

Undervisning i værkstedssprog Køkkenet



**FAST
HOLD
ELSES
KARA
VANEN**

VEJE TIL
GENNEMFØRT
UDDANNELSE

Undervisning i værkstedssprog – Køkkenet

November 2010

Udgiver:

Fastholdelseskaravanen
Holbergsgade 6
1057 København K
www.fastholdelseskaravanen.dk

Fastholdelseskaravanen er et samarbejde mellem Undervisningsministeriet og Integrationsministeriet samt en selvstændig del af Brug for alle unge. Fastholdelseskaravanen er økonomisk støttet af Den Europæiske Socialfond.

Forfatter og udvikler: Heike Schulz Nielsen

Redaktion: Dorthe Kingo Thruelsen og Johan Linde

ISBN: 978-87-7082-217-6

1. oplag: 3000 stk.

Grafisk produktion: EF Kommunikation

Tryk: Arco Grafisk A/S

Tak til KEN storkøkken a/s for fotos.

Publikationen kan bestilles hos Erhvervsskolernes Forlag

Bestillingsnummer: 102079-1

Tlf. 63 15 17 00

www.ef.dk

Forord

Elever på de erhvervsrettede uddannelser har meget forskellige forudsætninger for at bruge og forstå det fagsprog, der anvendes i undervisningen. Det er derfor nødvendigt, at både faglærere og dansklærere har ekstra fokus på fagsproget i deres undervisning.

Undervisningsmaterialet i værkstedssprog er udviklet som et supplement til den daglige undervisning med henblik på at understøtte faglærere og dansklærere i at undervise i relevant fagsprog.

Målgruppen for undervisningsmaterialet er unge og voksne i erhvervsrettede uddannelser, som har behov for at tilegne sig ord og begreber inden for et fagområde. Undervisningsmaterialet indeholder praktiske øvelser og opgaver, som eleverne kan løse enten alene eller i grupper. Opgaverne er udarbejdet med henblik på at indøve et relevant ordforråd inden for faget og styrke elevernes sproglige bevidsthed, formuleringsevne og begrebsverden. Alle opgaver er desuden opbygget, så læreren selv kan udvikle indholdet, så det passer til den konkrete elevgruppe.

Århus Produktionsskole tog i 2008 initiativ til at udarbejde det første materiale "Undervisning i værkstedssprog – træ - og byggeværksted" med støtte fra Integrationsministeriet og Århus Kommune. Efterfølgende har Fastholdelseskaravanen i samarbejde med forfatteren Heike Schulz Nielsen, Århus Produktionsskole videreudviklet materialet til to nye fagområder med tilhørende lærervejledning.

Heike Schulz Nielsen har skrevet materialet på baggrund af et samarbejde med Produktionshøjskolen i Brøndby og Odense Produktionshøjskole. Roskilde Tekniske Skole, Mercantec og Syddansk Erhvervsskole har medvirket til videreudvikling af materialet i forbindelse med deltagelse i en praktisk afprøvning.

Undervisningsmaterialet findes nu som en lærervejledning, som elevbøger samt billedkort inden for følgende fagområder:

- Træ og byg
- Køkken
- Metal

Referencer mellem elevbøgerne og lærervejledningen er markeret med symboler og sidehenvisninger.

Fastholdelseskaravanen ønsker med materialet at styrke elevernes sproglige kompetencer både danskfagligt og fagfagligt med specielt fokus på etniske minoritets elever. Fastholdelseskaravanen har som målsætning, at flere unge med anden etnisk baggrund end dansk påbegynder og fuldfører en ungdomsuddannelse således, at de efterfølgende har bedre vilkår for at opnå en varig tilknytning til arbejdsmarkedet.

Indholdsfortegnelse

Kapitel 1 – Køkkenets ting.....	8
Mindmap – Hvilke ting er der i køkkenet?	8
Hvad hedder tingene i køkkenet?.....	9
Triazzle – køkkenting.....	10
Emballager	11
Grøntsager	13
Opgaver til grøntsagerne.....	16
Triazzle – grøntsager.....	18
Hvad bruges til hvad?	19
Spil og konkurrencer 1	21
Hånd på	21
Ved du det?	26
Forskellige opgaver	27
Sammensatte ord	27
Synonymer 1 + 2.....	28
Stavelsesmix	30
Ting i køkkenet - krydsord	31
Frugt og grønt - krydsord	32
Bogstavmix.....	33
Tøm køkkenbilleder for ord	34
Find ord – i køkkenet	36
Skriv selv – navn på og brug af redskaber, maskiner og diverse køkkenting	37
Redskaber	37
Maskiner og apparater.....	38
Diverse køkkenting	39
Lav din egen køkken-ordbog.....	40
Find det rigtige spørgsmål.....	41
Spil og konkurrencer 2	42
Frugt og grønt-spil	42
Hangman	43
 Kapitel 2 – Køkkenets aktiviteter	 44
Hvad gør man i et køkken?.....	44
Spil og konkurrencer 1	48
Vis og gæt.....	48
Billedkort	48

Køkkenets aktiviteter	50
Mindmap	50
I dag – i går	50
Køkken-udsagnsord.....	51
Ordliste	51
Opgaver til listen over køkkenudsagnsord 1.....	52
Ting, du gør mest	52
Betydninger	52
Synonymer.....	52
Antonymer	53
Sætninger	53
Tøm køkkenbilleder for udsagnsord	54
Dannelse af ord.....	56
Afledninger	56
Dannelse af nye udsagnsord.....	57
Faste udtryk	58
Spil og konkurrencer 2	59
Aktivitets-abc.....	59
Ord-kæder.....	60
Kapitel 3 – Køkkenets beskrivelser.....	61
Hvad betyder ordet?	61
Liste over køkken-tillægsord.....	63
Modsætninger.....	64
Synonymer.....	65
Tøm køkkenbilleder for tillægsord	66
Hvilke tillægsord kan man bruge til at sige noget om	68
Findes der en form med u-?	69
Beskriv køkkenets ting.....	70
Kapitel 4 – Sikkerhed	71
Mindmap	71
Sikkerhedsudstyr – skriv selv navnet og hvad det bruges til	72
Sikkerhedsskilte	74
Påbudsskilte.....	74
Advarselsskilte	75
Forbudsskilte.....	76
Faresymboler	77

Tænk over og diskuter arbejdssikkerhed	78
Forskellige slags ulykker i et køkken	80
Brandulykker	80
Maskinulykker	80
Faldulykker	81
Klemme-/skæreulykker	82
Kemikalieulykker	82
Ulykker som følge af tunge løft	83
Ulykker på grund af dårlig hygiejne	83
Sammensatte sikkerhedsord	85
Internetopgaver til sikkerhed i køkkenet	86

Kapitel 5 – Køkkenets tekster 87

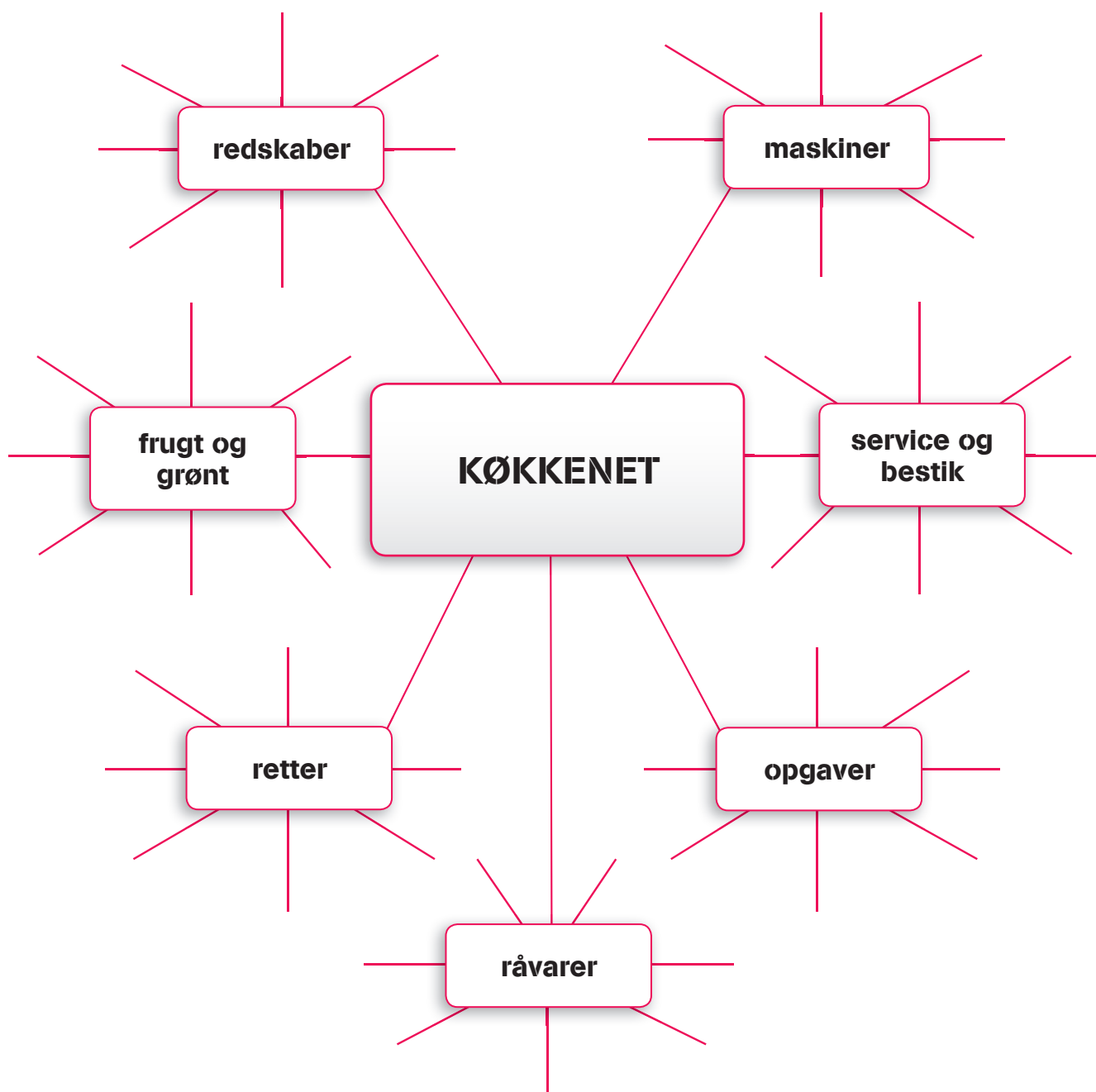
Menuplaner	87
Retningslinjer for menuplan	87
Forskellige menuplaner	88
Lav selv en menuplan	90
Indkøbsliste	90
Opskrifter	92
Ingrediensers mål og vægt	92
Omskriv ingrediensernes mængde til et andet antal personer	95
Forkortelser	98
Indsæt de rigtige udsagnsord i opskrifterne	99
Sæt opskriftens instruktioner i den rigtige rækkefølge	100
Skriv selv opskriften	101
Opskriften til din yndlingsret	102
Find sammensatte ord i opskriften	103
Hygiejne	105
Personlig hygiejne	105
Regler for personlig hygiejne	105
Personlig hygiejne - læseforståelse	106
Fødevarehygiejne	112
Hvad ved I på forhånd?	112
Bruger du beskidte tricks i køkkenet?	113
Tekst om fødevarehygiejne med opgaver til	115
Rengøring	119
Køkkenrengøring	119
Rengøring og desinfektion	120

Annoncers krav til køkkenmedarbejdere i job	123
Eksempler på jobannoncer	124
Ordkort	125
Praktikplads-søgning	126
Kost og ernæring	127
Sunde og usunde ting	127
Mindmap om kost	128
Informationssøgning på internettet	129
Ordsprog om mad	133
Opsamlingsopgaver – svære ord 1 og 2	134
Kapitel 6 – Alment fagsprog	136
Alment fagsprog	136
Generelle tegn og symboler	136
Generelle udtryk	137
Over-, mellem- og underbegreber	138
Find 3 ord inden for samme kategori	138
Opgave til kort med over/mellem/underbegreber	139
Odd man out 1	142
Find overbegrebet	142
Lav selv opgaver	143
Kategorisér	143
Odd man out 2	143
Kategori - spil	144

Kapitel 1

køkkenets ting

Mindmap – Hvilke ting er der i køkkenet?



Hvad hedder tingene i køkkenet?

Første kapitel handler om, hvad de forskellige ting i køkkenet hedder, og hvad man bruger de forskellige ting til.

Find de kort frem, der hører til dette materiale.

Kortene er fordelt på tre områder:

- Redskaber 24 ord
- Maskiner/apparater 12 ord
- Diverse køkkenting 24 ord

For hver ting er der et billedkort, et navnekort og et brugskort, hvorpå der står, hvad man bruger tingene til.

Du kan vælge at arbejde med ét område ad gangen, vælge to af dem eller vælge alle 60 på én gang. Jo flere kort, jo sværere gør du opgaven.

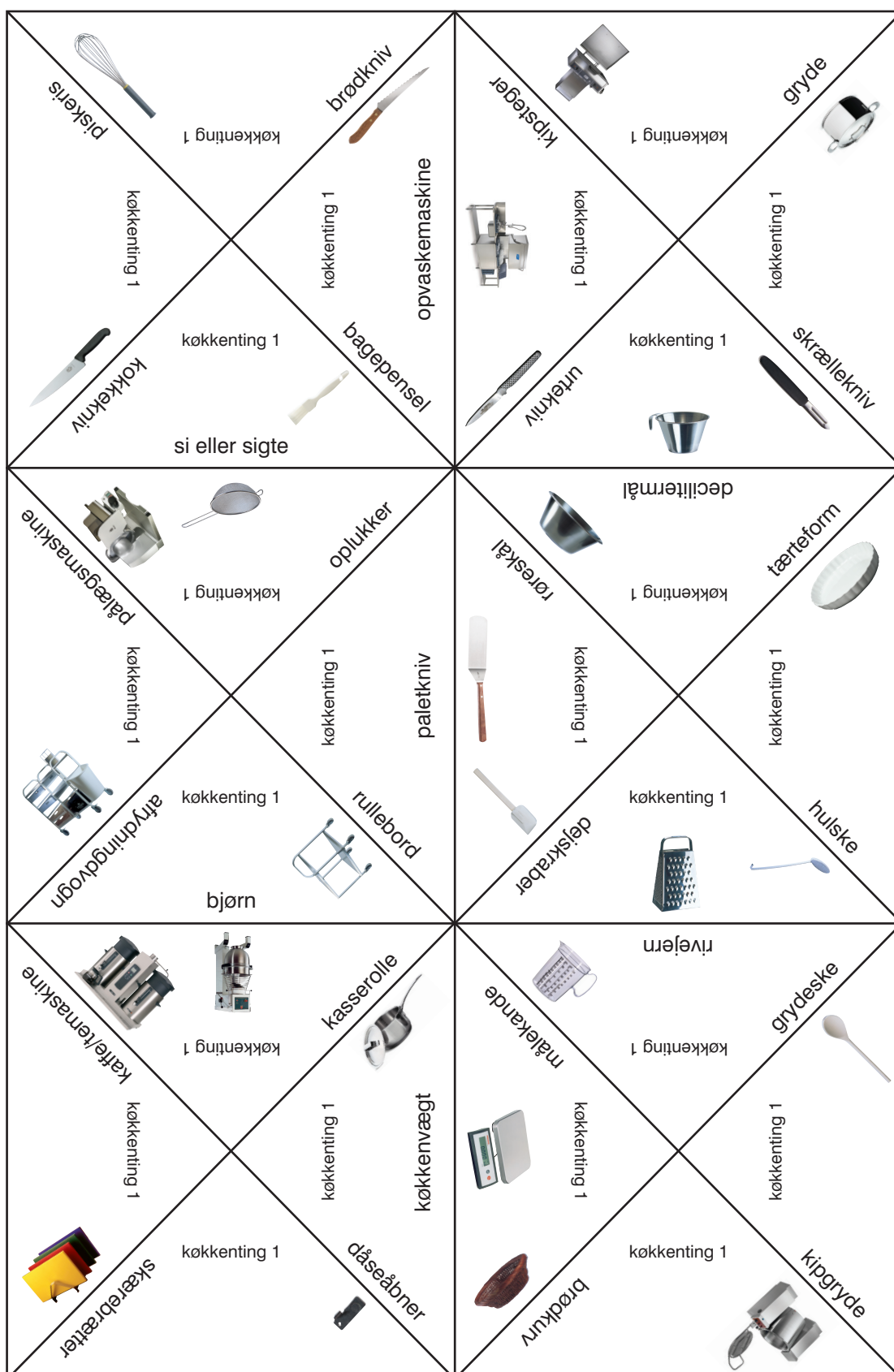
- Tag billedkortene og læg dem i nogle rækker på bordet. Find så navnekortene, og læg de korrekte navne ud for hvert billede.
- Bland kortene og gentag øvelsen, hvis du var i tvivl om nogle af tingene. Eller spil huskespil med en/nogle andre fra dit hold med billed- og navnekortene.
- Læg navnekortene til side. Læg billederne i rækker på bordet igen og sæt nu brugskortene på. Hvis øvelsen virker let, matcher du navne- og brugskort i stedet for.
- Gør det samme med de resterende kort/områder.

Når du føler, at du har nogenlunde styr på de forskellige ting, klipper du den følgende sides "Triazzle"-puslespil ud langs stregerne i 24 trekanter.

