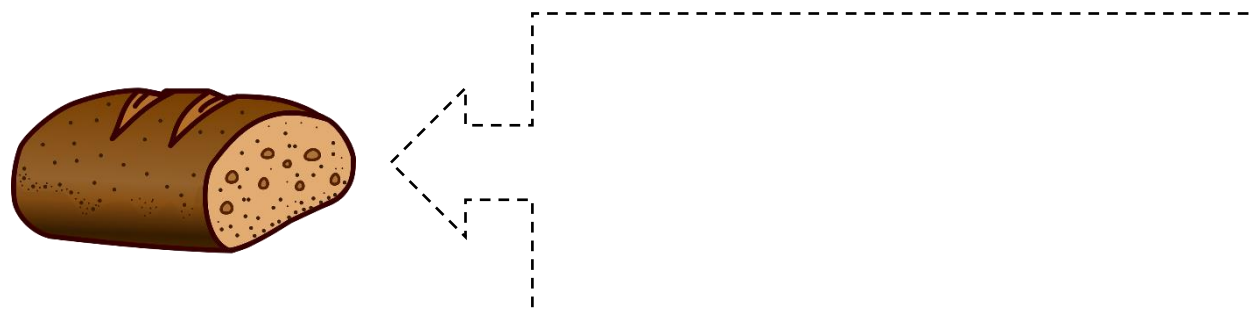
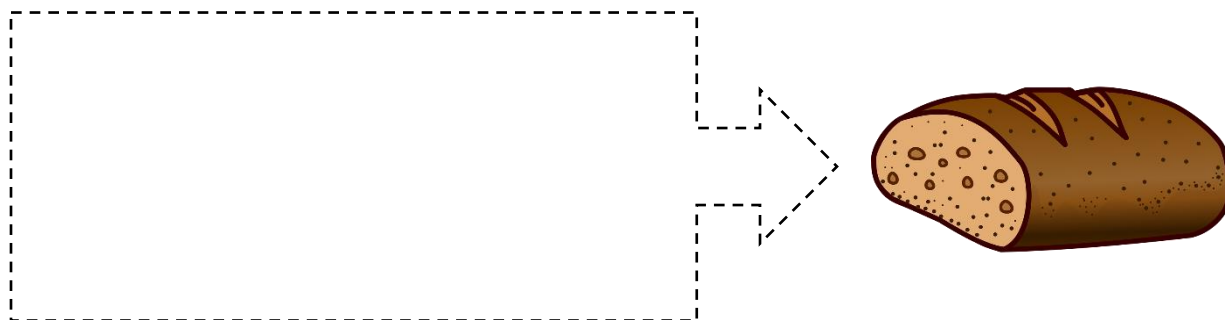
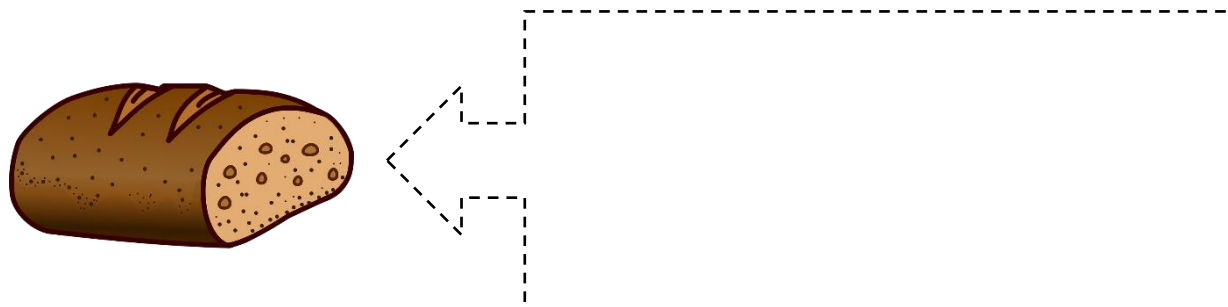
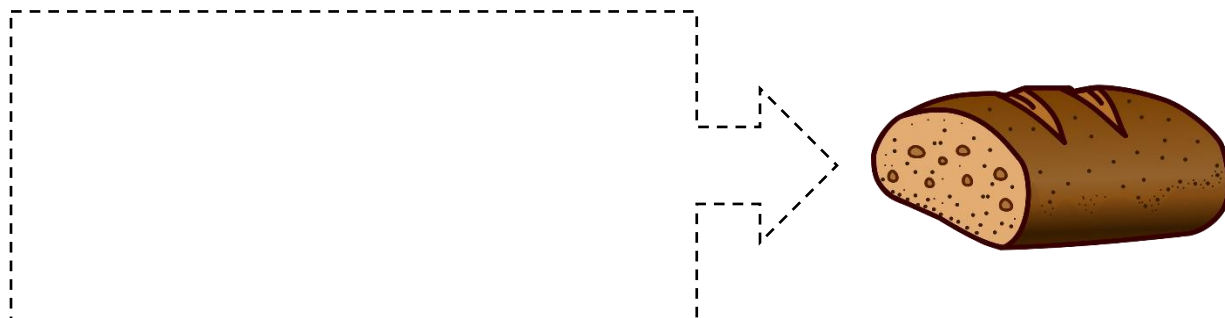
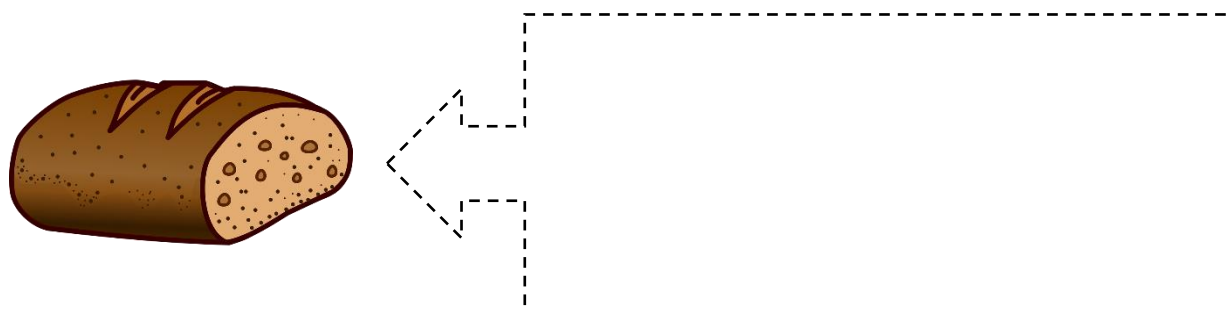


