

Elevopgaver til emnet: Bakterier i maden

Nyttige bakterier

1. Læs teksten "hvad er bakterier" på hjemmesiden og find billeder af forskellige fødevarer, hvor der er tilsat nyttige bakterier.
2. Brug reklamer og klip billederne ud.
3. Lav en collage af billederne og fortæl hvordan bakterierne gavner.



Fordærvende bakterier 1

1. Læs teksten "hvad er bakterier" på hjemmesiden og lav en tegneserie.
2. Tegneserien skal vise, hvordan det kan gå med et stykke kød, der ikke ligger i køleskabet.
3. Vis hvordan du tror bakterierne ødelægger maden.

Fordærvende bakterier 2

1. Læs teksten "hvad er bakterier" på hjemmesiden og lav en fotoserie, hvor du følger et lille stykke ost, der ligger på en tallerken i klassen i en uge.
2. Tag et billede en eller to gange om dagen.

De kolde steder

1. Læs teksten "holdbarhed" på hjemmesiden.
2. Undersøg flere forskellige fryserne og køleskabe.
 - hvilken temperatur er der i fryserne og i køleskabe
 - er det den rigtige temperatur
 - hvad kan hjælpe med til at holde temperaturen på det rigtige niveau
3. Lav en mærkat eller en "smiley" til at sætte op på fryserne og køleskabe som er i orden.

Indpakning

1. Undersøg flere køleskabe og find ud af om madvarerne opbevares på den bedste/rigtige måde.
2. Tag evt. billeder af fejl og lav en billedcollage

Opbevaring af fødevarer

1. Læs teksten "madlavning" på hjemmesiden og lav en folder.
2. Folderen skal bl.a. fortælle om, hvordan vi skal behandle vore fødevarer i køkkenet.
3. Folderen skal indeholde noget om:
 - mælk
 - kød
 - fjerkræ
 - fisk
 - æg
 - brød og korn
 - frugt
 - grønsager



Du skal vaske dine hænder 1

1. Læs teksten "rengøring" på hjemmesiden og lav et rap eller et digt, der handler om, hvor vigtigt det er at vaske hænder
hvornår det er særlig vigtigt
hvor grundigt
hvor ofte

Du skal vaske dine hænder 2

1. Læs teksten "rengøring" på hjemmesiden og lav en lille videooptagelse, der viser, hvordan man vasker hænder – grundigt!

Den sure karklud

1. Læs teksten "rengøring" på hjemmesiden og lav en historie om en sur karklud.
Du kan bl.a. komme ind på
 - hvordan den ser ud
 - hvorfor den er sur
 - hvad den er blevet brugt til
 - hvorfor er der ingen der skifter den ud?
 - hvorfor???
 - find på en god slutning

Køkkenregler

1. Læs teksten "personlig hygiejne og rengøring" på hjemmesiden.
2. Lav en plakat, der skal hænges op i skolekøkkenet eller derhjemme.
3. Plakaten skal vise, hvad man skal være særlig opmærksom på når man færdes i et køkken:
 - hygiejne
 - sikkerhed
 - oprydning
 - og måske mere!

Gå i køkkenet/skolekøkkenet

1. Lav en af retterne fra "opskrifter" på hjemmesiden og vær opmærksom på vigtigheden af at bruge to spækbrætter.