Dem skal du så blande og pusle på plads igen ved at lægge billederne op ad deres korrekte navn. Hvis du gør det rigtigt, går det op og bliver til et rektangel igen.

Triazzle – køkkenting

Kopier siden og klip så trekanterne ud langs de sorte streger. Bland brikkerne og læg dem således, at billederne ligger op ad det korrekte navn.

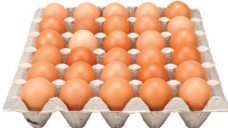


Emballager

Emballage er det samme som indpakning. De fleste madvarer bliver opbevaret i forskellige slags emballager, dvs. at de er pakket ind i noget, når man køber dem.

Denne opgave skal handle om, hvad de forskellige emballagetyper hedder, og hvad man bruger til hvad.

billede	emballagetype	er lavet af	bruges til følgende madvarer
			
			
			
			
			
			
			

Hvis det er svært at benævne emballage-typerne, er der lidt hjælp at hente her:

dåse	karton	bakke	brev
tube	dunk	æske	glas
pakke	plastikpose	net	bæger
	flaske		papirpose

Uden for jeres køkken har I følgende affaldscontainere: en til glas, en til metal, en til småt brændbart og en til restaffald. Hvilke emballager skal i hvilken container?

Glas	Metal	Småt brændbart	Restaffald

Grøntsager

billede	navn	kendetegn/anvendelse
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		

bønner	porre	peberfrugter	radiser	broccoli	hvidkål
aubergine		peberrod	rødløg	græskar	majs rødbeder
	hvidløg	tomat	løg	spinat	kartofler bladselleri
icebergsalat	asparges	persille	blomkål	dild	knoldselleri gulerod
rødkål	avocado	pastinak	squash	svampe	

Opgaver til grøntsagerne

Hvilke af grøntsagerne:

a) skræller man

b) er rodfrugter

c) bruger man som krydderi

d) spises *ikke* rå

e) kan man spise revet

f) er kål

g) har du spist i løbet af den sidste uge

h) er grønne

- i) er frugtgrøntsager (dvs. har kerner)

- j) indeholder forholdsvis meget C-vitamin (over 100 mg pr. 100 g)

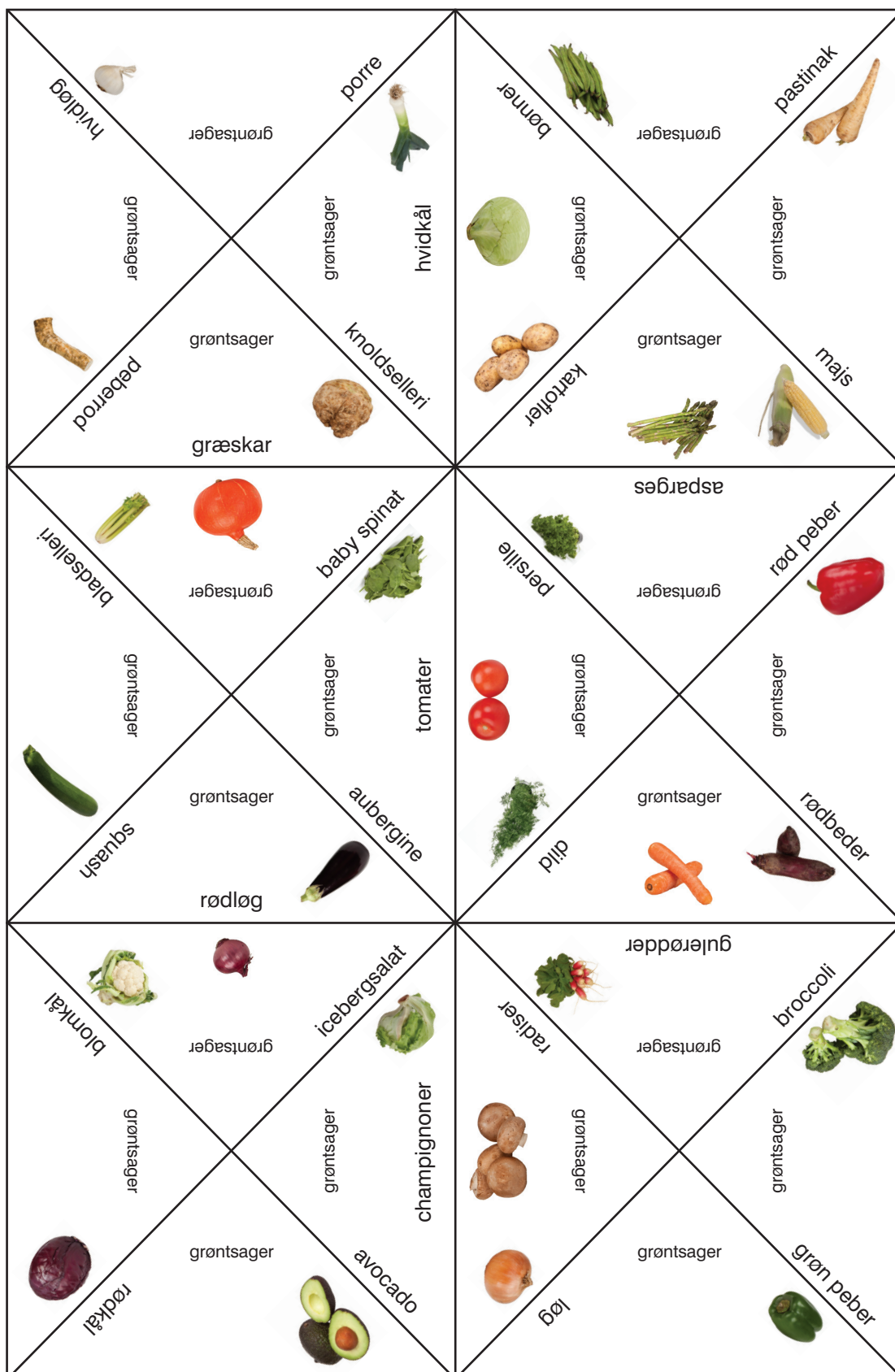
Gå på www.altomkost.dk, vælg "fødevaredatabanken", hvor du igen vælger "fødevaredatabanken", efterfulgt af "næringsstofliste" og her igen C-vitamin

- k) dyrkes ikke i Danmark (uden for drivhuse)

- l) har I brugt i jeres køkken i løbet af den sidste uge

Triazzle – grøntsager

Kopier siden og klip så trekkanterne ud langs de sorte streger. Bland brikkerne og læg dem således, at billederne ligger op ad det korrekte navn.



© Bostrøm, L & Gidlund, U 2008.

Hvad bruges til hvad?

Nævn nogle redskaber/maskiner/ting, som man bruger til at gøre følgende ting med:

1. skære med: _____
2. piske med: _____
3. koge ting i: _____
4. afmåle ingredienser med: _____
5. stege med: _____
6. opvarme mad med: _____
7. hakke med: _____
8. åbne ting med: _____
9. bage ting i: _____
10. servere mad på/i: _____
11. rengøre med: _____
12. røre i maden med: _____
13. bearbejde dej med: _____
14. spise med: _____

Nævn nogle redskaber/maskiner/ting, som man bruger til at gøre følgende ting med:

1. lægge over madrester, der skal i køleskabet:

2. beskytte sine fingre mod varme ting:

3. beskytte sig mod faldulykker:

4. lave varme drikke med:

5. rense kemisk med:

6. krydre maden med:

Nævn de 8 mest brugte redskaber/ting i jeres køkken:

- | | | | |
|----|-------|----|-------|
| 1. | _____ | 5. | _____ |
| 2. | _____ | 6. | _____ |
| 3. | _____ | 7. | _____ |
| 4. | _____ | 8. | _____ |

Nævn 6 ting i jeres køkken, som du sjældent bruger:

- | | | | |
|----|-------|----|-------|
| 1. | _____ | 4. | _____ |
| 2. | _____ | 5. | _____ |
| 3. | _____ | 6. | _____ |

Spil og konkurrencer

til køkkenets ting 1

Spilforklaring – ”hånd-på”

Dette spil har til formål at indøve ord fra køkkenværkstedet.

De er udvalgt blandt de 60 ord inden for kategorierne (redskaber, maskiner, diverse køkkenting), som du allerede har arbejdet med. Der er medtaget ord fra alle kategorier, samt ordene ”ja” og ”nej”.

Spillet består af 2 sæt á 24 ordkort samt et ark med spørgsmål til hvert sæt kort (se de efterfølgende sider).

Forberedelse

Klip et sæt ordkort og spørgsmåls-sedler ud til din gruppe.

Antal deltagere pr. hold

3-6 hvoraf
én er
oplæser

Fremgangsmåde

1

Det ene sæt kort lægges på et bord, med tekstsiden opad. Gruppens elever sætter sig rundt om bordet, og det er vigtigt, at alle elever kan nå alle kort.

2

En elev fra gruppen vælges som oplæser.

3

Oplæseren læser spørgsmålene til det sæt kort op, der ligger på bordet. Mindst et af kortene giver det korrekte svar på hvert spørgsmål. For eleverne rundt om bordet gælder det så om hurtigst muligt at smække sin hånd på det/de rigtige svar og tage kortet til sig. Der er spørgsmål, der kun har én korrekt svarmulighed, men ved andre spørgsmål er der mange korrekte muligheder.

4

Eleven med den nederste hånd på et korrekt svar, får et point. Det gælder om at opnå flest point.

5

Læg kortene tilbage på bordet og fortsæt med det næste spørgsmål.

6

Når I er færdige med alle spørgsmålene, kan I gå videre til næste sæt kort med spørgsmål til. Oplæserrollen kan med fordel skifte blandt eleverne i gruppen.

Man kan variere spillet ved at skifte ordkortene ud med de tilsvarende billedkort – dog beholdes ”ja” og ”nej” kortene som svarmuligheder. Spiller man på denne måde, får man kun point, hvis man ud over at lægge hånden på det rigtige billede også kan navngive tingene korrekt.

Ordkort til "hånd-på" – sæt 1



saks

skuffeske

ja

dejskraber

nej

tærteform

stegeplade

brødkurv

gryde

forklæde

dørslag

krus

bradepande

skærebrætter

røreskål

kipgryde

termokande

røremaskine

kasserolle

affaldsstativ

grydeske

spaghettitang

pålægsmaskine

ostehøvl



Spørgsmål til "hånd på" – køkkenet – sæt 1

1. Hvad bruger man til at røre rundt i en gryde med?
2. Hvad kan man lave mad i?
3. Hvilket redskab har et "skaft"?
4. Hvad siger "surk", hvis man læser det bagfra?
5. Hvilke ord har 3 stavelser?
6. Hvad bruger man til at hælde vand fra maden med?
7. Kan man rive med en kasserolle?
8. Hvad kan man bruge til at klippe med?
9. Hvad siger "gals-rød", hvis man læser det bagfra?
10. Hvilken ting er en slags holder?
11. Er en kasserolle en slags gryde?
12. Hvilke ting skal bruge elektricitet?
13. Hvad bruger man til at servere noget i?
14. Er en "pasta-ske" det samme som en spaghettitang?
15. Kan man bruge et dørslog til at banke med?
16. Hvad bruger man til at holde noget varmt?
17. Hvilke ting er kun lavet af metal?
18. Hvad bruger man til at skære skiver af med?
19. Hvad hedder det stykke tøj, man binder rundt om maven og benene?
20. Hvad bruger man til at snitte på?
21. Hvilke ting har et sammensat navn?
22. Hvad kan man komme i ovnen?
23. Hvilken ting bruger man til at lave dej?
24. Hvad siger "ekse-dyrg", hvis man læser det bagfra?
25. Hvilke ord har to stavelser?
26. Kan skærebrætter have andre farver end rød og grøn?
27. Hvilken ting indeholder plastik?
28. Hvilket køkkenord har 3 t'er i sit navn?
29. Hvad er lavet af porcelæn?
30. Hvilke ord indeholder et f?
31. Hvilke ting har kun én stavelse?
32. Hvilket ords anden stavelse er "fe"?
33. Hvad bruger man til at skære med?
34. Hvad siger "låkse-rør", hvis man læser det bagfra?
35. Hvilken ting er lavet af mindst 3 forskellige materialer?
36. Hvilket navn indeholder et stumt bogstav?

Ordkort til "hånd-på" – sæt 2



piskeris

hulske

ja

skrællekniv

nej

strygestål

dejkrog

karklud

kagerulle

decilitermål

varmluftovn

bestik

æggeur

citronpresser

stavblender

kaffemaskine

rivejern

knivmagnet

urtekniv

bagepensel

brødkniv

opvaske-
maskine

viskestykke

kokkejakke



Spørgsmål til "hånd på" – køkkenet – sæt 2

1. Hvad bruger man til at lave flødeskum med?
2. Hvad kan man slibe sine knive med?
3. Hvad siger "vinke-tru", hvis man læser det bagfra?
4. Hvilke ord har 3 stavelser?
5. Hvad bruger man til at bage?
6. Hører en teske ind under begrebet bestik?
7. Hvilke ting kan man indstille?
8. Er 10 dl det samme som 1 liter?
9. Hvilken ting skal bruge elektricitet?
10. Hvad siger "dul-krak", hvis man læser det bagfra?
11. Hvad bruger man til at lave råkostsalat med?
12. Kan en kagerulle også kaldes en køkkenrulle?
13. Har en brødkniv takker?
14. Hvad bruger man til at tage ting op ad væsker med?
15. Hvilke ting er lavet af stof?
16. Hvad bruger man til at få klumper i sovsen væk med?
17. Hvad kan man bruge til at få saften ud af frugt?
18. Hvilket værktøj har en "klinge"?
19. Hvad er lavet af træ?
20. Hvad bruger man til at skære med?
21. Hvilke ting har et sammensat navn?
22. Hvad bruger man til at gøre rent med?
23. Hvilken ting bruger man til at lave varme drikke?
24. Kan man bruge en skrællekniv til både kartofler og gulerødder?
25. Hvad siger "si-rek-sip", hvis man læser det bagfra?
26. Hvad bruger man ikke hver eneste dag i køkkenet?
27. Er en hulske hul?
28. Hvilken ting indeholder plastik?
29. Hvilken maskine bruger man til at gøre ting rene med?
30. Hvilken ting har 3 k'er i sit navn?
31. Hvilken ting indeholder et y?
32. Hvad er cylinderformet og er lavet af plastik?
33. Hvilke ting har fem stavelser?
34. Hvad – læst bagfra – siger "el-lure-gak"?
35. Hvad sætter man i en røremaskine?
36. Hvilket navn indeholder et stumt bogstav?

Spil: Ved du det?

Alle elever slår med en terning, højeste tal får lov at svare. Hvert korrekt svar giver et point. Svarer man forkert, må næsthøjeste terning svare. Læreren er dommer.

Hvis der er for mange elever, kan man bruge "den, som flasken peger på" i stedet.

1. Hvad kalder man de ting, man kommer i en ret?
2. Hvilke tre retter består en menu af?
3. Hvor mange gram er der på et kilo?
4. Hvor mange volt kommer der ud af en normal stikkontakt?
5. Hvad kalder man det hvide, som man putter kaffe-pulveret i?
6. Hvad er der inde i en brandslukker?
7. Hvad hedder den del af en kniv, der skærer?
8. Hvad er det modsatte ord af glat?
9. Hvad betyder ordet "universal"?
10. Hvad er krus og tallerkener lavet af?
11. Hvad er "vegetar-mad"?
12. Hvordan forkorter man ordet "spiseske"?
13. Hvor mange dl går der på en liter?
14. Hvad kalder man det håndtag, der er på et krus?
15. Hvad hedder den del af en kniv, man holder på?
16. Hvilken funktion har "afbryder-knappen" på en maskine?
17. Kan du nævne 4 forskellige slags krydderier?
18. Hvad hedder en gryde med en stang på?
19. Hvad måler man med et "termometer"?
20. Hvad bruger man et juliennejern til?
21. Hvor mange mm går der på en cm?
22. Kan du nævne 5 forskellige slags mælkeprodukter?
23. Hvad er det andet ord for stanniol?
24. Hvad er en buffet?
25. Hvad kalder man en salat kun lavet af rå grøntsager?
26. Hvad kalder man knive, gafler og skeer med ét ord?
27. Hvad hedder den vogn, hvor man stiller sit snavsede service?
28. Hvad er en kostpyramide?
29. Hvad bruger man et dørslag til?
30. Hvad hedder den dims, man sætter i røre-maskinen for at lave dej?
31. Hvad betyder ordet "pasteuriseret"?
32. Hvad betyder en storsmilende smiley?

Forskellige opgaver

Sammensatte ord

Tag et ord fra hver side og lav sammensatte ord – køkken 1

dør	bæger
gryde	kniv
skære	ris
vand	slag
stege	bræt
køle	kande
piske	ske
måle	tang
brød	pande
salat	skab

dørslag _____

kip	jakke
kniv	ske
em	vogn
rulle	jern
kaffe	magnet
kokke	stativ
oste	gryde
affalds	hætte
hul	maskine
rive	høvl

Synonymer 1

paletkniv	dørslag	målebæger	spaghettiske	
skraldespand	skrællekniv	bruge	levnedsmidler	
osteskærer	dåser	damp	suppeske	skære over
pastaske	melis	stege	fungerer	rengøre
svitse	anvende	stegepalet	virker	rense
småkoge	si	affaldsstativ	kartoffelskræller	halvere
sukker	konserves	simre	mad	opørserske
ostehøvl	em	litemål		

Når én ting har to forskellige navne, kalder man disse for synonymer.

