

Experiment und Vielfalt der Lebensmittel:

# GETROCKNETES OBST

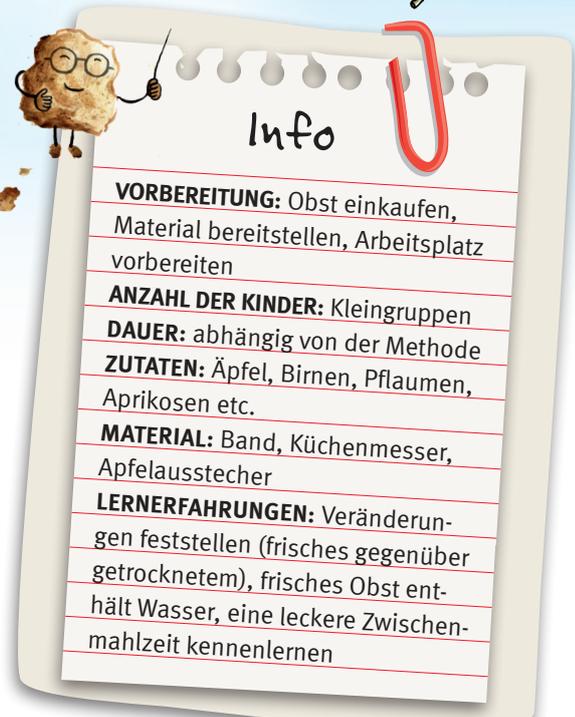


## ABLAUF:

Äpfel und Birnen waschen, das Kerngehäuse entfernen ggf. ausstechen und in dünne Scheiben schneiden – je dünner, desto schneller trocknen sie. Pflaumen, Aprikosen entkernen und halbieren.

## Es gibt verschiedene Methoden der Trocknung:

- **Trocknen an der Luft:** Die Scheiben an einem Band zum Trocknen an einem warmen und geschütztem Ort aufhängen. Nach ein paar Tagen kann das getrocknete Obst gegessen werden oder gut verschlossen aufbewahrt werden und ist eine leckere Zutat im Müsli.
- **Trocknen im Backofen:** Die Trockenzeit geht hier deutlich schneller. Apfel- und Birnenringe benötigen etwa vier bis fünf Stunden bei 60 bis 70 Grad. Dazu das Obst mit den Schnittflächen nach oben auf Backbleche legen oder aufgespießt auf langen Holzspießen in die Schienen des Backofen stecken. Mit einem Holzklötzchen die Backofentür ein wenig geöffnet halten, so dass die Feuchtigkeit entweichen kann. Dadurch ist diese Methode ein echter Energiefresser. Für eine einmalige Aktion ist es aber eine geeignete Methode.
- **Trocknen im Dörrautomat:** Damit ist das Trocknen großer Mengen in 6 bis 12 Stunden möglich.



## Tipp

Lebensmittel sind von Natur aus leider nicht unbegrenzt haltbar. Daher wurden verschiedene Methoden genutzt, um die Haltbarkeit der Lebensmittel zu erhöhen. Trocknen gehört zu den ältesten Methoden, um Lebensmittel haltbar zu machen. Besprechen Sie mit den Kindern, welche weiteren Lebensmittel getrocknet werden können und welche Methoden der Haltbarmachung es noch gibt. Vielleicht haben die Kinder schon einmal beim Marmelade einkochen oder beim saure Gurken einlegen mitgeholfen. Aber auch Kühlen und einfrieren macht Lebensmittel länger haltbar.





Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale