„Igitt, bitter…“!

Info:

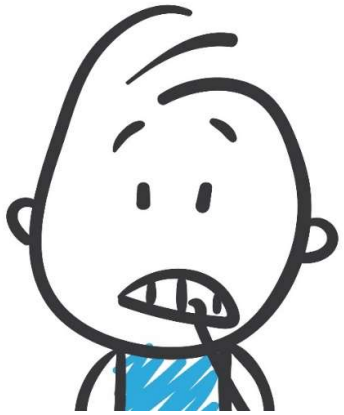
Unser Geschmacksinn ist gut ausgerüstet: Wenn unsere Zunge Bitterstoffe schmeckt, meldet unser Großhirn schnell „Finger weg“. Dieser Alarm funktioniert in Millisekunden. Wenn wir Kinder haben, sollten wir einige Lebensmittel und auch Gefahrenstoffe wie Putzmittel immer sicher aufbewahren.

Textquelle: www.daserste.de/information/wissen-kultur/wissen-vor-acht-mensch/sendung/wissen-vor-acht-mensch-220.html [abgerufen am 15.02.2020]; Bildquelle: © iStock.com/strichfiguren.de

1. Fallen Euch Lebensmittel ein, die bitter schmecken? Welche davon sollten wir vermeiden, wenn Kinder im Haushalt leben?

2. Wie bewahrt Ihr zuhause gefährliche Stoffe oder Lebensmittel auf?

3. Was tun beim Verdacht einer Vergiftung?



Beispiel-Lösung

1

Bitter schmeckende Lebensmittel:

- Radicchio Salat, Rucola Salat
- Bittermandeln
- Muskatnuss, Zimt
- Kaffeebohnen
- Zucchini (sollten diese bitter schmecken, Finger weg!)
- Alkohol

Gefährlich für Kinder:
unbehandelte Bittermandeln, Aprikosenkerne (wg. Blausäure), Muskatnüsse, größere Mengen Zimt, Alkohol

2

Tipp:

Gefährliche Lebensmittel (Alkohol, Muskatnüsse, Bittermandeln etc.) und andere Gefahrenstoffe sollten am besten sicher in einem Schrank abschließbar aufbewahrt werden. Abschließbar deshalb, weil Kinder viele Ideen haben und sich zum Beispiel je nach Alter auch einen Stuhl als Tritthilfe holen können.

3

Hast Du den Verdacht, dass Dein Kind etwas Gefährliches zu sich genommen hat, rufe die Giftnotrufzentrale an. Hier sagt man Dir, was Du tun kannst. Für Rheinland-Pfalz ist das die **06131 – 19240**. **Die Nummer ist 24 Stunden und 365 Tage im Jahr erreichbar. Zeigt Dein Kind bereits Anzeichen einer Vergiftung (Erbrechen, Schwindel etc.) rufe den Notarzt unter der Nummer 112.**

https://www.daserste.de/information/wissen-kultur/wissen-vor-acht-mensch/sendung/wissen-vor-acht-mensch-220.html

http://www.giftinfo.uni-mainz.de/giz/uebersicht.html