Nogle af de ord, man bruger i køkkenet, har to navne. Prøv at finde disse i kassen og skriv dem parvis på linjerne nedenunder.

Skriv synonymerne her:

_____ = _____	_____ = _____
_____ = _____	_____ = _____
_____ = _____	_____ = _____
_____ = _____	_____ = _____
_____ = _____	_____ = _____
_____ = _____	_____ = _____
_____ = _____	_____ = _____
_____ = _____	_____ = _____
_____ = _____	_____ = _____

Synonymer 2

hygiejne	squash	middelvarmt	sølvpapir	
termokande		forklæde	hakke	varmebehandlet
krydret	piske	findele	omtrent	skrubbe
	raspe	pasta	beskidt	buffet
snavset	blende	skiveskære	rive	skure
	tag selv bord	lunt	renlighed	pasteuriseret
stanniol	fliser	stærkt	nudler	forstykke
	kaffekande	courgette	cirka	snitte

Når én ting har to forskellige navne, kalder man disse for synonymer.

Nogle af de ord, man bruger i køkkenet, har to navne. Prøv at finde disse i kassen og skriv dem parvis på linjerne nedenunder.

Skriv synonymerne her:

_____	=	_____	_____	=	_____
_____	=	_____	_____	=	_____
_____	=	_____	_____	=	_____
_____	=	_____	_____	=	_____
_____	=	_____	_____	=	_____
_____	=	_____	_____	=	_____
_____	=	_____	_____	=	_____
_____	=	_____	_____	=	_____
_____	=	_____	_____	=	_____

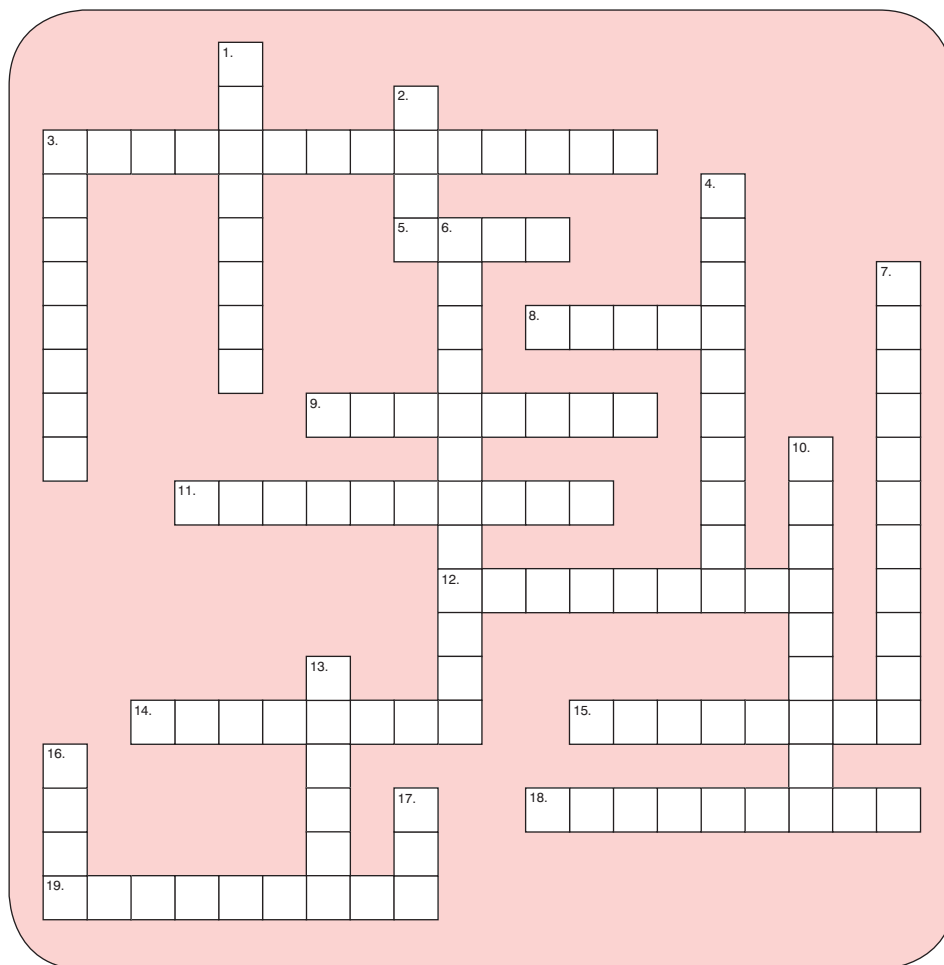
Stavelsesmix

Skriv de ord, som er indeholdt i nedenstående stavelsesmix.

Eksempel: ker/luk/op – oplukker

tang/ghet/spa/ti _____	ke/ke/kok/jak _____
ris/ke/pis _____	ski/lægs/ne/på/ma _____
pa/kniv/let _____	heds/ker/sko/sik _____
ske/ø/op/ser _____	tiv/falds/sta/af _____
ner/se/åb/då _____	me/ste/ter/mo/ter/ge _____
te/høvl/os _____	ler/fel/kar/skræl/tof _____
je/bak/fe/ke _____	be/se/kas/stik _____
løgs/ser/pres/hvid _____	ne/kur/vog/ve _____
sel/ge/pen/ba _____	an/sug/nings/ud/læg _____
skra/ber/dej _____	ke/ker/vis/styk _____
ka/le/rul/ge _____	vas/ste/op/ke/bør _____
ter/ci/de/mål/li _____	dis/film/ser/pen _____
ge/de/ste/pan _____	per/de/gry/lap _____
fad/ve/rings/ser _____	skral/po/de/ser _____
le/skræl/kniv _____	luft/ne/ov/varm _____
ter/skæ/bræt/re _____	sker/mi/hand/gum _____
tron/ser/pres/ci _____	græs/pe/kar/sup _____
ter/der/mo/kan _____	le/skrift/ka/op/æb/ge _____
net/mag/kniv _____	jerns/tag/ve/ri/hånd _____

Ting i køkkenet



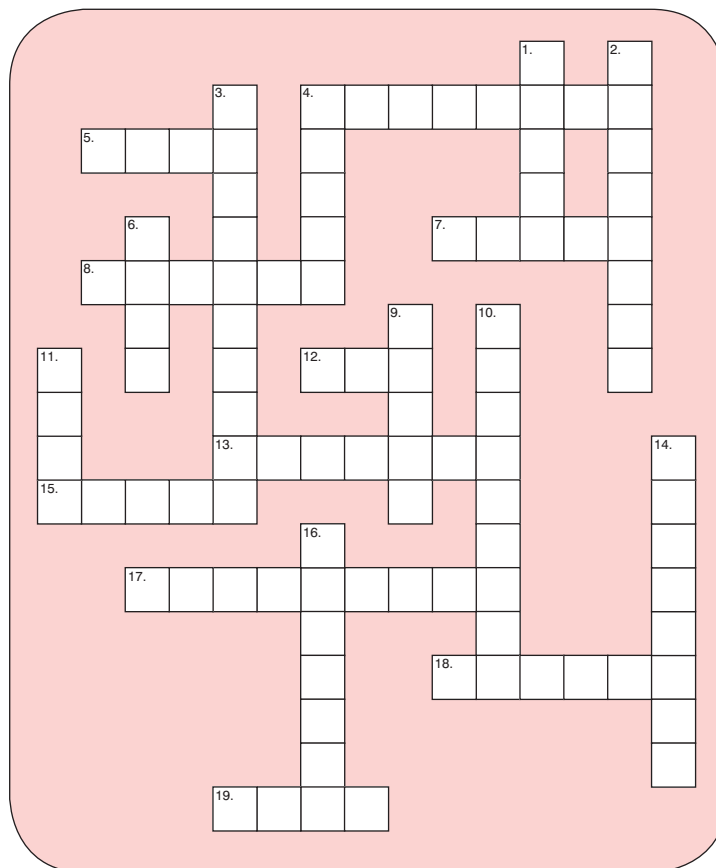
Vandret

3. Den maskine, som gør bestik og service rent efter brug.
5. En ting lavet af porcelæn, som man f.eks. serverer ris i.
8. Den metal-ting, som man koger ting i.
9. Noget man bruger til at skære skiver af en ost med.
11. Den ting, man stiller på komfuret og f.eks. varmer kød på.
12. Det redskab (oftest lavet af træ), som man bruger til at gøre en dejklump flad med, f.eks. til pizza.
14. Det redskab, man rører rundt i kogende ting med.
15. Det redskab, man skærer boller over med.
18. Den plade, man lægger ting på, der skal snittes eller hakkes.
19. Den ting, man har sin mad på, når man spiser.

Lodret

1. Det redskab, man bruger til at røre hurtigt rundt i væsker med, så klumperne forsvinder.
2. Den ting, man klipper med.
3. Det redskab, man bruger til at åbne flasker med.
4. Det redskab, man bruger til at smøre olie eller æg på f.eks. boller med.
6. Den ting, man laver varme drikke med.
7. Det redskab, man bruger til at tage det yderste lag af en kartoffel eller gulerod af med.
10. Den ting, man bruger til at lukke f.eks. flåede tomater op med.
13. De metalredskaber, man bruger til at spise sin mad med.
16. Et apparat, man kan veje ting af med.
17. Det apparat, man kan varme mad op til 250 grader med.

Frugt og grønt



Vandret

4. En slags grøn kål med fyldige buketter. Kan spises rå eller kogt og siges at være meget sund.
5. Den mest almindelige danske frugt, der findes mange forskellige slags. Er mest rød, gul eller grøn. Det spises rå med skrællen, men ikke med kernehuset.
7. Små grønne kugler, der vokser i en bælg og for det meste spises kogte.
8. En gul citrusfrugt, der indeholder en meget sur saft.
12. Vokser nede i jorden, smager stærkt og anvendes rå eller stegt. Er kendt for, at man let kommer til at græde, mens man skræller det.
13. Orangefarvet, aflang grøntsag, der er meget brugt i Danmark. Spises både kogt og rå.
15. Basis-grøntsagen i næsten alle salater. Består af en masse grønne blade, som kan spises rå.
17. En rodknold, danskerne er meget glade for. Spises altid tilberedt – skrællen fjernes for det meste inden spisningen.
18. Udenpå har den brune "skæl" og en top af grønne blade, men inden i er frugtkødet gult, saftigt, syrligt og meget sødt.
19. Er efter æblet den mest almindelige efterårsfrugt i Danmark. Den spises som den er, tilberedt, tørret eller syltet og har en meget karakteristisk form.

Lodret

1. En rød, rund frugtgrøntsag, der er en af de mest normale fødevarer i det meste af verden. Findes også på dåse.
2. Spises friske som små frugter, der har små kerner og vokser i klaser, og saften bruges som hovedingrediens i vin.
3. En mellemtung mellem en frugt og en grøntsag. Findes grønne, røde, gule og endda orange. Spises rå på ost eller i salater, eller kommes i varme retter.
4. En gul, aflang frugt, der skal skrælles, før den spises.
6. Udenpå er denne frugt brun og beklædt med et dunet skind. Indeni er den grøn med små sorte kerner. Den spises med en teske.
9. En lang, grøn grøntsag, som danskerne er meget glade for. Den spises rå, og kommes på pålæg og i salater.
10. En stor, grøn frugt på ofte 25 cm i diameter. Indeni er frugtkødet rødt, meget saftigt og indeholder en del sorte kerner.
11. Gule, små kerner, der vokser på en kolbe. Fås mest på dåse.
14. Stor orange citrusfrugt, der kun vokser i de varme lande. Skal skrælles og er ofte meget saftig.
16. Små, saftige, røde bær, der vokser på lave planter og er fulde af smag og sødme.

Bogstavmix

A. I nedenstående bogstavmix findes tre ting fra køkkenet gemt i hver linje. Skriv disse ord på linjen efter opgaven.

Eksempel: vnhipiskerisfelisposehochvasktegt - piskeris, pose, vask

- | | | | |
|--|-------|-------|-------|
| 1. pratinoskostvetapandemiskatomatgron - | _____ | _____ | _____ |
| 2. sitkandemufanthacitronstråkpaletknivr - | _____ | _____ | _____ |
| 3. briramamelokanhulskebligsmørvråk - | _____ | _____ | _____ |
| 4. sknivorbruhnskåldotilengprikaffenslin - | _____ | _____ | _____ |
| 5. snaktrymprifostrepæreknardejskraberf - | _____ | _____ | _____ |
| 6. arteskoskuipålægamirnstromenupt - | _____ | _____ | _____ |
| 7. ynghensukkeramsytramælkirtsalattang - | _____ | _____ | _____ |
| 8. iskrælleknivgrendrismystokegrafisktim - | _____ | _____ | _____ |
| 9. masinfrugtyrkegrydenstekapastafermi - | _____ | _____ | _____ |
| 10. opelinkrusforferskenoppintakarrystem - | _____ | _____ | _____ |

B. I nedenstående bogstavmix findes tre ting fra køkkenet gemt i hver linje. Men denne gang er de stavet bagfra, så de er sværere at finde.

Eksempel: sprigølftrakulåtsogyrtysrpsarki - løg, strygestål, rasp

- | | | | |
|---|-------|-------|-------|
| 1. groskaslinrebepsorkleffagylperlehans - | _____ | _____ | _____ |
| 2. hvelluregaknurytelbænstronocabinsok - | _____ | _____ | _____ |
| 3. trefurjedobrakrugatspribvinketruldem - | _____ | _____ | _____ |
| 4. ybtressednisabatefomminkagorkjedus - | _____ | _____ | _____ |
| 5. masupokredyrgpikamlassefudtørbælg - | _____ | _____ | _____ |
| 6. ogetsynktnafniltlasunnakirtrufmokytå - | _____ | _____ | _____ |
| 7. tgævliopstuarbnifksobnanabisksavpot - | _____ | _____ | _____ |
| 8. lytspropilihceiloetrætknavsyrptikfaron - | _____ | _____ | _____ |
| 9. gytnemdafitsorykettæhmetsømonvolk - | _____ | _____ | _____ |
| 10. trorkutærbonkgalsrødmiksegaksolpoi - | _____ | _____ | _____ |

Tøm køkkenbilleder for ord

Se på køkkenbillederne på næste side. Du skal nu skrive navnene på flest mulige af de ting, du kan se på billederne. Du skal skrive mindst 30 ord, gerne 50.

[illegible]

Køkkenbilleder

fra køkkenlinjen på Brøndby Produktionshøjskole



FIND ORD – i køkkenet

Find ordlistens ord i skemaet nedenfor – enten vandret, lodret eller diagonalt – og enten stavet forfra eller bagfra.

De 3 løsningsord findes ved at læse ikke benyttede bogstaver oppefra og ned.

AFFALDSSTATIV	GLASKANDE	LIME	SMØR
BAGEFORM	GÆR	OPØSERSKE	SPRINGFORM
BESTIK	KAFFEFILTRE	PØLSER	STEGEFAD
BRØDKNIV	KRUS	ROAST	STÅLKANDE
DECILITERMÅL	KØKKENVÆGT	RULLEBORD	SUKKER
FARIN	KØLESKAB	RØREMASKINE	TÆRTEFORM
FARS	LAGKAGE	RØRÆG	URTEKNIV
FESTKAGE	LAMPE	SERVIET	VANDGLAS
FRYSER			

R	S	M	Ø	V	I	N	K	E	T	R	U
E	Ø	G	L	A	S	K	A	N	D	E	V
S	P	R	I	N	G	F	O	R	M	R	I
Y	K	M	Æ	D	S	E	R	V	I	E	T
R	N	E	A	G	T	S	I	R	D	V	A
F	O	M	G	L	Å	T	E	D	E	P	T
R	P	I	E	A	L	K	B	R	C	E	S
K	Ø	L	E	S	K	A	B	O	I	E	S
A	S	M	R	U	A	G	D	B	L	N	D
F	E	R	S	S	N	E	A	E	I	I	L
F	R	O	U	R	D	G	F	L	T	K	A
E	S	F	R	A	E	A	E	L	E	S	F
F	K	E	K	F	R	R	G	U	R	A	F
I	E	T	O	I	O	M	E	R	M	M	A
L	R	R	N	A	T	Å	T	S	Å	E	L
T	M	Æ	S	E	K	S	S	A	L	R	N
R	D	T	G	Æ	V	N	E	K	K	Ø	K
E	V	I	N	K	D	Ø	R	B	E	R	P

De 3 løsningsord er: _____, _____, _____

Skriv selv – navn på og brug af redskaber, maskiner og diverse køkkenting

Redskaber

Skriv på et separat stykke papir for hver af tingene:

1. deres navn og
2. en kort forklaring på, hvad man bruger dem til.

1. 	2. 	3. 
4. 	5. 	6. 
7. 	8. 	9. 
10. 	11. 	12. 
13. 	14. 	15. 
16. 	17. 	18. 
19. 	20. 	21. 
22. 	23. 	24. 

Maskiner og apparater

Skriv på et separat stykke papir for hver af tingene:

1. deres navn og
2. en kort forklaring på, hvad man bruger dem til.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.

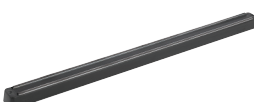


12.

Diverse køkkenting

Skriv på et separat stykke papir for hver af tingene:

1. deres navn og
2. en kort forklaring på, hvad man bruger dem til.

1. 	2. 	3. 
4. 	5. 	6. 
7. 	8. 	9. 
10. 	11. 	12. 
13. 	14. 	15. 
16. 	17. 	18. 
19. 	20. 	21. 
22. 	23. 	24. 