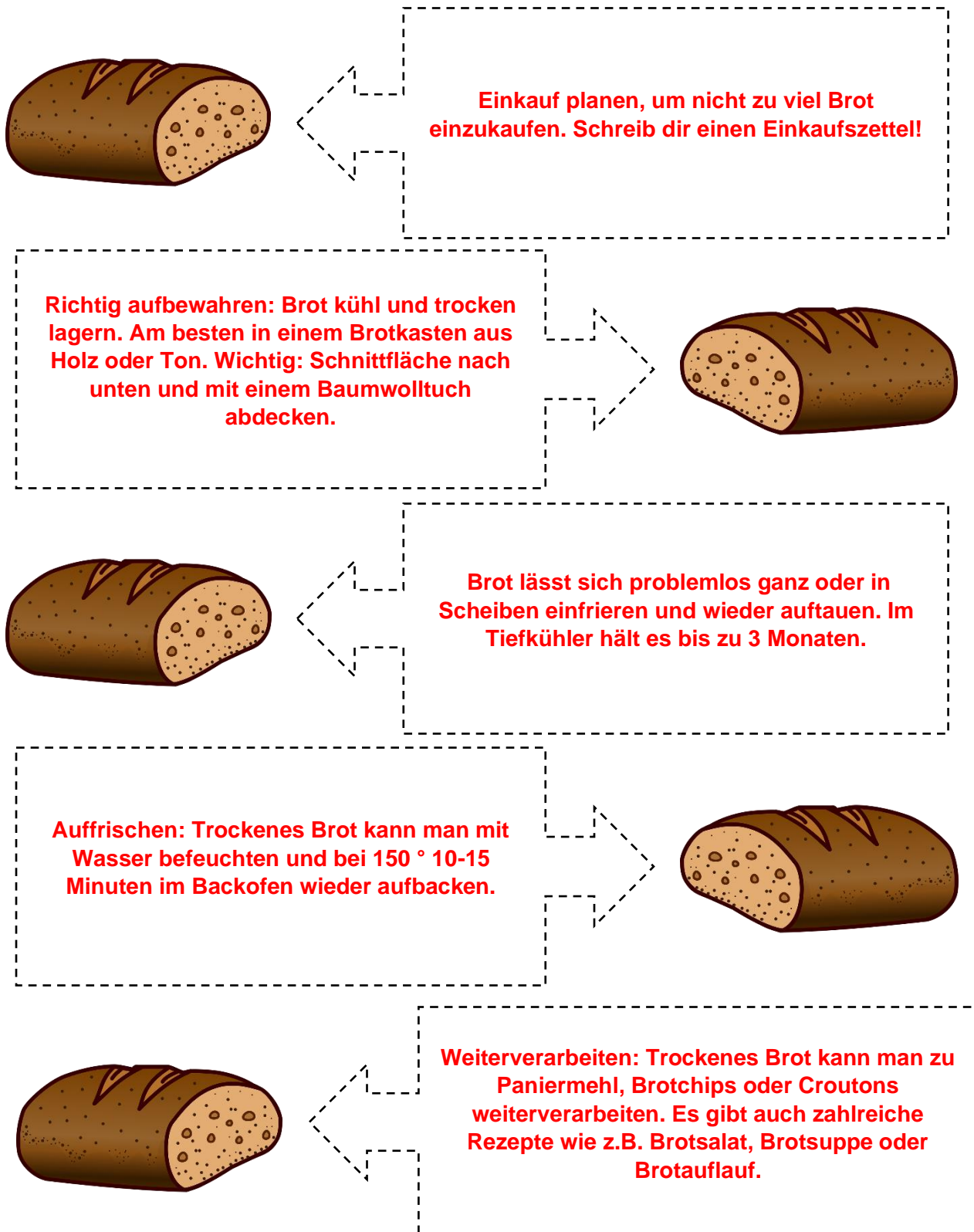
Vermeidung von Brotverschwendung

Wie kann vermieden werden, dass Brot im Abfall landet?

