



I den här lektionen får ni bland annat arbeta med frågan om man kan äta mat även om bäst före-datumet är passerat med en eller flera dagar. Lektionen består av en del som ni kan arbeta med i lektionssalen och en del som ni gör i köket.

MÅL

Målet med lektionen är att väcka intresse för hållbar utveckling och lära sig att ta vara på rester och förstå kopplingen mellan bakterier, temperatur och hållbarhet.

VAD ÄR PROBLEMET?

Problemet formulerar ni tillsammans efter att ni tittat på filmen och inspirationsbilderna.

FILM

Inled lektionen med att titta på filmen *Datummärkning*. Filmen hittar du även under lektionssidan på webben.



PRATA OM:

Vad handlar filmen om och vilket budskap har den?

INSPIRATIONSBLIDER

Titta på inspirationsbilderna och diskutera frågorna. Ladda ner tillhörande inspirationsbilder under lektionssidan på webben.

TEMPERATUR OCH BAKTERIER

DET SKA VARA KALLT I KYLSKÅPET

DISKUTERA:

Vad innebär temperaturen för bakterie tillväxt?

DISKUTERA:

Vilken betydelse har temperaturen för hållbarheten?



TA STÄLLNING!

Nu får ni fortsätta lektionen med att reflektera vidare kring matens hållbarhet.

FYRA HÖRN

Er lärare ställer er en fråga och du får välja vilket hörn du vill ställa dig. Tre av hörnen har givna svarsalternativ medan det fjärde är öppet för den som har en egen åsikt.

När alla valt hörn får ni diskutera med varandra varför ni har ställt er just i dessa hörn.

FYRA HÖRN: FRÅGOR

DRICKER DU MJÖLKEN OM BÄST FÖRE-DATUMET ÄR PASSERAT MED 1-2 DAGAR?

- Ja, självklart, om den luktar och smakar bra går den att dricka.
- Nej, aldrig. Jag håller ut den direkt.
- Nej, jag ställer tillbaka den i kylskåpet.
- Annat svar.

DRICKER DU MJÖLKEN OM BÄST FÖRE-DATUMET ÄR PASSERAT MED EN VECKA?

- Ja, självklart, om den luktar och smakar bra går den att dricka.
- Nej, aldrig. Jag håller ut den direkt.
- Nej, jag ställer tillbaka den i kylskåpet.
- Annat svar.

ANVÄNDER DU KÖTTFÄRS OM BÄST FÖRE-DATUMET ÄR PASSERAT MED 1-2 DAGAR?

- Ja, självklart, om den luktar bra.
- Nej, aldrig. Jag slänger den direkt.
- Nej, jag ställer tillbaka den i kylskåpet.
- Annat svar.

TYCKER DU ATT BÄST FÖRE-DATUMET ENDAST ÄR EN REKOMMENDATION?

- Ja, man kan själv avgöra om maten är bra.
- Nej, bäst före-datumet gäller och ska alltid följas.
- Ja, man kan ändå inte lita på ett bäst före-datum.
- Annat svar.



START

Lektionspasset inleds med att ni pratar om hållbarhet och att våga lita på sina sinnen med hjälp av filmerna bredvid. Filmerna hittar du även under lektionssidan på webben.

- Film om datummärkning, Mjölkmannen (Gästrike Återvinnare)
- Film om hur man förlänger hållbarheten med rätt temperatur och rätt förvaring
- Film om hur man klämmer ut den sista yoghurten ur förpackningen

UTMANINGEN - MACKAN

Mackan är en enkel men samtidigt kreativ uppgift som fokuserar på pizzans historia, kultur, spara och ta tillvara etc.

Utmaningen är att ta till vara gammalt bröd och göra en kreativ och färgglad klimatmacka av överblivna råvaror och redan lagad mat. Med mjölk och frukt blir det ett utmärkt mellanmål. Grädda i ugn (250 grader) om ni är många, eller gör dubbelmackor i smörgås- eller våffeljärn om ni är få. Bred i så fall lite matfett på den understa brödskivan, och avstå tomatkrosset. Upphetta alltid maten över 70 grader när du använder rester.

Dags att börja laga mat - gå vidare till receptet för **MACKAN**.

EXIT TICKET

- Nådde vi målet?
- Vad har du lärt dig?
- Har du lärt dig något nytt?