Lav din egen køkken-ordbog

I de foregående opgaver har du arbejdet med at udvide dit ordforråd og huske forskellige begreber (navneord). Nu skal du for alvor selv på banen.

Du skal nu lave din egen værksteds-ordbog. Dertil skal du bruge en computer med adgang til internettet og et tekstbehandlingsprogram.

Start med at åbne både tekstbehandling og internettet.

I tekstbehandlingen laver du en tabel med 3-5 kolonner – tal med din lærer om, hvor mange der er passende for dig. Opgaven er nu at finde billeder på nettet over de ting, du synes er væsentlige at tage med i din køkken-ordbog. Du skal altså vælge de ting, du bruger mest, og som ligner dem, der reelt findes i køkkenet.

Billederne findes ved at gå ind på hjemmesider, der har med køkken at gøre, f.eks. www.kenstorkoekken.dk

Billederne kopieres til første kolonne af tabellen. I anden kolonne skrives f.eks. det tilsvarende navn, i tredje tingens pris, i fjerde hvad tingen er lavet af, dens størrelse, leveringstid eller varenummer, alt efter hvad man vælger (se eksemplet forneden).

billede	navn	pris	materiale
	grydeske	28,00 kr.	træ
	sigte	73,00 kr.	metal
	vandkande	87,50 kr.	plastik

Find det rigtige spørgsmål

svaret er:	et passende spørgsmål til svaret er:
et skærebræt	
en opskrift	
et rivejern	
en kasserolle	
med en hulske	
en røremaskine	
bestik	
med et grydelåg	
på en rullevogn	
en klase	
med vand	
ved hjælp af stearinlys	
med en stav-blender	
sikkerhedssko	

Spil og konkurrencer

til køkkenets ting 2



Spilforklaring – Frugt og grønt

Dette spil har til formål at repetere/huske de mange forskellige slags frugt og grøntsager, der findes.

Forberedelse

Bogstavkortene kopieres, klippes ud og lægges med bagsiderne opad i en bunke.

Fremgangsmåde

1

Eleverne inddeles i grupper á 3-4, som hver får en bunke bogstavkort (se næste side). Hver gruppe sidder rundt om et bord, så alle kan nå kortbunken.

2

Første elev fra hver gruppe vender øverste kort, f.eks. et b. Han/hun skal nu sige så mange forskellige frugter og grøntsager som muligt, der starter med dette bogstav (banan, blomme, broccoli, bladselleri, blomkål, bønner,...). Dertil har eleven ca. 30 sekunder (brug evt. et timeglas fra et andet spil, I har), og han/hun får 1 point pr. korrekt benævnelse.

3

Når tiden er gået, får de andre elever om bordet mulighed (i urets retning) for at supplere med flere og får ligeledes 1 point for hver ny frugt eller grøntsag, de kan nævne. Herefter trækker næste elev det næste kort/bogstav fra bunken.

4

Spillet er slut efter x antal minutter, eller når der ikke er flere kort i bunken.

5

Skal spillet vare længere, lader man hvert bogstav optræde to gange i bunken – så giver det bonus at kunne huske de forskellige frugter/grøntsager senere.

6

Det gælder selvfølgelig om at opnå flest point.

a	g	m	s
b	h	n	t
c	j	o	v
d	k	p	æ
f	l	r	

Spilforklaring – Hangman

Eleverne har arbejdet med køkken-navneord i et stykke tid og kan derfor nu være aktive medspillere i en velkendt leg, der går ud på at gætte et ord ud fra et antal streger på tavlen.

Fremgangsmåde

1

En elev vælger et af køkken-ordene og sætter det antal streger på tavlen, som ordet har bogstaver. Er han i tvivl om, hvordan det staves, spørges læreren.

2

Klassens elever skal så på skift gætte et bogstav.

3

Indgår bogstavet i det ord, der skal gættes, skrives det på sin rette plads, og gætteren må fortsætte med endnu et bogstav-gæt.

4

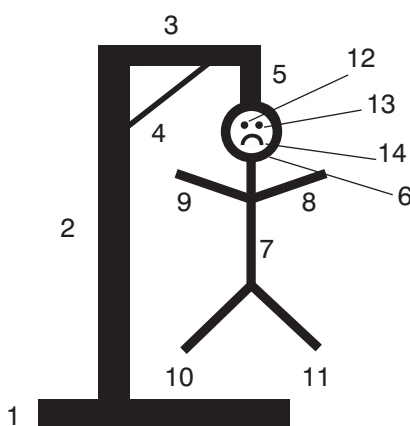
Hvis det gættede bogstav ikke indgår i det ord, der skal gættes, skrives det ude i siden af tavlen og næste del af galgen tegnes (se rækkefølgen på illustrationen forneden).

5

Det gælder om at gætte ordet, før hele manden er hængt. Den, der gætter ordet, må finde på det næste ord på tavlen. Hvis ordet ikke gættes, før manden er hængt helt (som i eksemplet forneden), må den elev, der fandt på ordet, finde på endnu et ord.

Eksempel:

f _ r _ _ k _ _ t
(frokost)



Gættede bogstaver:

b n e a h

c d y i u

m l j æ

Kapitel 2

køkkenets aktiviteter

Hvad gør man i et køkken?

Se på nedenstående billeder. De viser alle sammen ting, som man gør i et køkken. Skriv, hvad det er, man gør under hvert billede. Skriv gerne flere mulige ord (f.eks. han skærer, snitter, holder).



Hun:



Han:



Hun:



Han:



Hun:



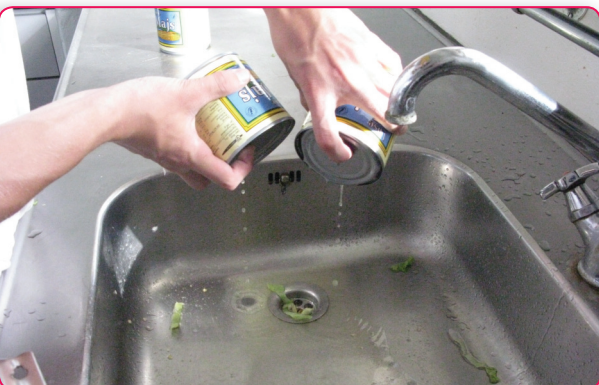
Han:



Hun:



Han:



Hun:



Hun:



Hun:



Hun:



Hun:



Hun:



De:



Hun:



Hun:



De:



Hun:



Han:



Hun:



Hun:

Spil og konkurrencer

til køkkenets aktiviteter 1



Spilforklaring – Vis og gæt

Spillet har til formål at indøve udsagnsord fra køkkenværkstedet.

Til spillet skal man bruge 24 kort med udsagnsord (se siden efter spilforklaringerne), som kopieres og klippes ud, før spilstart og lægges i en bunke med bagsiden opad. Eleverne deles i 2 hold.

Fremgangsmåde

- 1 En fra hold 1 tager et kort fra bunken, som kun han må se. Han skal nu lave en bevægelse/vise med sin krop, hvilket udsagnsord der står. Han må ikke sige noget overhovedet.
- 2 Hold 1 (dvs. hans eget hold) skal gætte udsagnsordet (inden for rimelig tid). Gør de det, får holdet 1 point.
- 3 Hvis de, efter de har gættet ordet, er i stand til at finde synonymer til udsagnsordet, får de yderligere 1 point for hvert korrekt synonym.
- 4 Hvis holdet ikke gætter udsagnsordet i løbet af "rimelig tid", får det andet hold ét gæt + retten til at finde på synonymer først.
- 5 Holdene tager skiftevis kort fra bunken. Er man i tvivl om, hvis tur det er, går turen til det hold, der har færrest point.
- 6 Det hold, der ender op med de fleste point, vinder.

Spilforklaring – Billedkort

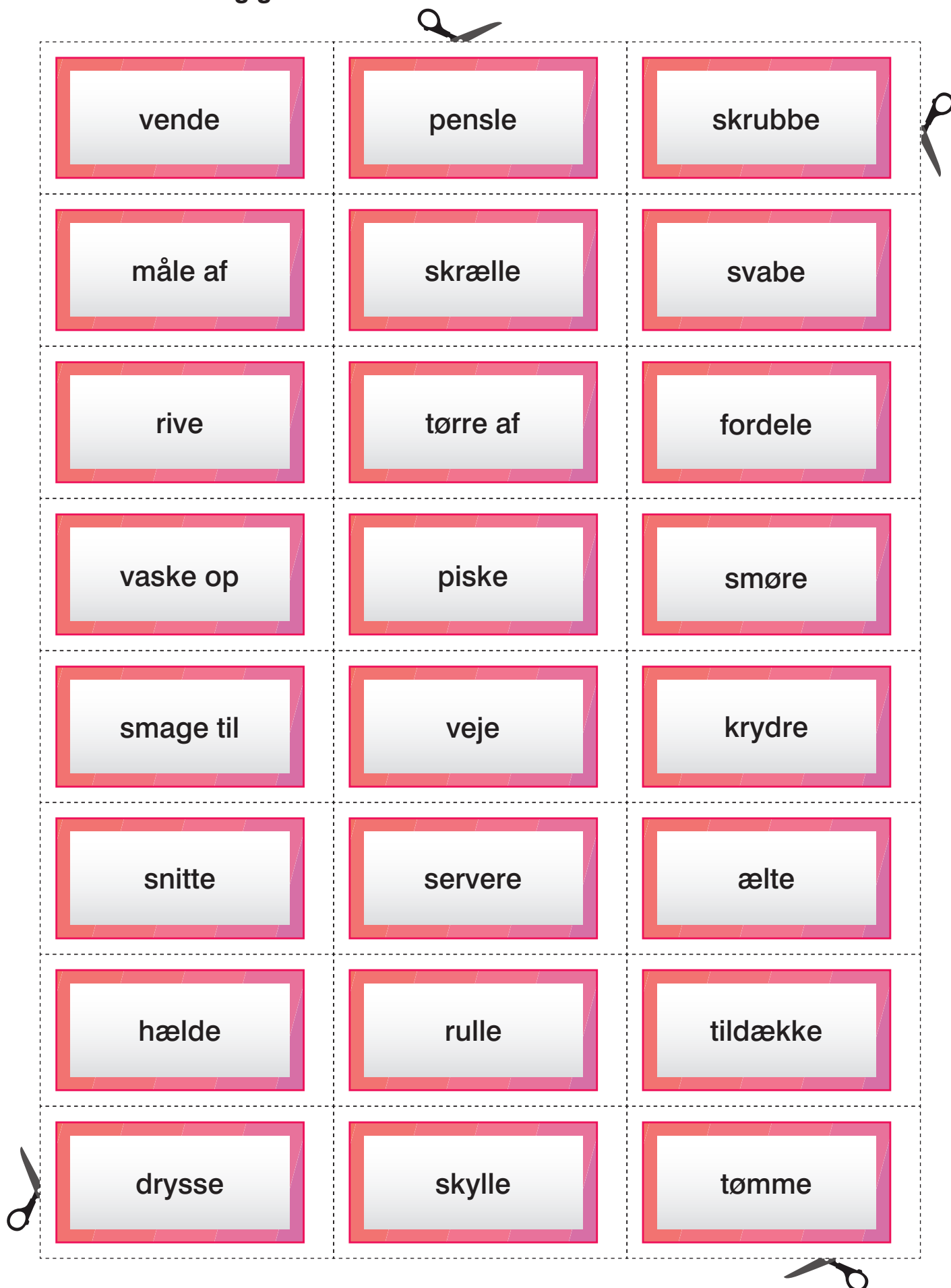
Spillet formål er, at eleverne husker og kobler de forskellige udsagnsord til værkstedets redskaber, maskiner eller tilbehør.

Forberedelse: Tag billedkortene med værkstedets ting (fra kapitel 1) frem og læg dem på bordet med bagsiden opad.

Fremgangsmåde

- 1 Eleverne trækker efter tur et billedkort fra bunken og skal til hvert billede sige mindst to udsagnsord, der hører logisk sammen med billedet.
- 2 For hvert ekstra udsagnsord (ud over de to obligatoriske) de kan sige, får de et ekstra point. Det gælder om at få flest point.

Ordkort til "vis og gæt"

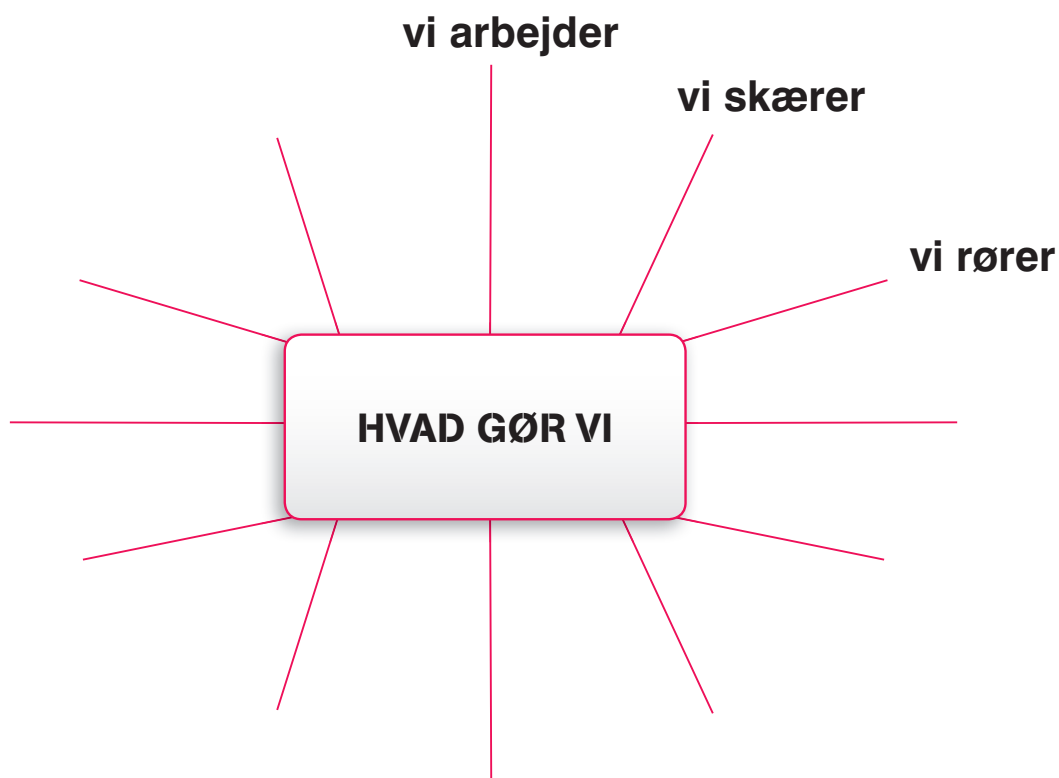


vende	pensle	skrubbe
måle af	skrælle	svabe
rive	tørre af	fordele
vaske op	piske	smøre
smage til	veje	krydre
snitte	servere	ælte
hælde	rulle	tildække
drysse	skylle	tømme

Køkkenets aktiviteter

Mindmap

Udfyld nedenstående mindmap ved at finde så mange ting som muligt, som du gør i køkkenet. Sæt gerne endnu flere streger på.



I dag – i går

Forestil dig, at du skal fortælle nogen, at I gjorde alle disse ting i går. Hvad ville ordene så hedde?

i dag	i går	i dag	i går
vi arbejder	vi arbejdede		
vi rører	vi har rørt		
vi skærer	vi skar		

Køkken-udsagnsord

Ordliste

skære	smuldre	rense	pensle
snitte	blende	brase	drysse
samle	trykke	vende	fjerne
tørre af	krydre	opvarme	måle af
stege	røre	skrubbe	braisere
fylde	brune	presse	dampe
gratinere	skrælle	fordele	rive
slukke	servere	tilberede	blanchere
smøre	panere	skrue op/ned	hælde
anrette	hakke	koge	hvile
bage	ælte	piske	halvere
pynte	svabe	tømme	veje
skumme	jævne	riste	feje
grille	dekorere	opløse	lugte
mose	si	findele	indstille
variere	kværne	skylle	blande
tilsætte	pille	lægge	rengøre
afkøle	forme	tildække	tænde
vaske op	smage til	smelte	anvende

Opgaver til listen over køkken-udsagnsord 1

Udsagnsord er ord, som fortæller om en aktivitet, dvs. noget man kan gøre.

1. Find de 5 ord på listen, som du gør mest:

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____

2. Find ord på listen (gerne flere!), der betyder:

- noget man gør, når man bager: _____
- at gøre noget mindre: _____
- at man varmer mad op: _____
- at man gør, at maden ser appetitlig ud: _____
- noget man skal bruge en maskine/et apparat til at gøre: _____
- noget, du gør på værkstedet hver dag: _____
- at man ændrer tings konsistens: _____

3. Find ord på listen, der betyder (næsten) det samme som:

- | | | |
|--------------|---|-------|
| at skære | ~ | _____ |
| at rengøre | ~ | _____ |
| at pynte | ~ | _____ |
| at smage til | ~ | _____ |
| at stege | ~ | _____ |
| at trykke | ~ | _____ |
| at komme i | ~ | _____ |

4. Find ord på listen, der betyder det modsatte af:

at fylde	~	_____
at opvarme	~	_____
at skylle	~	_____
at samle	~	_____
at fjerne	~	_____
at slukke	~	_____
at gøre beskidt	~	_____

5. Skriv en sætning, hvor følgende ord indgår:

ælte	_____
krydre	_____
tilsætte	_____
dampe	_____
smuldre	_____
opløse	_____
svabe	_____
piske	_____
variere	_____
gratinere	_____
panere	_____
skumme	_____
brase	_____

Tøm køkkenbilleder for udsagnsord

1. Se på billederne på næste side og tøm dem for udsagnsord, dvs. ord for ting, man gør.

2. Sæt disse udsagnsord i datid og før nutid (talesprogs-datid).

Nutid	Datid	Før nutid
han skræller	han skrællede	han har skrællet
han hjælper	han hjalp	han har hjulpet

Køkkenbilleder



Dannelse af ord

Afledninger

Når man har et udsagnsord, men skal bruge et navneord, danner man sådan et ved at tilføje en afledningsendelse (typisk -ing, -ning, -else, -eri eller -tion) til udsagnsordets stamme.

