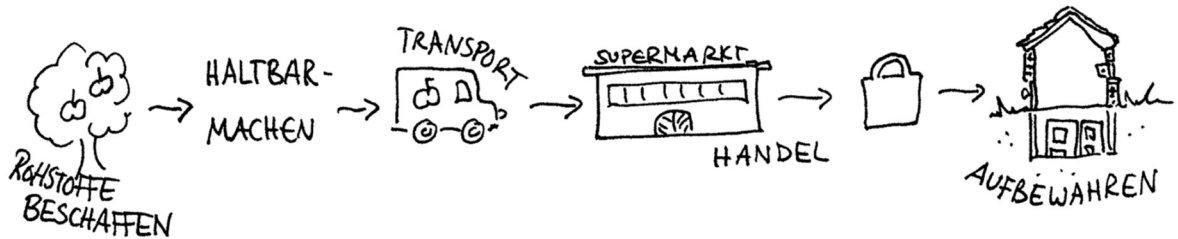


Obst trocknen

WARUM?

Zum Beispiel: um Obst lange aufzubewahren...



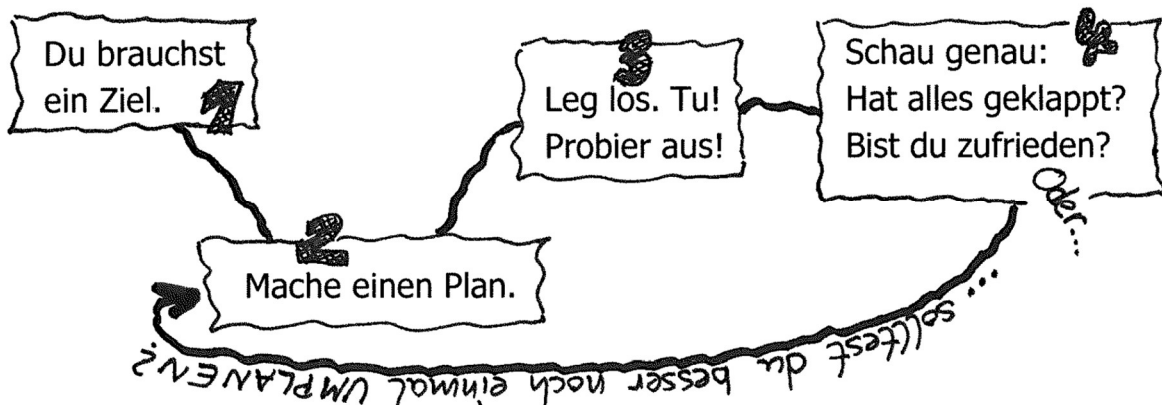
WAS trocknen?

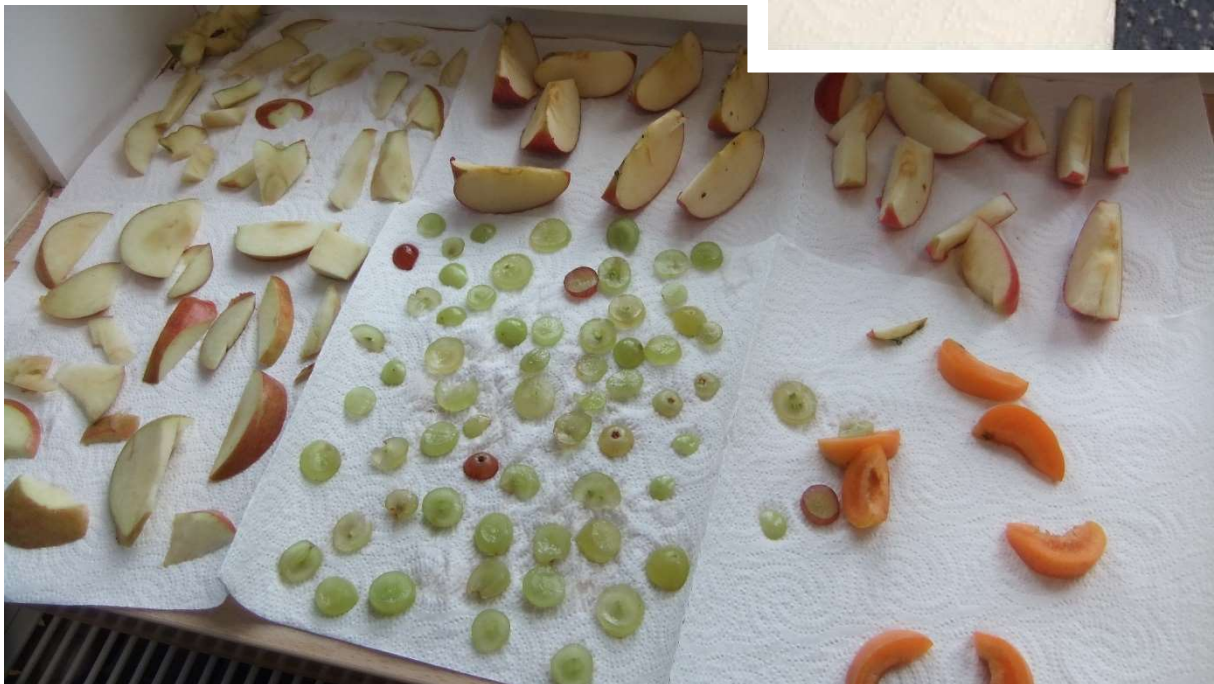
- * Äpfel
- * Birnen
- * Bananen
- * Feigen
- * _____
- * _____
- * _____

WIE trocknen?

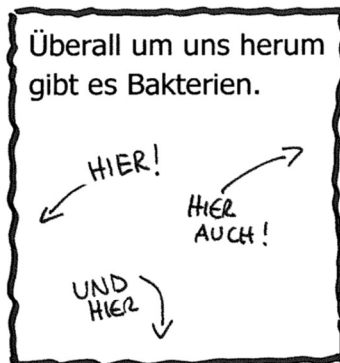
- * Schale entfernen?
- * in kleine Stücke schneiden?
- * in die Sonne legen?
- * an der Luft trocknen?
- * _____
- * _____
- * _____

UND WIE GEHT JETZT DAS AUSPROBIEREN?





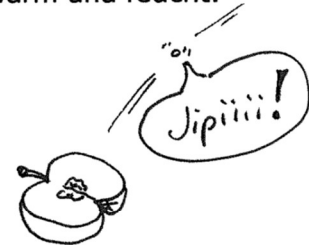
UND WAS **GENAU** GESCHIEHT JETZT BEIM TROCKNEN?



Bakterien sind so winzig klein, dass wir sie mit dem bloßen Auge nicht sehen können:



Und sie lieben es warm und feucht:



Wenn Bakterien genug Wärme und Feuchtigkeit und auch Sauerstoff haben, fühlen sie sich pudelwohl. Dann vermehren sie sich. Und machen Lebensmittel schlecht.



Genau
DAS
tun
viele
Menschen
tatsächlich...



GEH RAUS ...

... UND SUCH WEITERE BEISPIELE, WO MENSCHEN ETWAS TROCKNEN!

Erzähle hier davon:

