

# BOTA DAUMNOJAN I LEKTIONSSAL

LÄRARE

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.

**ÅRSKURS: 4-9**  
**ÄMNE: HEM- OCH  
KONSUMENTKUNSKAP**

**FÖRBEREDELSE**  
(för delen som utförs i köket):  
Rensa kylskåpet på rester som passar att lägga på en macka som ska gratineras i ugnen. Komplettera eventuellt med nya råvaror.

**ORD OCH BEGREPP:**  
Hållbar utveckling, hushålla, råvaror, rester, bakterier, temperatur.

## 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, vilket problem beskrivs 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 bakterietillväxt?

## DISKUTERA:

Vilken betydelse har temperaturen för hållbarheten?

### TA STÄLLNING!

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

#### FYRA HÖRN

Läraren/ledaren ger ett påstående, eleverna får välja i vilket hörn de vill ställa sig. Tre av hörnen har givna svarsalternativ medan det fjärde är öppet för den som har en egen åsikt. När alla elever valt hörn, låt dem diskutera med varandra i mindre grupper varför de har ställt sig just i detta hörn. Blir någon ensam i ett hörn får du som lärare/ledare diskutera med den personen. Gör sedan något nedslag i varje hörn och be dem berätta om vad de diskuterat.

#### PRAKTISKA TIPS

Läs igenom alla frågor i förväg och fundera på vad som kan tänkas hända i gruppen, vilka kommentarer och frågor du kan förvänta dig. Tänk på att vara öppen och reflekterande. Värdera inte. Det

handlar om attityder, inte rätt eller fel. Fundera på vilket syfte du har med övningen så att du kan styra och ställa följdfrågor.

#### 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.

#### ARBETA ENSKILT

Ska man lita mer på bäst före-datum än sina sinnen? Kan mjölk vara dålig fast bäst före-datumet inte är passerat? Skriv ner ditt svar.

#### VAD KAN JAG GÖRA?

Uppmana eleverna att skriva ner en aktiv handling som bidrar till hållbar utveckling, bättre något än ingenting till exempel att våga använda sina sinnen och titta, lukta och smaka på mjölken istället för att slänga den eller berätta för någon om hur viktigt det är att inte slänga mat.

#### EXIT TICKET

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

#### BONUS - OM DU HINNER

- Varför ska man ha kallt i kylskåpet?
- Hur kallt ska det vara?
- Mät temperaturen i kylskåpet – prata om vikten av låg temperatur
- Vad händer när mjölken glöms kvar på bordet?
- Vad ska inte förvaras kallt?

Nu kan ni gå vidare och arbeta med nästa del i lektionen - **I KÖKET.**

### START

Inled lektionspasset med att prata om hållbarhet och att våga lita på sina sinnen med hjälp av filmerna nedan. 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 inte att direkt tänka på Capricciosa, utan hushållning, färger, smakkombinationer och konsistens! Utmaningen ligger i att 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.

Förbered genom att rensa kylskåpet på rester som passar att lägga på en macka som ska gratineras i ugnen. Komplettera eventuellt med nya råvaror. Diskutera mängder och möjligheter gemensamt.

### EXTRA UTMANING - ÄR MJÖLKEN OKEJ?

Servera mjölk till mackan och ha två olika sorters mjölk, ett paket vars datum passerat och ett paket med icke passerat datum. Tejpa för datummärkingen och berätta sedan vad som skiljer dem åt (men inte vilken som är vilken). Utmaningen är att använda sina sinnen: titta, lukta och smaka för att avgöra om det går att känna någon skillnad. Är båda okej? Tänk på att mjölken ska vara ordentligt kall.

Diskutera hur man märker om mjölken är okej.

- Vad betyder bäst före-dag?
- Vad betyder sista förbrukningsdag?
- Varför finns märkningarna?
- När bör man undvika att äta maten?

Se filmen om skillnaden mellan bäst före-dag och sista förbrukningsdag som finns under lektionssidan på webben.

### EXIT TICKET

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

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