Din opgave er nu at danne sådanne navneord af følgende udsagnsord og udtryk.

Eksempel: at skære op – en opskæring, at skylle af – en afskylning

at gøre rent	
at anrette	
at begynde	
at jævne	
at dryppe af	
at tilsætte	
at forklare	
at anvende	
at samle op	
at panere	
at rydde op	
at halvere	
at køle ned	
at tørre af	
at blande sammen	
at arbejde sammen	
at vaske op	
at suge ud	
at gentage	
at pakke ind	
at piske op	
at smage til	
at koncentrere	

Dannelse af nye udsagnsord

Sæt forstavelserne foran udsagnsordene og se, hvilke der danner nye brugbare ord.

	skære	_____
	rense	_____
	stege	_____
	dele	_____
af-	sætte	_____
be-	lægge	_____
for-	tage	_____
i-	køl	_____
ind-	måle	_____
ned-	skrive	_____
op-	holde	_____
ud-	arbejde	_____
ved-	stå	_____
	lære	_____
	røre	_____

Faste udtryk

Hvilke faste udtryk kan du danne ved at sætte småordene efter de forskellige udsagnsord?

Eksempel: at skære for, at skære i kødet, skære ind til benet, skære på et bræt

skære		
rense		
stege		
dele	af	
sætte	fast	
lægge	i	
tage	ind	
køle	ned	
måle	med	
skrive	over	
røre	på	
holde	til	
arbejde	ud	
lære		

Spil og konkurrencer

til køkkenets aktiviteter 2



Spilforklaring – Aktivitets-abc

Spillet har til formål at få eleverne til at huske så mange køkkenudsagnsord som muligt.

Forberedelse

Til spillet skal man bruge en spilleplade (se næste side) samt to ikke ens terninger, der udråbes som hhv. terning 1 og terning 2.

Fremgangsmåde

- 1 En elev kaster begge terninger. Alt efter, hvad de hver især viser, går man ind på spillepladen og finder det bogstav, der skal arbejdes med i denne runde. F.eks. hvis terning 1 viser 3 og terning 2 viser 6, er bogstavet "l".
- 2 Eleverne skal nu efter tur sige forskellige udsagnsord med begyndelsesbogstavet "l" som kan foregå på værkstedet (lave, løfte, løsne, lære, lukke, lede, larme, låse, lægge, ...), startende med den elev, som kastede terningerne.
- 3 Den elev, der ikke kan sige et korrekt ord, får 1 strafpoint – så det gælder om at få færrest mulige point. Den elev, der får strafpointet, starter næste runde ved at kaste terningerne på ny.
- 4 Udsagnsordene må gerne genbruges (= huskes), når det samme bogstav kommer igen senere i spillet, bare ikke i samme runde.

Alternativer

- 1 I stedet for at sige udsagnsordene efter tur, kan eleverne skrive dem ned. Hvis det samme bogstav kommer flere gange, kan man tilføje nogle, man ikke har haft tænkt på før, men ikke de samme igen. Her får man så til sidst point for hvert korrekt ord, man kunne huske – og det gælder således her om at få flest mulige point.
- 2 Spillet kan være rigtig svært for nogle af de svageste elever, så man kan sætte sværhedsgraden lidt ned ved at acceptere alle udsagnsord (evt. endda alle ord), der starter med det pågældende bogstav.

Spilleplade til aktivitets-abc

terning 1

terning 2

	1	2	3	4	5	6
1	a	b	d	f	g	h
2	k	l	m	o	s	p
3	r	s	t	v	æ	å
4	a	b	d	f	g	s
5	r	s	t	u	v	ø
6	s	k	l	m	o	p

Spilforklaring – Ord-kæder

Spillet går ud på at lave en kæde af udsagnsord i bydeform (kommando-form).

Kæden hænger sammen ved, at sidste bogstav i det ene ord er begyndelsesbogstav i det næste.

Eksempel:

bank – krads – slå – åbn – nys – steg – gril – lær – ryk – knib – bær – revn – nyd
 – drej – juster – rens – start – tænd – dæk – koncentrer – rør – ryst – tryk – klister –
 ræk – kald – ...

Opgaver:

- Mundtligt: læreren starter med et ord, og eleverne skal efter tur finde på det næste ord. Den, der inden for ca. 20 sekunder ikke kan finde på et, får et straf-point.
- Eleverne arbejder hver for sig: hvem kan skrive den længste række?
- Klassen deles i 2 hold: hvilket hold kan lave den længste række?
- Hvor lang en række kan hele klassen lave i fællesskab på tavlen?

Kapitel 3

køkkenets beskrivelser

Hvad betyder ordet?

Løs følgende opgaver og lav så selv 3 til de andre på holdet:

- | | | |
|--------------|---------|--|
| 1. hævet | betyder | a) vokset
b) god kvalitet
c) meget velsmagende |
| 2. udskiftet | betyder | a) udleveret
b) byttet ud
c) printet ud |
| 3. cremet | betyder | a) er lavet af creme
b) er smurt ind i noget
c) har en blød, luftig konsistens |
| 4. revet | betyder | a) såret
b) trykket flad
c) raspet i små stykker |
| 5. muggen | betyder | a) meget sur
b) rådden
c) lidt våd |
| 6. holdbar | betyder | a) den holder noget
b) vandtæt
c) den går ikke let i stykker |
| 7. fersk | betyder | a) ikke salt
b) frugt-agtig
c) ren |
| 8. økologisk | betyder | a) usprøjtet
b) med mange vitaminer
c) bedre |
| 9. sprød | betyder | a) knasende
b) stegt færdig
c) brunlig rød |

- | | | |
|-------------------|---------|--|
| 10. lun | betyder | a) lidt varm
b) forelsket
c) kogende |
| 11. pasteuriseret | betyder | a) stegt i meget fin olie
b) varmebehandlet
c) at fedtet er blevet findelt |
| 12. pudset kød | betyder | a) at kødet er vasket meget grundigt
b) at kødet er fri for bakterier
c) at fedt og sener er fjernet fra kødet |
| 13. mør | betyder | a) færdigstegt og let at tygge
b) kogt lidt for meget
c) gummiagtig |
| 14. grov | betyder | a) med store klumper i
b) fedtfattigt og sundt
c) som består af store partikler |
| 15. effektiv | betyder | a) som skaber meget
b) virkningsfuld
c) hurtig |
| 16. sej | betyder | a) meget flot
b) næsten uden farve
c) svært at tygge |
| 17. sløv | betyder | a) ikke skarp
b) ikke glat
c) ikke sprød |

Dine 3 opgaver til de andre på holdet:

- | | | | |
|----|-------|---------|----------------------------------|
| 1. | _____ | betyder | a) _____
b) _____
c) _____ |
| 2. | _____ | betyder | a) _____
b) _____
c) _____ |
| 3. | _____ | betyder | a) _____
b) _____
c) _____ |

Liste over køkken-tillægsord

saftig	fedtet	lækker	jævn	blød
ristet	duftende	saltet	dampende	umoden
sløv	velsmagende	kedelig	tung	fin
sej	marineret	enkelt	overskuelig	varm
tørret	skadelig	hakket	sjælden	skarp
tyk	ildfast	praktisk	afkølet	stærk
muggen	koncentreret	fersk	krydret	billig
bagt	pasteuriseret	beskidt	klistret	lun
hurtig	besværlig	smeltet	snavset	normal
daglig	velegnet	let	usprøjtet	frisk
økologisk	fedtfattig	ren	cremet	sød
tør	desinficeret	sund	klar	hed
kold	kogende	fin	kraftig	sprød
revet	hjemmelavet	stødt	langsom	rådden
pudset	flydende	dyr	brændt	mør
farlig	effektiv	tynd	optøet	rund
dejlig	hygiejnisk	kogt	almindelig	rå
grov	sur	fyldt	frosset	usund
ny	kompliceret	smal	aromatisk	fast
fortyndet	nødvendig	stegt	homogeni- seret	fugtig

Modsætninger

I denne opgave skal du finde ord, der betyder det modsatte af de ord, der står.

Se på listen over køkken-tillægsord på forrige side, dér finder du de rigtige svar. Du må meget gerne skrive flere ord, hvor du kan finde flere, der passer.

skarp	~	
rå	~	
sej	~	
varm	~	
fedtholdig	~	
enkelt	~	
dyr	~	
beskidt	~	
grov	~	
tømt	~	
hurtig	~	
løs	~	
tynd	~	
koncentreret	~	
tør	~	
flydende	~	
frosset	~	
uensartet	~	
moden	~	
ulækker	~	
besværlig	~	
købt	~	
spændende	~	

Synonymer

I denne opgave skal du finde synonyme ord, dvs. ord, der betyder (næsten) det samme. Se på listen over køkken-tillægsord på forrige side, dér finder du de rigtige svar. Du må gerne skrive flere ord, hvis du kan finde flere, der passer.

lidt varm	~	_____
let	~	_____
normal	~	_____
tynd	~	_____
ovnfast	~	_____
stærk	~	_____
anvendelig	~	_____
uden klumper	~	_____
hver dag	~	_____
fordærvet	~	_____
kogende	~	_____
lidt våd	~	_____
frisk	~	_____
brunet	~	_____
kold	~	_____
beskidt	~	_____
umoden	~	_____
vellugtende	~	_____
smeltet	~	_____
lækker	~	_____
helt ren	~	_____
usund	~	_____
usprøjtet	~	_____
varmebehandlet	~	_____
pulveriseret	~	_____

Tøm køkkenbilleder for tillægsord

Se på billederne på næste side, og tøm dem for de beskrivende tillægsord. Du skal skrive mindst 15 – og de må ikke være modsætninger til hinanden.

Hvis det kniber med at finde ord nok, så tænk på, at tillægsord beskriver både:

- form – som f.eks. ovalt og sekskantet
- udseende – som f.eks. høj, flot og ren
- tilstand – som f.eks. kogende og spritny
- overflade – som f.eks. glat, ulækker og nymalet
- konsistens – som f.eks. slimet, fast og cremet
- farve – som f.eks. hvid og gylden
- samt hvad man synes om ting – som f.eks. velsmagende, moderne og irriterende

Skriv dine ord her:

Prøv så at skrive så mange modsætninger som muligt til dine fundne ord:

Skriv en lille tekst, hvor du bruger mindst 5 af dine tillægsord fra billederne.

Du er ikke færdig med din tekst, før du har brugt alle 5.

Køkkenbilleder



Hvilke tillægsord kan man bruge til at sige noget om...

Se endnu en gang på listen over køkken-tillægsord.

Nu skal du finde så mange tillægsord som muligt for hver af tingene, som man typisk vil bruge til at beskrive dem med:

1. dej _____
2. mælk _____
3. kød _____
4. ovnen _____
5. tomater _____
6. gulerod _____
7. kaffe _____
8. ost _____
9. oregano _____
10. blenderen _____
11. morgenboller _____
12. køkkengulvet _____
13. lasagne _____
14. et ovnfast fad _____
15. komfuret _____
16. knivene _____
17. brandslukkeren _____
18. sprit _____
19. sauce _____

Findes der en form med u-?

Her er 40 tillægsord. 22 af dem kan have en form med u-.

F.eks. venlig – uvenlig, ens – uens, interessant – uinteressant.

Sæt streg under de 22 ord, der kan have en form med u-.

positiv	lækker	rå	hygiejnisk	praktisk
sur	saftig	farlig	moderne	lukket
saltet	mør	sund	travl	sprøjtet
i stykker	tildækket	fast	skarp	klar
moden	bagt	hjemme-lavet	doven	pasteu-riseret
luftig	sikker	kogt	våd	frisk
ren	velsmag-ende	daglig	effektiv	almindelig
færdig	vasket	behandlet	forbudt	muggen

Beskriv køkkenets ting

Ude til højre ser du nogle billeder med helt almindelige ting fra et køkken. Vælg 3 af dem eller 3 andre ting fra køkkenet og beskriv dem så godt du kan.

I dine beskrivelser skal du komme ind på følgende:

- form og farver
- materialer og vægt
- dimensioner
- overflade
- brug

Eksempel:

Et piskeris består af 2 dele: et skaft og et hovede, som består af 5-7 ståltråde, der kommer ud af skaftet, går 20-25 cm ud, rundt om en usynlig kugle og tilbage til skaftet igen – i forskellige retninger.

Skaftet er rundt og glat, lavet af plastik eller stål og ca. 15 cm langt.

Piskeriset bruges til at piske i væsker med, så klumperne i disse forsvinder, og væsken bliver jævn og luftig.

Der findes piskeris i mange forskellige størrelser og udformninger. Et mellemstort piskeris vejer cirka 100 gram.

Skriv her, hvilke 3 ting du vil beskrive:

1. _____
2. _____
3. _____

Dette gøres på computeren i tekstbehandlingsprogrammet.

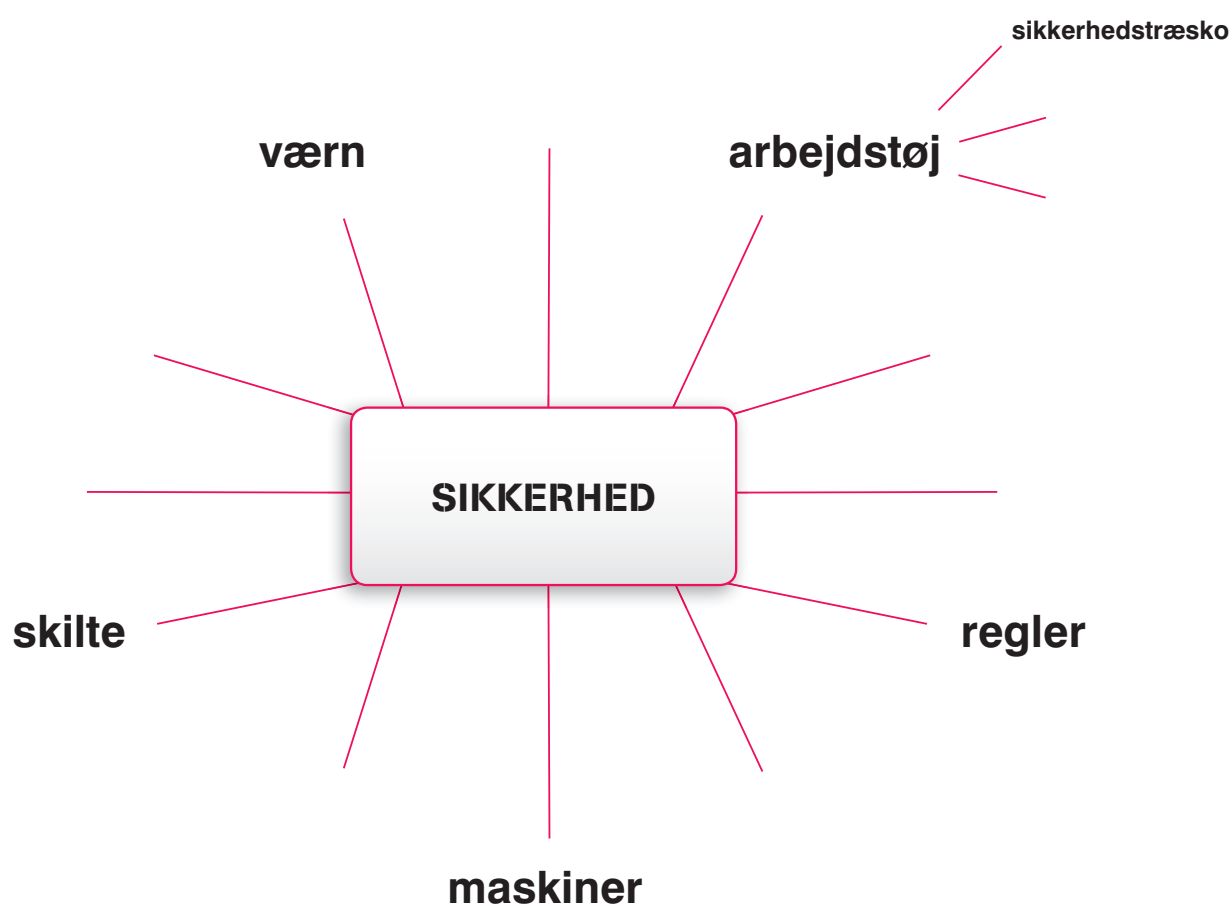
Husk at indsætte billede(r).



Kapitel 4

sikkerhed

Mindmap



Sikkerhedsudstyr – skriv selv navnet og hvad det bruges til

billede	navn	brug
		
		
		
		
		
		
		

Sikkerhedsskilte

Vi skal nu arbejde med 3 forskellige typer sikkerhedsskilte: Påbudsskilte, advarselsskilte/sikkerhedsadvarsler og forbudsskilte.

Derudover er der en række faresymboler og serviceskilte, som også er gode at kende.

