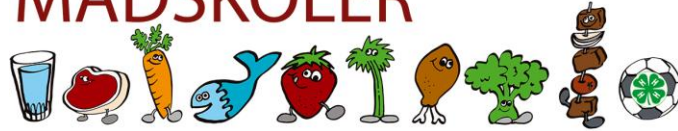


MADSKOLER



A4 Printmappe til aktiviteter

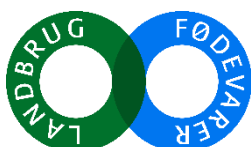
Mappen indeholder:

Mandag

- 5 ark Køkkenredskabs-liste (aktivitet 7.4)
- 5 stk. Svarark på opvaskerækkefølge (aktivitet 7.4)
- 5 stk. Opskrift på 'Tarteletter' og 'Mormorboller' (bruges hvis aktivitet 7.6.3 vælges)

Tirsdag

- 1 stk. holdbarhedsmærkning (intro til madspildsaktivitet - 8.3)
- Madspildsinfo-ark (bruges hvis aktivitet 8.3.2 vælges)



Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

Find følgende ting i køkkenet:

- 1 flad tallerken
- 1 vandglas
- 1 gaffel
- 1 kniv
- 1 skærebræt
- 1 grydeske
- 1 skål
- 1 pande
- 1 lille kniv
- 1 spiseske
- 1 stor kniv
- 1 gryde
- 1 teske

Rigtigt svar på opvaskerækkefølge:

Køkkenredskaber	Repræsenterer
1. Vandglas	Alle drikkeglas
2. Gaffel, spisekniv, teske, spiseske	Alt bestik
3. Tallerkener	Alle tallerkener (dybe og flade)
4. Skåle	Alle skåle og fade
5. Grydeske, store knive og urteknive	Alt køkkengrej, grydeskeer, piskeris, køkkenknive
6. Skærebræt	Alle slags skærebrætter
7. Gryde, pande	Alle gryder, grydelåg, pander

Rigtigt svar på opvaskerækkefølge:

Køkkenredskaber	Repræsenterer
1. Vandglas	Alle drikkeglas
2. Gaffel, spisekniv, teske, spiseske	Alt bestik
3. Tallerkener	Alle tallerkener (dybe og flade)
4. Skåle	Alle skåle og fade
5. Grydeske, store knive og urteknive	Alt køkkengrej, grydeskeer, piskeris, køkkenknive
6. Skærebræt	Alle slags skærebrætter
7. Gryde, pande	Alle gryder, grydelåg, pander

Rigtigt svar på opvaskerækkefølge:

Køkkenredskaber	Repræsenterer
1. Vandglas	Alle drikkeglas
2. Gaffel, spisekniv, teske, spiseske	Alt bestik
3. Tallerkener	Alle tallerkener (dybe og flade)
4. Skåle	Alle skåle og fade
5. Grydeske, store knive og urteknive	Alt køkkengrej, grydeskeer, piskeris, køkkenknive
6. Skærebræt	Alle slags skærebrætter
7. Gryde, pande	Alle gryder, grydelåg, pander

Rigtigt svar på opvaskerækkefølge:

Køkkenredskaber	Repræsenterer
1. Vandglas	Alle drikkeglas
2. Gaffel, spisekniv, teske, spiseske	Alt bestik
3. Tallerkener	Alle tallerkener (dybe og flade)
4. Skåle	Alle skåle og fade
5. Grydeske, store knive og urteknive	Alt køkkengrej, grydeskeer, piskeris, køkkenknive
6. Skærebræt	Alle slags skærebrætter
7. Gryde, pande	Alle gryder, grydelåg, pander

Rigtigt svar på opvaskerækkefølge:

