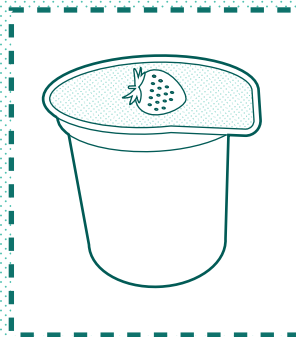
Tornati a casa, guardate in frigorifero e in dispensa e controllate se c'è qualche alimento fuori posto. Spostate gli alimenti più vicini alla scadenza davanti. Vincerete la vostra settima medaglia da Food Scout e potrete passare alla prossima missione.



Missione cibo 6

SCHEDA DIDATTICA

Ritagliate gli alimenti lungo le linee tratteggiate e **colorateli**. Cercate di capire quali vanno in frigorifero e riponeteli nel ripiano giusto, in base alla temperatura.



Missione cibo 6



1. Incolla sul cartoncino la medaglia e ritagliala.



2. Colora come vuoi la tua medaglia.



3. Inserisci in un tappo la medaglia.



4. Gira il tappo.



5. Attacca col nastro una spilla sul fondo.



6. La tua medaglia è pronta!

MISSIONE COMPIUTA!

Avete completato la missione, ora costruitevi la medaglia. Incollatela su un cartoncino, coloratela e ritagliatela. Inseritela nel tappo di una bottiglia del latte, attaccate con del nastro adesivo una spilla sul retro del tappo e appuntatevela al petto!

