



**KATASTROPHENSCHUTZTAG
AUS DER KISTE**
BLACK
OUT
OF THE BOX



**KATASTROPHENSCHUTZ
NORDRHEIN-WESTFALEN**
#EngagiertFürNRW

WAS BLEIBT, WENN ALLES TAUT?



PROBLEM:

Ohne Strom funktionieren Kühlschränke und Kühltruhen nicht mehr, sie halten die Temperatur nur wenige Stunden. Die Lebensmittel darin sind schnell verderblich.



TIPPS:

- Verbräuche zuerst die an-/aufgetaute Tiefkühlkost, dann die schnell verderblichen Lebensmittel im Kühlschrank sowie frisches Obst und Gemüse.
- Lagere Deine Lebensmittel dort, wo es kühl ist: im Keller oder im Winter draußen.
- Flaschen oder Gläser können in ein feuchtes Tuch eingewickelt werden. Die verdunstende Feuchtigkeit kühlt den Inhalt. Ähnliches geht mit Tontöpfen und feuchtem Sand.
- Achte bei Deinen haltbaren Vorräten auf die Mindesthaltbarkeit und darauf, dass vieles davon kalt und/oder ungekocht essbar ist.

NOCH BESSER: Im Freien kann Dir ein Camping- oder Gaskocher oder ein Holzkohlegrill helfen.



CHECK-UP:

Sortiere die Produkte jeweils in die richtige Reihenfolge, in der diese verbraucht werden müssen, wenn es keine Kühlmöglichkeit gibt:

- Nudeln, Joghurt, Banane, Eier



**WENN DIE TRUHE TAUT:
CIAO,
TIEFKÜHLPIZZA!**



**Deutsches
Rotes
Kreuz**