

## Le réfrigérateur

Les microbes sont partout. Même sur les aliments. Et surtout sur les produits frais... Par contre, les microbes n'aiment pas beaucoup le froid : le réfrigérateur les empêche de trop se développer !

Chaque aliment se conserve à une température différente. Chaque aliment doit être rangé à l'étage qui lui convient le mieux.

Rappelle aux Netoons la place de chaque aliment en les reliant.  
Le premier t'est donné en exemple.

The diagram shows a refrigerator with the following temperature zones and storage areas:

- Top zone:** + 6°C (with an example: des œufs : +6°C.....)
- Second zone:** + 4°C
- Third zone:** + 3°C
- Fourth zone:** + 2°C
- Fifth zone:** + 8°C (Bac à légumes)
- Bottom zone:** - 18°C (Congélateur)

On the left and right sides of the refrigerator, there are boxes with dotted lines for writing the names of foods that should be stored in each zone.

Ecris le nom de l'aliment et relis le au bon endroit du réfrigérateur qui correspond.

- des œufs : + 6°C\*
- un morceau de fromage : + 4°C
- une pâtisserie : + 3°C
- des carottes : + 8°C
- une glace : - 18°C
- des poireaux : + 8°C
- le beurre : + 4°C
- le poisson : + 2°C
- la charcuterie : + 3°C
- le poulet : + 4°C
- une salade : + 8°C
- un crabe : + 2°C
- un morceau de viande congelé : - 18°C

\* il n'est pas obligatoire de conserver les oeufs au réfrigérateur.  
Par exemple, en grande surface, ils ne sont pas conservés dans les rayons frais.