

EXPERIO | Roche

Erforsche und entdecke.

EXPERIO@home 25 **Vakuumieren ohne Gerät**

Niveau: KG bis 6. Klasse

Lebensmittel werden zum besser haltbar machen oft vakuumiert. Durch das Vakuumieren wird die Luft, und somit der Sauerstoff entzogen. Die gute Nachricht: zum Vakuumieren brauchst du kein Gerät, dazu reicht eine Schüssel mit Wasser und ein Gefrierbeutel mit Verschluss.

Materialliste

- Grosse Schüssel mit Wasser
- Gefrierbeutel mit Verschluss
- Lebensmittel

Durchführung

1. Fülle die Schüssel mit Wasser.
2. Gib dein Lebensmittel in den Gefrierbeutel und verschliesse den Beutel fast vollständig, lasse nur eine fingerbreite Lücke offen.
3. Tauche den Beutel nun langsam und vorsichtig in die Schüssel, bis nur noch die Ecke mit dem Verschluss knapp über das Wasser ragt.
4. Verschliesse den Beutel nun vollständig.

Meist bleibt wenig Luft im Beutel. Wiederhole, wenn nötig den Vorgang.

Erklärung

Die Luft wird durch das Wasser verdrängt und entweicht durch die Lücke aus dem Beutel. Das Lebensmittel ist nun vakuumiert. Durch den fehlenden Sauerstoff wird der Fäulnisprozess verlangsamt. Lebensmittel, die anschliessend eingefroren werden bekommen keinen Gefrierbrand. Aber auch zum Platz sparen ist das Vakuumieren geeignet. Geht der Koffer vor den Ferien nicht zu kann es helfen, die Kleidungsstücke in Plastikbeutel zu stecken und zu vakuumieren. Dazu eignet sich aber ein Gerät besser. Auch ein guter Tipp: für den Ausflug mit dem Gummiboot das Portemonnaie und andere Wertsachen, die nicht nass werden sollen, vakuumieren.

Quelle:

<https://go.roche.com/l4fkr> (15.6.2020)