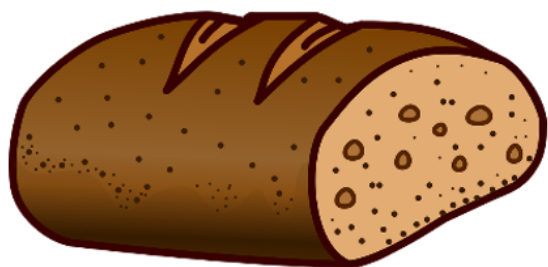


Vermeidung von Brotverschwendung - Lösungen

Wie kann vermieden werden, dass Brot im Abfall landet?

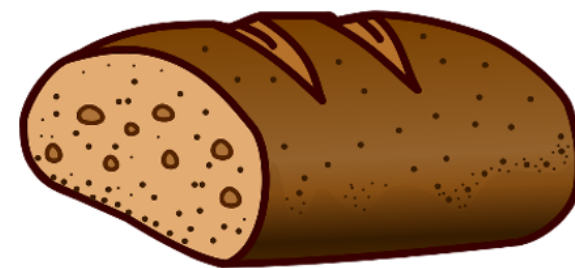


Vorlagen zum Vergrössern und Ausdrucken

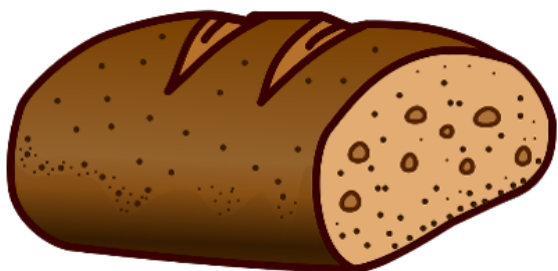


Einkauf planen, um nicht zu viel Brot einzukaufen. Schreib dir einen Einkaufszettel!

Richtig aufbewahren: Brot kühl und trocken lagern. Am besten in einem Brotkasten aus Holz oder Ton. Wichtig: Schnittfläche nach unten und mit einem Baumwolltuch abdecken.

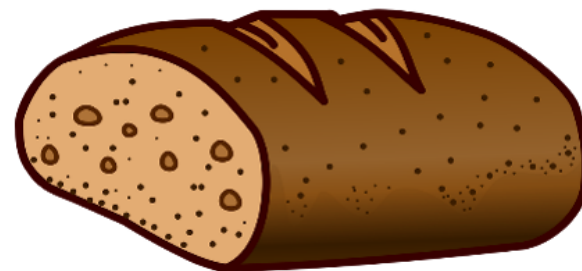


Vorlagen zum Vergrössern und Ausdrucken



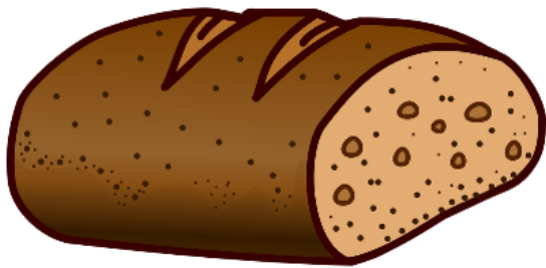
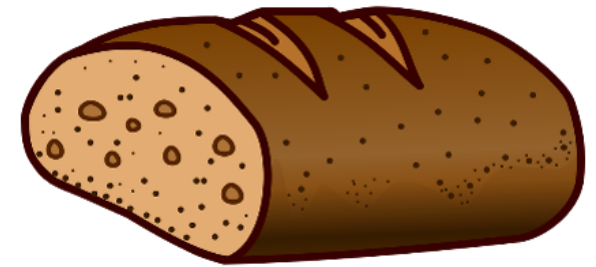
Brot lässt sich problemlos ganz oder in Scheiben einfrieren und wieder auftauen. Im Tiefkühler hält es bis zu 3 Monaten.

Auffrischen: Trockenes Brot kann man mit Wasser befeuchten und bei 150 ° 10-15 Minuten im Backofen wieder aufbacken.



Vorlagen zum Vergrössern und Ausdrucken

Weiterverarbeiten: Trockenes Brot kann man zu Paniermehl, Brotchips oder Croutons weiterverarbeiten. Es gibt auch zahlreiche Rezepte wie z.B. Brotsalat, Brotsuppe oder Brotauflauf.



Vorlage leer