Påbudsskilte

Påbudsskilte er altid blå og runde, og de fortæller dig, at der er noget, du skal gøre.

Opgaven er at tildele skiltene de betydninger, der er foreslået i kassen nedenunder.















hudbeskyttelse påbudt

handsker påbudt

brandfast tøj påbudt

skridsikkert fodtøj påbudt

husk at vaske hænder

hårnet påbudt

pas på

Advarselsskilte

Advarselsskilte er altid gule og trekantede, og de fortæller dig, at der er noget, du skal passe på.

Din opgave er at skrive den rigtige tekst under hvert af advarselsskiltene.
De forslag, der er at vælge imellem, ses i kassen under skiltene.

























	risiko for at klemme fingrene	glatte gulve
varme overflader	farlig elektrisk spænding	højdeforskel
fare for afskårne lemmer	kulde	
fare	trykflasker - fjernes ved brand	
giftstoffer	ætsende stoffer	ujævnheder

Forbudsskilte

De skilte, der fortæller dig, hvilke ting du ikke må gøre, kaldes forbudsskilte. De er altid røde og runde.

Kig på de forskellige skilte og find de korrekte betegnelser i kassen nedenunder.





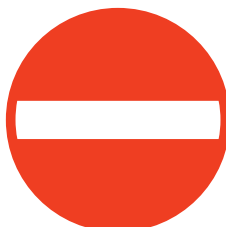
















ikke drikkevand

adgang forbudt

åben ild forbudt

må ikke stå åben

sluk for mobiltelefoner

uvedkommende ingen adgang

sluk ikke med vand

må ikke berøres

må ikke slukkes/tændes

rygning forbudt

Faresymboler

Et faresymbol er et tegn, der skal fortælle forbrugeren, hvilken slags fare produktet udsætter én for. Faresymboler er altid orange og sort i farven og firkantede i formen.

Ofte har produktet desuden en farekode. Den består af 2 tal med bindestreg imellem, f.eks. 01-02. Det første tal siger noget om, hvor farligt produktet er mht. dampe/luftveje, mens det andet tal vedrører faren ved fysisk kontakt. Skalaen går fra 1 til 5, og jo højere tallet er, jo farligere er produktet.

Prøv at matche de enkelte faresymboler med den rigtige tekst fra kassen.













eksplosiv

ætsende

lokalirriterende eller
sundhedsskadelig

brandfarlig

miljøfarlig

giftig

Tænk over og diskuter arbejdssikkerhed

- Hvilke farlige situationer har du oplevet i køkkenet?

- Hvad har du gjort for, at disse situationer ikke gentager sig? Kunne du have gjort mere?

- Hvilke gener har du af at arbejde i køkkenet?

- Hvilke af disse gener, tror du, er normale for faget, så du bare bliver nødt til at vænne dig til dem, og hvilke af dem er uacceptable?

- Hvilke arbejdsstillinger i køkkenet, tror du, kan give langtidsskader?

- Hvad kan man gøre ved det?

- Hvad gør du bevidst for at undgå ulykker?

- Hvor vigtigt synes du, det er at kende til sikkerhedsreglernes betydning?

- Hvor mange gange i den forløbne uge har du skænket arbejdssikkerhed en tanke, mens du har været i køkkenet? Er det godt nok?

- Hvad sker der rent praktisk med arbejdsgiveren/-pladsen, hvis der ude på en arbejdsplads sker en arbejdsulykke?

- Hvad ved du om sikkerhedsrepræsentanter?

Forskellige slags ulykker i et køkken

Der sker rigtig mange ulykker i køkkener rundt omkring i landet. Heldigvis er kun få af dem så alvorlige, at den tilskadekomne må på sygehuset. Men selv små uheld har ofte til følge, at personen må blive hjemme fra arbejde en eller flere dage, fordi også små skader kan gøre meget ondt.

Det gælder derfor om at forebygge ulykker, alt det vi overhovedet kan. Og om at reagere hurtigt og effektivt, når skaden er sket.

Brandulykker

Hvordan kan de opstå? Giv nogle eksempler:

Hvad skal man gøre, når nogen kommer ud for en brandulykke?

Hvilket brandslukningsudstyr er der i jeres køkken? Hvordan bruges det?

Har du prøvet at brænde dig? Hvordan gik det til – og hvordan kunne du måske have undgået ulykken?

Maskinulykker

Hvilke farlige maskiner er der i jeres køkken?

Hvorfor er de farlige? Hvad kan der ske?

Hvad kan man selv gøre for at forhindre maskinulykker?

Hvordan bør man reagere på de forskellige slags maskinulykker?

Faldulykker

Nævn nogle eksempler på faldulykker:

Hvorfor skete de mon?

Hvad kan/skal man gøre for at forebygge faldulykker?

Hvad gør man, når en kollega er faldet?

Klemme-/skæreulykker

Hvor i jeres køkken kan der ske en klemme-/skæreulykke?

Hvad skal man gøre ved et mindre snit i fingeren eller et mindre klem?

Hvad skal man gøre, hvis en hel finger bliver skåret af?

Hvad kan man aktivt gøre for at forhindre skære-/klemmeulykker?

Kemikalieulykker

Hvilke kemikalier bruges i jeres køkken – og til hvad?

Hvordan kan der ske ulykker med disse kemikalier?

Hvad skal man gøre, hvis disse ulykker sker?

Hvilke regler er der for arbejdet med de forskellige kemikalier?

Ulykker som følge af tunge løft

Hvad er tunge løft? Hvilke tunge løft er der i jeres køkken?

Kan man undgå dem? Hvis ja, så hvordan?

Hvilke farer er der forbundet med tunge løft?

Hvad gør man, når man begynder at få ondt i ryggen?

Ulykker på grund af dårlig hygiejne

Hvad er god køkkenhygiejne?

Hvorfor er god køkkenhygiejne vigtig? Hvad kan der ske, hvis den mangler?

Hvad gør I i jeres køkken for at opnå og sikre en god køkkenhygiejne?

Hvordan kan god personlig hygiejne bidrage til god køkkenhygiejne?

Hvordan kan køkkenets kunder se, om hygiejnestandarden er god?

Sammensatte sikkerhedsord

Tag et ord fra hver side og sæt dem sammen.

øjen	serviet
arbejds	handsker
sår	flaske
brand	sikkert
tryk	hjælp
lokal	slukker
første	skyller
skrid	irriterende
pulver	alarm
engangs	bukser

øjenskyller _____

hår	anlæg
kokke	net
påbuds	sko
sikkerheds	jakke
brand	skadelig
arbejds	stoffer
førstehjælps	tæppe
udsugnings	stilling
gift	skilt
sundheds	kasse

Internetopgaver til sikkerhed i køkkenet

Gå på www.at.dk og find ud af:

- Hvor mange arbejdsulykker skete der i 2009 i hele Danmark? _____
- Hvor mange af dem resulterede i dødsfald? _____
- Hvor mange af dem resulterede i knoglebrud? _____
- Hvor mange af dem skete inden for nærings- og nydelsesmiddel-branchen? _____
- Hvem kommer oftest ud for arbejdsulykker, mænd eller kvinder? Hvorfor, tror du? _____

- Hvilke skader var de mest almindelige inden for nærings- og nydelsesmiddelbranchen? Hvor mange af dem var der i året 2009?

1. skadeform: _____ , antal _____
2. skadeform: _____ , antal _____
3. skadeform: _____ , antal _____

Gå på www.findsmiley.dk og se, hvilke af de virksomheder, du kender inden for nærings- og nydelsesmiddel-branchen, har opnået hhv. elite, storsmilende, lidt glad, neutral eller sur smiley.



- Virksomhed 1: _____ har fået en _____
- Virksomhed 2: _____ har fået en _____
- Virksomhed 3: _____ har fået en _____
- Virksomhed 4: _____ har fået en _____

Kapitel 5

køkkenets tekster

Menuplaner

En menuplan er en liste over den mad, man vil servere.

For at kunne håndtere at lave mad til mange mennesker hver dag, er det nødvendigt at planlægge. Med en plan kan man bestille eller købe de rigtige mængder råvarer i god tid og fordele arbejdsopgaverne hensigtsmæssigt. Det er også meget nemmere at spise sundt og varieret, hvis man har et overblik over, hvad man vil servere hvornår. Derfor er det en rigtig god ide at lave en menuplan for mindst én uge ad gangen. Så kan kunderne også forholde sig til, hvad de kan få at spise på hvilke dage.

For at lette arbejdet med at lave en sådan menuplan, er der de fleste steder lavet nogle retningslinjer for, hvordan den skal sammensættes, og hvad den (mindst) skal indeholde. Nedenfor ses et eksempel:

Retningslinjer for menuplan

1. Få et overblik over den uge, du skal lave en menu til. Er der helligdage, udflugter, fællesarrangementer mv. der gør, at der er færre personer end normalt at lave mad til? Eller kommer der gæster nogen af dagene, så der bliver flere at bespise end normalt?
2. Der skal være 2 køddage, 1 fiskedag og en vegetardag. De dage, hvor der er kød eller fisk, skal der være en vegetarret.
3. Der skal være 1–2 salater hver dag.
4. Der skal være frugt én gang om ugen og kage én gang om ugen.
5. Der skal være brød hver dag.
6. Tænk på, hvad der er sæson for af grønt og frugt. Brug plakaten med sæson-oversigten.
7. Varier tilbehøret mellem kartofler, ris, pasta etc.
8. Sørg for at variere tilberedningsmetoderne. Hvis der f.eks. er ovnstegt kød, må der ikke også være ovnstegte kartofler. Så er der ikke plads i ovnene til det hele.
9. Hvis du vil servere svinekød, skal der være et alternativ til dem, der ikke spiser svinekød.

På de næste sider er der nogle eksempler på menuplaner, der er lavet af elever. Din første opgave er at kontrollere, om disse menuplaner overholder de ovennævnte retningslinjer.

Tag derefter et par af jeres egne menuplaner og se, om de overholder de ovennævnte retningslinjer. Hvis ikke, hvilke retningslinjer er der for jeres menuplaner?

Derefter skal du selv lave en menuplan for én uge. Den skal enten følge jeres egne retningslinjer eller de ovennævnte.

Forskellige menuplaner

Menuplan uge 2 – 2009

Mandag

Kalkungryde med paprika og kartoffelmos
 Ægyptiske bulgurfrikadeller med tomatsoase
 Gulerodssalat
 Friskbagt trekornsbrød

Tirsdag

Tortillas med tun og guacamole (avocadocreme)
 Grøn salat
 Frugt og flutes

Onsdag

Moussaka med oksekød og auberginer
 Moussaka med grøntsager
 Rødbedesalat med æbler og appelsin
 Grovbrød

Torsdag

Fiskefad med champignon og hytteost
 Pirogger med feta og spinat

Fredag

Ugens revy (rester)
 Hokkaido græskarsuppe

Opgave:

Overholder denne menuplan retningslinjerne?

☐

ja

☐

nej

Hvis ikke, så beskriv hvorfor ikke:

Menuplan uge 36 – 2009

Mandag

Lasagne med oksekød

Grøn salat med agurk, spirer og oliven

Grovbrød

Tirsdag

Spinatcurry med kylling

Risotto med rød peber

Hvidkålsrårkost med nødder og rosiner

Onsdag

Thaisuppe med grøntsager

Kartoffelsalat med salatløg, persille og feta

Lagkager

Torsdag

Majspaneret fiskefilet

Ris, jordnøddesauce og chutney

Naanbrød

Fredag

Rester og overraskelser

Opgave:

Overholder denne menuplan retningslinjerne?

☐

ja

☐

nej

Hvis ikke, så beskriv hvorfor ikke:

Lav selv en menuplan

Næste opgave går ud på selv at lave et udkast til en menuplan. Den skal selvfølgelig følge de retningslinjer, der er stillet op.

Mandag: _____

Tirsdag: _____

Onsdag: _____

Torsdag: _____

Fredag: _____

Skriv madplanen ind på computer og pynt den gerne med nogle fotos/illustrationer.

Indkøbsliste

Nu skal vi forestille os, at du arbejder i et køkken, og en af dine opgaver er at bestille de varer, I skal bruge til de næste 2 dage.

1. Hvad skal der købes ind?

Find jeres uge-menuplan frem – og også opskrifterne til retterne på den. Du skal købe ind til alt det, der skal serveres de 2 dage. Skriv ud for hver af de 2 dage, hvad I skal have, og hvilke ting, der skal bruges til at lave retten:

Dag 1:

Vi skal have:

Dertil skal vi bruge:

Dag 2:

Vi skal have:

Dertil skal vi bruge:

2. Lav en indkøbsliste

Nu ved du, hvad du skal bruge til de 2 dage. Næste opgave er så at lave en indkøbsliste på en separat seddel.

Du skal også skrive på, hvor meget du skal have af hver ting. Så du må bestemme dig for, hvor mange personer du skal lave mad til (f.eks. 50, 100, 150) og gange opskrifterne op til de rigtige mængder.

3. Bestilling på nettet

Find nogle hjemmesider, der leverer madvarer. Det kunne være www.torvet.dk, www.e-supermarked.dk eller www.prima-online.dk.

Gå ind på en af dem og lad, som om du skal bestille de varer, der står på din indkøbsliste.

Du kan være helt rolig, din bestilling går aldrig igennem, uden at Dankort-betalingen er fuldført.

a. Kan du bestille det hele ét sted? _____

Hvis nej, hvorfor ikke? _____

Hvor mange forskellige steder bliver du nødt til at handle? _____

b. Hvad kommer det til at koste i alt? _____

c. Hvilken varegruppe er dyrest? _____

Hvorfor, tror du? _____

d. Hvor lang leveringstid er der? _____

Er det ens for alle varegrupper? _____

e. Del den samlede pris med det antal personer, der skal laves mad til. Hvad koster maden pr. person?

f. Er det billigere eller dyrere end den pris, I på skolen betaler for maden? Hvor stor er forskellen?

Opskrifter

Ingrediensers mål og vægt

Når man skal lave mad, gør man det ofte efter nogle opskrifter. I disse står altid, hvor mange personer der kan blive mæt af den portion, opskriften angiver.

Ofte skal man dog lave mad til flere eller færre personer end det antal, opskriften er beregnet til. Og så skal man omregne de mængder, der står i listen over ingredienser til de mængder, man selv skal bruge. Det kan være lidt svært, og derfor følger der en række opgaver, hvor man kan øve sig.

Teori

Når man angiver mængder, kan man gøre det på to måder. Enten siger man, hvor meget noget fylder – og bruger målebægre til at måle den ønskede mængde af med, eller man angiver, hvor meget det vejer – og så bruger man en køkkenvægt til at veje den korrekte mængde af med.

1. **Fylde** angives i liter, deciliter, centiliter eller milliliter → l, dl, cl, ml

Hvis du skal omregne fra en af disse enheder til en anden, kan du bruge følgende skema:

l	dl	cl	ml
1	0	0	0
	5	0	0

→ læses: 1 liter = 10 dl = 100 cl = 1000 ml

→ læses: 0,5 liter = 5 dl = 50 cl = 500 ml

Hvis du husker denne kasses inddeling, kan du altid sætte det, du skal omregne, ind i den og så bare aflæse, hvad det giver.

F.eks. hvis du skal omregne 1 l til cl, 8 dl til l, eller 3 dl til ml:

l	dl	cl	ml
1	0	0	
0	8		
	3	0	0

→ 1 l = 100 cl

→ 8 dl = 0,8 l

→ 3 dl = 300 ml

2. **Vægt** angives i kilogram eller gram → kg, g

Hvis du skal omregne fra kg til g eller omvendt, kan du bruge følgende skema:

kg	-	-	g
1	0	0	0
0	5	0	0

→ læses: 1 kg = 1000 g

→ læses: 0,5 kg = 500 g

Opgaver til omsætning

1. Omsæt fra dl til l

- a. 10 dl = _____ l
- b. 8 dl = _____ l
- c. 80 dl = _____ l
- d. 22 dl = _____ l
- e. $1\frac{1}{4}$ dl = _____ l

l	dl	cl	ml

2. Omsæt den modsatte vej fra l til dl

- a. 3 l = _____ dl
- b. 2,5 l = _____ dl
- c. 1,2 l = _____ dl
- d. 0,8 l = _____ dl
- e. $\frac{1}{2}$ l = _____ dl

l	dl	cl	ml

3. Omsæt selv fra dl til ml

- a. 5 dl = _____ ml
- b. 2,5 dl = _____ ml
- c. 13,5 dl = _____ ml
- d. 0,7 dl = _____ ml
- e. 4,2 dl = _____ ml

l	dl	cl	ml

4. Omsæt forskellige enheder

- a. 7,5 dl = _____ l
- b. 1,5 l = _____ dl
- c. 0,8 l = _____ ml
- d. 300 ml = _____ dl
- e. 15 dl = _____ l
- f. 2 cl = _____ dl

l	dl	cl	ml

g. 5 dl = _____ ml

h. 2½ dl = _____ l

i. 2,5 l = _____ cl

5. Omregn fra kg til g og omvendt

a. 3 kg = _____ g

b. 0,5 kg = _____ g

c. 7,5 kg = _____ g

d. 400 g = _____ kg

e. 2600 g = _____ kg

f. 1250 g = _____ kg

kg	-	-	g

6. Sidst men ikke mindst er der lige nogle andre mål, som nogle opskriftforfattere bruger. Det er mål som en teskefuld (tsk.) og en spiseskefuld (spsk.).