Køkkenredskaber	Repræsenterer
1. Vandglas	Alle drikkeglas
2. Gaffel, spisekniv, teske, spiseske	Alt bestik
3. Tallerkener	Alle tallerkener (dybe og flade)
4. Skåle	Alle skåle og fade
5. Grydeske, store knive og urteknive	Alt køkkengrej, grydeskeer, piskeris, køkkenknive
6. Skærebræt	Alle slags skærebrætter
7. Gryde, pande	Alle gryder, grydelåg, pander

Tarteletter



Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og peber

Til Nøglehulsmærket

Mormorboller



Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

Tarteletter



Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og peber

Til Nøglehulsmærket

Mormorboller



Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

Tarteletter



Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og peber

Til Nøglehulsmærket

Mormorboller



Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

Tarteletter



Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og peber

Til Nøglehulsmærket

Mormorboller



Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

Tarteletter



Ingrediensliste

- Kyllingekød fra en hel kogt kylling eller høne
- 3 dl suppefond
- 2 dåser hvide aspargessnitter
- 50 g smør
- 60 g hvedemel
- 1½ dl fløde
- Tarteletter / butterdejsskaller
- Salt og peber

Til Nøglehulsmærket

Mormorboller



Ingrediensliste

- 3 dl mælk
- 100 g smør
- 50 g gær
- 600 g hvedemel
- 3 spsk sukker
- 1 tsk fint salt
- 2 æg
- 1 tsk kardemomme

Holdbarhedsmærkning



GRUPPE 1: Madaffald og madspild

Madaffald er alt det affald, der kommer fra mad. Altså ikke plastikposer, men alt det der kan spises, som ikke spises, fx enden på et løg. Madaffald kan deles i 2 kategorier: Madspild og øvrigt madaffald. Øvrigt madaffald kan ikke spises, mens madspild er alt den mad vi godt kan spise, men som af den ene eller anden grundt bliver smidt ud alligevel.

I Danmark smider ca. hver femte dansker deres rester ud fra aftensmaden, og 1 ud af 3 siger, at de smider mad ud hver dag eller 3-4 dage om ugen.

Madspild sker ofte fordi:

- der tages for meget mad på tallerkenen
- der er lavet for meget mad
- maden er blevet for gammel
- der er blevet købt mere mad ind, end man kan nå at spise.

GRUPPE 2: Hvad er udfordringerne ved madspild?

En familie på 4 personer smider i gennemsnit 47 kg spiselig mad ud om året. Hele 20% af alt mad smides ud – svarende til at hver femte indkøbskurv i supermarkedet ryger direkte i skraldespanden.

Madspild er dyrt. En familie med to voksne og to børn smider mad ud for op imod 10.000 kr. om året.

Men det er ikke kun dyrt for pengepungen, det er også rigtig dyrt for vores klima, at der produceres en masse mad til skraldespanden. I Danmark er madspildet så stort at hver dansker bruger 500 kg CO₂ på den mad de spilder - det svarer til at flyve fra Danmark til Rom i Italien.

GRUPPE 3: Hvad smider vi ud?

De fødevarer vi smider mest ud af er:

1. Salat
2. Brød
3. Frugt og grøntsager
4. Tørrede fødevarer som ris og pasta
5. Kød & fisk
6. Mejeriprodukter

Andre ting vi smider ud, der sagtens kan spises, er: Skræller der ikke var nødvendig at fjerne, sjatter af diverse drikkevarer og dressinger, mad der er fint, men har overskredet "mindst holdbar til".

GRUPPE 4: Hvordan minimerer du madspild?

Hvis man planlægger sine indkøb og laver en madplan, er det nemmere at undgå madspild. Undgå at handle mens man er sulten, da man tit får købt for meget.

Når man kommer hjem med sine varer, så sørg for at få dem opbevaret korrekt, så de ikke bliver dårlige. Stil de varer der skal bruges først forrest i køleskabet – det man ser, er som regel det man tager.

Pas også godt på resterne fra den tilberedte mad: Sørg for at komme resterne hurtigt på køl eller frys og opbevar dem i lufttætte bølter, sådan holder de sig bedst friske.