1 tsk. svarer til omkring 5 ml

1 spsk. svarer til omkring 15 ml

I følgende opgave skal du omregne ske-målene til ml.

a. 2 tsk. = _____ ml

b. 3 spsk. = _____ ml

c. 5 tsk. = _____ ml

d. 4 spsk. = _____ ml

e. 2 spsk. = _____ ml

f. 7 tsk. = _____ ml

g. 5 spsk. = _____ ml = _____ dl

h. 10 tsk. = _____ ml = _____ dl

Omskriv ingrediensernes mængde til et andet antal personer

Du skal nu forestille dig, at du skal lave mad til 60 personer i den første opgave (Fars i fad) og til 100 personer i den anden (Shepherd's pie). Du har fundet nogle opskrifter, du gerne vil lave mad efter – men de er alle beregnet til 4 personer. Derfor skal du omskrive opskrifternes liste over ingredienser, så de passer til hhv. 60 og 100 personer.

Fars i fad

500 g	hakket flæske- og kalvekød	→	jeg skal bruge	_____
50 g	kogte, mosede kartofler	→		_____
1	mellemstort zittauerløg	→		_____
1½ tsk.	groft salt	→		_____
	friskkværnet peber	→		_____
½ tsk.	gult sennepspulver	→		_____
1	æg	→		_____
1 dl	mælk	→		_____
3 spsk.	paprika	→		_____
25 g	smør	→		_____

Shepherd's pie

½ kg	skrællede kartofler	→	jeg skal bruge	_____
¼ kg	skrællede jordskokker	→		_____
1	æg	→		_____
140 g	revet cheddar ost	→		_____
	salt og peber	→		_____
500 g	hakket kalvekød	→		_____
1	løg	→		_____
2	gulerødder	→		_____
1 ds	hakkede tomater	→		_____
1 spsk.	koncentreret bouillon	→		_____
¼ dl	soja	→		_____
	olie	→		_____

Opskrifterne på denne side er stadig beregnet til 4 personer.
Omskriv listerne over ingredienser, så de passer til det antal personer, der står.

Fyldt svinemørbrad med chorizo og feta – til 10 personer

35 g	chorizo i skiver	→	jeg skal bruge	_____
1	svinemørbrad	→		_____
60 g	feta	→		_____
¼ dl	hakket persille	→		_____
1 fed	knust hvidløg	→		_____
1	sammenpisket æg	→		_____
2 tsk.	paprika	→		_____
1 spsk.	hvedemel	→		_____
50 g	finthakkede mandler	→		_____

Kalkun jambalaya – til 14 personer

500 g	kalkunbryst	→	jeg skal bruge	_____
1 spsk.	olie til stegning	→		_____
50 g	chorizo i skiver	→		_____
1	løg	→		_____
1	stor, grøn peberfrugt	→		_____
3–4	stilke bladselleri	→		_____
1 tsk.	oregano	→		_____
1	laurbærblad	→		_____
1 spsk.	koncentreret tomatpuré	→		_____
3 dl	risblanding med vilde ris	→		_____
4 dl	hønsbouillon	→		_____
2–3	fintsnittede forårsløg	→		_____
1	lime	→		_____
	salt, peber	→		_____

Lammefilet stegt med urtepanade & agurkesalat

Nu skal du lave mad til kun 4 personer. Du har fundet en opskrift, der er beregnet til 12 personer. Omskriv listen over ingredienser, så den passer til 4 personer.

150 g	pinjekerner	→	jeg skal bruge	_____
12 fed	hvidløg	→		_____
	revet citronskal fra 3 økologiske citroner	→		_____
	6 håndfulde persilleblade	→		_____
450 g	feta i store stykker	→		_____
12 stk.	lammerygfileter	→		_____
6	agurker	→		_____
6 spsk	af hver af olivenolie og citronsaft	→		_____
300 g	feta i tern	→		_____
150 g	små sorte oliven	→		_____
ca. 20	spæde salatblade	→		_____
100 g	smør til bruning	→		_____

Påskelam med ovnbagt kartoffelsalat

Nu har du fundet en opskrift, der er beregnet til 6 personer. Omskriv listen over ingredienser, så den passer til 4 personer.

1,5 kg	udbenet lammekølle	→	jeg skal bruge	_____
25 g	revet parmesan	→		_____
	2 kviste med salvieblade	→		_____
2 spsk.	olivenolie	→		_____
2 fed	hvidløg	→		_____
3	rødløg	→		_____
½ kg	rodfrugter (gulerod, pastinak, majroer)	→		_____
½ kg	sweet potatoes	→		_____
3 spsk.	olivenolie	→		_____
2 spsk.	balsamico	→		_____
	1 stor håndfuld rucola	→		_____

Forkortelser

I køkken-tekster bruges der ofte nogle forkortelser. Dette gør, at det er svært at læse teksterne, når man ikke helt har styr på, hvad hvilke forkortelser betyder. Det skal vi arbejde med i denne øvelse.

Opgaven går ud på at skrive det fulde navn ud for de forskellige forkortelser.

gl.	=	_____	tsk.	=	_____
kcal	=	_____	pk.	=	_____
ca.	=	_____	pers.	=	_____
pr.	=	_____	stk.	=	_____
bl.	=	_____	bk.	=	_____
m/	=	_____	fl.	=	_____
dl	=	_____	g	=	_____
st.	=	_____	fx	=	_____
u/	=	_____	min.	=	_____
bg.	=	_____	kJ	=	_____
knsp.	=	_____	evt.	=	_____
ds.	=	_____	bdt.	=	_____
l	=	_____	spsk.	=	_____
ps.	=	_____	kg	=	_____
ml	=	_____	temp.	=	_____

Du kan hente lidt inspiration her:

for eksempel	glas	bundt	flaske	liter	med	
temperatur	teske	gram	kilokalorier	bakke	uden	
minutter	cirka	personer	styk	kilogram	spiseske	
knivspids	pose	bæger	deciliter	pakke	dåse	per
eventuelt	blade	milliliter	kilojoule	stødt		

Indsæt de rigtige udsagnsord i opskrifterne

I nedenstående opskrift mangler der nogle ord. Det er alle de ord, der beskriver, hvad du skal gøre. Prøv at gætte dig frem til, hvilke ord, der mangler.

Opskrift 1: Fetasalat

_____ salathovedet i rigeligt vand, _____ det i mindre stykker eller _____ det i strimler. _____ salaten i bunden af et halvdyb fad. _____ peberfrugten for frøstol og kerner. _____ den i smalle strimler. _____ agurk, tomater og løg i skiver og _____ fetaosten i små terninger. _____ de forskellige ingredienser på salaten. _____ oliven på og _____ marinaden over.

Opskrift 2: Pastasalat med spinat og ærter

_____ pastaen efter anvisning på emballagen. _____ pastaen under koldt vand. _____ den i en sigte. _____ spinaten, så du _____ helt sikker på, at der ikke er mere jord på den. _____ pasta, spinat og ærter i en skål. _____ den bløde blå ost med en gaffel og _____ fløden i. _____ til med citronsaft, salt og peber. _____ dressingen i salaten eller _____ den til i en separat skål. _____ salaten med smuldret bacon.

Opskrift 3: Avocadosalat

_____ avocadoerne på langs og _____ stenene. _____ frugtkødet ud af de halve skaller og _____ det i skiver. _____ dem med citronsaft. _____ avocadoskiverne med de øvrige ingredienser. _____ marinaden sammen og _____ den i salaten. _____ flutes til.

Opskrift 4: Vildtgryde

Løget _____ og _____ groft. Champignonerne _____ helt fri af jord og _____ i skiver. Kødet _____ i tern, baconen i tynde strimler. Baconstrimlerne _____ i en tør gryde. Når de er gyldne, _____ de op, mens fedtet _____ ud. Margarinen _____, løget _____ i og _____ til det er gyldent. Kødet og bacon _____ i og _____ til kødet er brunt. Bouillon og rødvin _____ og retten _____ i en times tid ved svag varme. Det hele _____ til med salt og peber. Fløden _____ i og det hele _____ et opkog og der _____ hvis saucen er for tynd.

Sæt opskriftens instruktioner i den rigtige rækkefølge

I opskriften nedenfor er der sket en fejl. Rækkefølgen i instruktionerne er forkert. Du skal nu hjælpe kokken ved at sørge for at bytte dem rundt, så tingene står i den rigtige rækkefølge.

- S. Brun fedtstoffet i en tykbundet pande.
- Ø. Tilsæt vand, eddike og sukker og lad det koge op.
- T. Server det hele rygende varmt.
- E. Skræl kartoflerne.
- S. Bland alt godt sammen.
- K. Svits løgene til de er klare og gyldne.
- L. Tilsæt kartoffeltern og pølser.
- E. Drys purløg over.
- N. Skær kartoflerne i små tern.
- E. Tilsæt salt og friskkværnet peber.
- S. Pil løgene og hak dem fint.
- R. Lad retten småkoge i ca. 5 minutter.
- V. Skær pølserne i skrå skiver.
- P. Tilsæt mel, paprika og tomatpure og rør det i løgene.

Den rigtige rækkefølge er:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Skriv selv opskriften

Nedenfor ser du et billede af en ret. Prøv at gætte, hvad retten hedder, hvad der er i retten, og hvordan den er blevet lavet.



Rettens navn: _____

Ingredienser:

Sådan gør du:

Opskriften til din yndlingsret

Alle mennesker har nogle retter, de bedre kan lide end andre. Tænk på én af dine favorit-retter – kunne det ikke være dejligt at servere den for jeres kunder?

For at der kan købes ind og for at de andre i køkkenet kan hjælpe dig med at lave retten, skal du skrive opskriften til din yndlingsret ned her:

Retten hedder: _____

Denne opskrift er beregnet til _____ personer.

Vi skal bruge:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Fremgangsmåden er følgende:

Find sammensatte ord i opskriften

Du skal finde alle sammensatte ord i nedenstående opskrifter og skrive dem på skemaet på næste side, idet du deler dem op i deres bestanddele.

Chokoladesouffle med mocca-is og mocca-karamel

Chokoladekerne

Start med chokoladekernen – varm piskefløden op til kogepunktet. Tilsæt hakket mælkechokolade samt smør og rør, til chokoladen er helt smeltet. Sæt cremen til afkøling og lav 6-8 kugler efter afkøling.

Chokoladesouffle

Smelt smør og chokolade over et vandbad. Rør kakao samt majsstivelse (eller kartoffelmel) i chokoladen. Pisk æggeblomme og rørsukker sammen, og rør det i chokolademassen. Pisk æggehviderne stive og vend dem i chokolademassen lidt ad gangen. Smør 6-8 ovnfaste muffinforme godt med smør. Fordel halvdelen af chokoladesouffledejen i skålene og dernæst en kugle af chokoladekernen.

Kom resten af chokoladesouffledejen i skålene, og sæt dem i køleskabet, indtil de skal bages. De kan sagtens laves dagen før.

Mocca-is

Hæld spilkogende vand over kaffepulveret og rør, til det er opløst. Tilsæt Baileys og rør kaffeblandingen i vanilleisen. Sæt isen tilbage i skabsfryseren indtil servering.

Mocca-karamel

Smelt sukkeret i en tykbundet gryde, tilsæt piskefløde samt kaffe under omrøring og lad det koge, til sukkeret igen er smeltet. Lad karamelfløden køle lidt af og jævn cremen med æggeblomme.

Chokoladesauce

Varm piskefløden op til kogepunktet. Tilsæt hakket chokolade samt Baileys. Rør til chokoladen er helt smeltet og sæt chokoladesaucen til afkøling.

Bag chokoladesouffleerne lige inden servering i ca. 14 minutter ved 200°C. Vend chokoladesouffleerne ud på desserttallerkenerne. Pynt med mocca-karamel samt chokoladesauce og server en god kugle mocca-is til.

Sammensatte ord i chokoladesouffle-opskriften

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____
16. _____
17. _____
18. _____
19. _____
20. _____
21. _____
22. _____

Hygiejne

Personlig hygiejne

Hvilke regler har I for den personlige hygiejne? Skriv dem ind i følgende figur:



Nedenstående hygiejne-regler gælder for Cafe Nicolai, som er en del af Århus Produktionsskole. Læs reglerne igennem og sammenlign med jeres – hvilke er de samme, og hvilke har I ikke?

1. Du skal møde ren hver dag. Såvel din mundhygiejne og den øvrige afvaskning skal være i orden. Dine negle skal være rene/rensede.
2. Som elev i cafeen får du udleveret en t-shirt, forstykke og skridsikkert fodtøj. Dette skal benyttes. T-shirt og forstykke skiftes mindst hver anden dag, eller efter behov.
3. Langt hår skal være samlet med elastik.
4. Ringe og håndledssmykker må ikke bæres i køkkenet.
5. Lange lakerede negle hører ikke til i et køkken. Skulle du en dag have det, må du arbejde med gummi-handsker.
6. Du skal vaske hænder, hver gang du kommer ind i rummet!
7. Dine private ting, tasker, jakker osv. må ikke være i køkkenet.
8. Hvis du har sår på hænderne, skal du bruge gummihandsker.
9. Hvis du er syg eller er bærer af en smitsom sygdom, der evt. kan overføres gennem mad, skal du fortælle læreren det.

	samme som hos os	forskelligt fra os
regel nr.		

Hvilke 4 af de ovenstående regler synes du, er de mest vigtige at overholde – og hvad er det ved disse, du synes er mere vigtigt end ved de andre?

Personlig hygiejne – læseforståelse

Følgende tekst stammer oprindeligt fra en teknisk skoles lærebog om kokkefagene. Den er af lidt ældre dato, hvorfor sprogbruget måske forekommer en anelse gammeldags. Prøv at læse den og løs efterfølgende opgaverne til den.

Personlig renlighed

Renlighed med sit eget legeme er naturligvis et personligt anliggende, men de mennesker, man i det daglige omgås, påvirkes også i høj grad af vor personlige renlighed eller især mangel på samme.

Af visse erhvervsgrupper vil der med rette kunne kræves en gennemført personlig renlighed, f.eks. stiller vi strenge krav til læger, tandlæger og sygeplejersker om deres renlighed. Nøjagtig de samme krav kan med rimelighed stilles til de personer, der beskæftiger sig med levnedsmidler, beregnet til salg eller servering.

Af disse personer må det forventes, at de forstår nødvendigheden af badning og afvaskning af legemet og frem for alt koncentrerer sig om renholdelsen af svedzonerne (armhuler, skridt, hals og fødder), idet netop disse områder er en god grobund for bakterievækst. På grund af, at hænder og arme ofte kommer i direkte berøring med levnedsmidler, er det nødvendigt, at man er særlig omhyggelig med renholdelse af disse.

Håndvaskning

Kun sjældent er det muligt at fremstille levnedsmidler, der med rette kan benævnes "uberørt af menneskehænder". Vi må se i øjnene, at selv om vi ofte anvender maskiner ved levnedsmiddelfremstillingen, er der næsten altid en eller flere operationer i fremstillingen, hvor hænderne må benyttes.

Da vi samtidig bruger hænderne til mange andre formål, er der herved stor mulighed for forurening i dagens løb, f.eks. er hænderne altid udsat for bakteriologisk forurening ved toiletbesøg, og naturligvis også, hvis man beskæftiger sig med tilsmudsende arbejde, ganske særligt hvis hænderne kommer i forbindelse med jord, der altid indeholder en anelig mikroflora.

Hvis hænderne på disse måder inficeres med mikroorganismer, er der stor mulighed for overføring til de levnedsmidler, man beskæftiger sig med. Det er derfor nødvendigt, at man vasker hænderne grundigt efter toiletbesøg og så ofte, hænderne er blevet tilsmudset af jord og andet snavs.

En regel, som må overholdes, er, at håndvask altid skal foretages, umiddelbart før man påbegynder arbejdet med levnedsmidler og efter hver afbrydelse af arbejdet.

Det er ikke ligegyldigt, hvordan håndvasken foretages. Det er ikke tilstrækkeligt i hygiejnisk henseende at dyppe hænderne i koldt vand og gnide dem et øjeblik i sæbe for dernæst efter afskylningen at tørre dem i et snavset håndklæde.

Håndvask bør ske i rigeligt varmt vand og med en sæbe, der skummer godt.

Almindelig sæbe har kun ringe bakteriedræbende evne, men pga. dens affedtende egenskaber fjernes hudfedtet og samtidig hermed snavs og bakterier.

For at håndvasken skal være effektiv, må man bruge mindst 1 helt minut hertil.

→

En neglebørste er uundværlig for at fjerne snavs under neglene og i neglefalsene.

Undertiden vil det være hensigtsmæssigt at forøge håndvaskningens virkning ved at bruge desinficerende midler. Der findes vaskemidler, der er tilsat bakteriedræbende stoffer, der især har virkning overfor stafylokokker og colibakterier.

Aftørringen af hænderne foretages mest hygiejnisk med eengangs-papirhåndklæder.

Opgaver til teksten

1. Find synonymer (andre ord, der betyder det samme) for følgende ord fra teksten

- a. legeme _____
- b. levnedsmidler _____
- c. anvender _____
- d. anselig _____
- e. tilsmudset _____
- f. tilstrækkeligt _____
- g. dernæst _____
- h. undertiden _____
- i. vaskemidler _____

2. Hvor længe skal man mindst vaske hænder, for at det er effektivt?

3. Hvad bør man bruge til at tørre hænderne i?

4. Hvorfor er det så vigtigt at vaske hænder?

5. Hvorfor renser almindelig sæbe hænderne, når nu den ikke dræber bakterier?

6. Hvilket hjælperedskab bør man bruge, når man vasker hænder?

7. Hvornår skal man altid vaske hænder?

8. Hvilke 2 slags bakterier er især farlige i mad?

9. Hvorfor bør man især være omhyggelig med at holde sine svedzoner samt arme og hænder rene?

10. Find sammensatte ord fra teksten og skriv dem her:

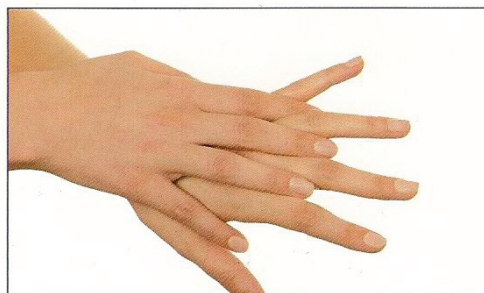
Vask hænder

Nedenfor ser du en plakat fra sundhedsoplysningen, der forklarer, hvordan man bør vaske hænder, hvis det skal gøres ordentligt. Men ved en fejl er teksten under billederne her blevet væk. Så du må hjælpe med at skrive en ny tekst til hvert billede.

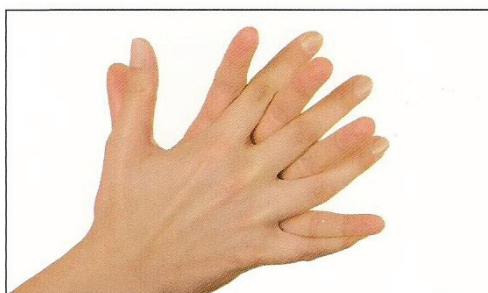
VASK HÆNDER



Billede 1



Billede 2



Billede 3



Billede 4



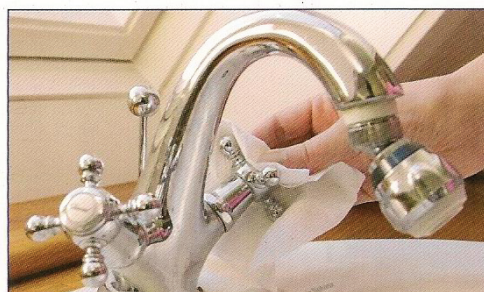
Billede 5



Billede 6



Billede 7



Billede 8

© Komiteen for Sundhedsoplysning. Læs mere i Hygiejne i daginstitutioner, Sundhedsstyrelsen.

Skriv dine forslag til billedteksterne her:

Billede 1:

Billede 2:

Billede 3:

Billede 4:

Billede 5:

Billede 6:

Billede 7:

Billede 8:

Vælg en af følgende 3 opgaver:

1. Lav en video

Lån et videokamera eller brug din mobil til at optage en video, der viser, hvordan man skal vaske sine hænder rigtigt ifølge sundhedsoplysningens plakat. Videoen skal være optaget i et køkken.

Se evt. følgende video før eller efter I laver jeres egen: www.youtube.com, skriv "vask hænder voksen" i søgefeltet og klik på 1. hit.

2. Skriv en rap

Dernæst skal jeres gruppe skrive en rap, der fortæller, hvor vigtigt det er at vaske hænder. I rappen skal der indgå

- hvornår,
- hvor tit og
- hvor grundigt det skal gøres.

Find noget baggrundsmusik og fremfør jeres rap for klassen.

Se evt. følgende video før eller efter I laver jeres rap: www.youtube.com, skriv "jøden vask dine hænder svin" i søgefeltet og klik på 1. hit.

3. Lav en plakat

Lav en plakat, der illustrerer køkkenreglerne hos jer. Den kan indeholde noget om f.eks. _____

- hygiejne

- sikkerhed
- oprydning
- hjælpsomhed
- vareadskillelse
- hensyn

Plakaten skal indeholde billeder og må også gerne indeholde tekst. Den bedste plakat kan måske hænges op i køkkenet eller kantinen til illustration for nye elever.

Lidt teori

Der findes 3 slags bakterier i madvarer:

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Nyttige bakterier | f.eks. i kærnemælk, ost og yoghurt. |
| 2. Fordærvende bakterier | f.eks. i mælk, frugt og pålæg, de gør, at tingene rådner, bliver sure eller mugner. |
| 3. Sygdomsbakterier | f.eks. i æg og råt kød (bakterierne salmonella og campylobacter er de mest kendte). |

Fødevarehygiejne

Hvad ved I på forhånd?

På klassen diskuteres og noteres, hvad man skal huske på, når man skal tilberede:

råt kød

hakket kød

grøntsager

æg

Hjælp herefter hinanden med at formulere 3 spørgsmål, der handler om, hvad I ønsker at få at vide, når I læser teksterne om fødevarehygiejne.

Spørgsmål 1: _____

Spørgsmål 2: _____

Spørgsmål 3: _____

Tip en tekst

Læs nedenstående udsagn og sæt ✓ ved de udsagn, du tror, er korrekte

sæt ✓	Følgende sætninger er påstande. Du skal vurdere, om de er rigtige eller forkerte.
	Bakterier stortrives ved temperaturer mellem 20 og 40 grader.
	Mad skal varmes op til mindst 60° C, så alle bakterier dræbes.
	Bakterierne sidder på kødets overflade, ikke inden i kødet.
	Råt kød skal holdes helt adskilt fra grøntsager indtil tilberedning.
	Krydderier tilføjer mange bakterier til retten.
	Så snart kød er ude af køleskabet, går bakterieudviklingen i gang.
	Hakket kød kan anvendes inden for 3 dage.
	Kød pakket i beskyttende atmosfære holder ikke længere end almindeligt hakket kød ved normal køleskabstemperatur (5° C).
	Pasteuriseret betyder "uden klumper".
	Man må kun bruge friske æg, hvis de anvendes i en ret, der opvarmes til mindst 75° C.
	I løbet af ½ time kan 1 bakterie blive til 1000.

Bruger du beskidte tricks i køkkenet?

På næste side ser du teksten fra brochuren ”Bruger du beskidte tricks i køkkenet?” udgivet af fødevarestyrelsen (kan gratis bestilles på www.fvst.dk/publikationer).

Læs teksten fra brochuren på næste side og besvar derefter følgende spørgsmål.

1. Hvilke 3 ting skal man huske for ikke at blive syg af maden?

1. _____

2. _____

3. _____

2. Hvor varm skal varm mad være for at bakterier i den dræbes?

3. Ved hvilken temperatur stortrives bakterier, dvs. formerer sig hurtigt?

4. Hvad skal du sørge for at holde adskilt i et køkken – og hvorfor?

5. Hvad skal du huske at gøre rigtig mange gange i et køkken for god hygiejnes skyld?

6. Hvad sker der tit, hvis der kommer bakterier fra råt kød over på salat eller brød?

7. Hvad hedder de 2 mest kendte sygdomsbakterier i mad?



TRE TRICKS DER VIRKER

Nogle af os har dårlige vaner i køkkenet, når vi laver mad. Byt de beskiddede tricks ud med tre tricks, der virker. Så kan du undgå at blive syg af maden.



- VARM OP
- KØL AF
- SPRED IKKE BAKTERIER OG VIRUS



NÅR DU GRILLER

Når du griller, er det vigtigt, at du holder råt kød på ét fad og det færdigstegte på et andet, rent fad. Vask hænder, hvis du lægger råt kød på grillen med fingrene. Så kan du undgå at blive syg af bakterier som salmonella og campylobacter.

VARM OP

- Varm mad skal være varmet ordentligt igennem (mindst 75°C). Høj varme under stegning og kogning dræber bakterier som salmonella og campylobacter.
- Du bør gennemvarme hakket kød, kød i tern og strimler, fisk, fjerkræ og retter med æg.
- Når du genopvarmer mad, er det ikke nok at lene den. Maden skal være varmet helt igennem ved høj varme.
- Hvis du holder maden varm i længere tid, bør den være ordentlig varm hele tiden. Kommer temperaturen under 65°C, kan bakterier vokse, og du risikerer at blive syg.



KØL AF

- Kød, pålæg, mælkeprodukter, ost og middagsrester skal opbevares i køleskabet ved højst 5°C.
- Når du køler maden hurtigt ned og opbevarer den koldt, stopper de fleste bakterier med at vokse.
- Varm mad, som du gemmer, skal kun lige dampe af, før du sætter den i køleskabet. Hvis maden står længe fremme på bordet ved stuetemperatur, bliver den en ren bakteriebombe. Bakterierne stortrives nemlig mellem 20°C og 40°C. I løbet af tre timer kan én bakterie blive til 1000 og efter seks timer til en million!
- Temperaturen i køleskabet kan variere fra top til bund. Der er ofte koldst på de midterste hylder i køleskabet. Tjek jævnligt temperaturen med et termometer.



SPRED IKKE BAKTERIER OG VIRUS

- Hold rå madvarer adskilt fra mad, der er færdig og klar til at spise. Husk også at vaske hænder - både før du laver mad, og når du skifter mellem for eksempel råt kød og tilberedt mad.
- Bakterier på hænderne eller på køkkenredskaber bliver nemt spredt mellem forskellige madvarer.
- Det er særlig vigtigt, at du holder råt kød adskilt fra mad, der ikke skal opvarmes. Skift skærebræt og kniv lige efter, det har været brugt til råt kød. Hvis der kommer bakterier fra råt kød over på salat eller brød, kan det være nok til, at du kan blive syg med mavepine og diarré.

Tekst om fødevarehygiejne – med opgaver til

Læs nedenstående tekst. Mens du læser, skal du markere ukendte/svære ord med gul overstregningstusch og de ord, som du mener, er de vigtigste nøgleord med grønt. Giv endvidere de sidste 6 afsnit en overskrift.

Fødevarehygiejne

Fødevarelovgivningen indeholder krav til fødevarevirksomheders opbevaring og håndtering af fødevarer. Kravene er fastsat ud fra hensynet til den hygiejnemæssige sikkerhed og dermed til menneskers sundhed. Fødevarelovgivningen er forebyggende og skal sikre forbrugerne sunde fødevarer.

Den, der opbevarer, håndterer eller sælger fødevarer, er ansvarlig for at overholde fødevarelovgivningen. Det indebærer bl.a. et ansvar for, at behandlingen af fødevarer foregår på en hygiejnisk forsvarlig måde.

Uønskede bakterier i råvarer kan dog aldrig helt undgås, og derfor er det vigtigt, at vi selv behandler kød, æg, frugt, grønt osv. med omtanke i køkkenet.

- Madlavningens tre hygiejne-grundregler er:

1. varm op
2. køl af
3. undgå at sprede bakterier

De 3 råd virker over for alle sygdomsfremkaldende bakterier, så man behøver ikke overveje, om det er salmonella, campylobacter eller en tredje bakterie, der kan være problemet.

- På råt kød og fersk fjerkræ går bakterieudviklingen i gang, lige så snart det er taget ud af køleskabet, da temperaturen i et køkken næsten altid vil ligge over 5° C. Lad derfor ikke kød eller fjerkræ blive i stuetemperatur længere end allerhøjst nødvendigt. Det er uhyre vigtigt, at man arbejder på rene borde og skærebrætter med rene knive og nyvaskede hænder. Pas på krydskontamination, dvs. at bakterier overføres fra én fødevarer til en anden. F.eks. at kødsaft med bakterier drypper ned på gulerødder, eller at champignons med jord på rører ved kød på samme bord eller bræt.

Den sikreste måde at undgå krydskontamination på er, at sende alle brugte redskaber og brætter gennem opvaskemaskinen, at rengøre og evt. desinficere alle arbejdspladser og lægge brugte klude til vask eller bruge papir i stedet for klude.

- Alt hakket kød og fisk skal bruges inden 24 timer efter hakningen. Det er, fordi at bakterierne fra kødets overflade ved hakningen fordeler sig i hele kødet. Det er derfor også meget vigtigt at gennemstege hakket kød, så man er sikker på, at alle bakterierne er dræbte.

En del hakket kød sælges i "beskyttende atmosfære". På denne står, dette kød har en længere holdbarhed end de 24 timer. Men det gælder kun, hvis det opbevares ved en temperatur under 2° C. Hvis det derimod lægges i et normalt køleskab på 5° C, er holdbarheden kun 24 timer ligesom ved almindeligt hakket kød. Og det gælder, uanset om emballagen er brudt eller ej.

Rå grøntsager skal holdes adskilt fra alle andre varer, både ved modtagelse, ved opbevaring, ved rensning og ved tilberedelse. Grøntsager vokser i eller på jord, og jord indeholder store mængder af bakterier – og bakterierne forsvinder ikke, selv om grøntsagerne bliver vaskede. Der er derfor stor risiko for krydskontamination, hvis man blander grøntsager med andre varer.

→

Grøntsager skal helst renses/udskæres/snittes et sted, der kun er beregnet til grøntsager. Hvis dette ikke kan lade sig gøre, må man planlægge arbejdet således, at alle grøntsagerne renses/skæres på én gang, hvorefter bordet/brætterne renses grundigt og desinficeres, inden man fortsætter at arbejde med andre slags fødevarer på samme sted.

Krydderier tilfører altid mange bakterier til maden. De skal derfor først blandes sammen med kød, fjerkræ eller fisk så sent som muligt før stegning, kogning eller bagning.

- Æg bør opbevares i køleskab, selv om de i butikkerne kun står køligt, dvs. ved højst 12° C. Salmonella vokser nemlig ikke ved temperaturer under 5° C.

Hvis man vil sikre, at ingen bliver syge af at spise friske æg, bør de retter, æggene indgår i, opvarmes til over 75° C – hele vejen igennem.

Hvis man derimod vil servere retter med æg, der kun er lidt opvarmet, som i f.eks. æggekage, omelet, røræg, kærnemælkskoldskål og råcreme, bør man i stedet for friske æg anvende pasteuriserede æg. De er varmebehandlede på en måde, så de ikke indeholder salmonellabakterier. Men selvom der bruges pasteuriserede æg, skal maden køles hurtigt af og opbevares i køleskab, fordi der kan være andre bakterier i råvarerne end salmonella fra æg.

Bakterier fra æg kan overføres til anden mad, f.eks. gennem køkkenbordet, redskaber eller hænder. Undgå derfor at spilde æg på køkkenbordet. Smid æggeskaller direkte i skraldespanden og vask hænder, når du har anvendt æg. Læg klude til vask eller brug papir.

- Varmebehandling kan være både kogning, dampning, stegning, grillstegning og bagning.

Råvarer, der varmebehandles, skal altid opvarmes til mindst 75° C – hele vejen igennem. Genopvarmes mad, skal den ligeledes opnå en temperatur på 75° C alle steder i retten. Hvis man er det mindste i tvivl, måles efter med termometer.

- Hvis fødevarer skal opbevares eller serveres ved lave temperaturer, skal de ned på en temperatur på 5° C så hurtigt som muligt. Der må gå højst 3 timer til nedkølingen, da det er den tidsperiode, hvori sporer i maden vil begynde at spire og udvikle sig til bakterier. For at nedkøle mad hurtigt, er det godt at inddele den i mindre portioner. Vær omhyggelig med hygiejnen ved nedpakningen.

Opgaver til fødevarehygiejne

1. Fik du svar på de 3 spørgsmål (se side 110), som blev lavet før læsningen?

2. Lav en lille ordbog med de gule ord (de ukendte ord)

Ukendte ord	Forklaring af ordet
fødevare	madvare, noget man kan spise
fersk	

3. Hvilke ord er tekstens nøgleord?

4. Hvilke overskrifter passer til de sidste 6 afsnit af teksten?

5. Find på internettet (www.google.dk – billeder) et passende foto/billede til hvert af de sidste 6 afsnit. Alternativt kan du/I gå i køkkenet og selv tage nogle billeder, der passer.

6. Udbyg teksten med et afsnit om fersk fisk

7. Lav "de 10 huskeråd om fødevarehygiejne":

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

8. Nævn 2 kritiske punkter ved at lave en ret med oksekød, gulerødder, selleri, krydderier og vand.

Hvordan vil du imødegå disse 2 kritiske punkter?

9. Skriv 3 ting ned, som du har lært af at arbejde med teksten om fødevarehygiejne:

10. Nævn én ting, som du stadig ikke ved, men kunne tænke dig at lære:

11. Kontroller dine svar i "Tip en tekst" – hvor mange rigtige gæt havde du? _____

Rengøring

Køkkenrengøring

Når vi taler om hygiejne, taler vi også om rengøring af køkkenet og alt i det. Når man har med fødevarer at gøre, er snavs oftest ensbetydende med næringsstoffer for mikroorganismer. Derfor er det nødvendigt at fjerne snavset. Mikroorganismerne kan nemlig ikke overleve eller formere sig der, hvor der ikke er næringsstoffer (snavs) til dem.

Giv nogle eksempler på, hvad der skal gøres rent hvor ofte i et køkken:

Flere gange om dagen	En gang om dagen	En gang om ugen	Mindre end en gang om ugen

Nogle former for snavs fjernes med vand, andre kræver nogle rengøringsmidler.

Hvilke rengøringsmidler bruger I i jeres køkken – og til hvad?

Hvad betyder følgende ord? Giv enten et synonym eller en forklaring til hvert ord.

1. desinfektion

2. belægning

3. affedte

4. knofedt

5. dosering

6. inventar

7. koncentration

8. skuring

[illegible]

Indsæt de manglende udsagnsord i følgende tekst om **rengøringsmidler**:

Rengøringsmidler _____ til mange formål, og de _____ forskelligt indhold og styrke. De stærkeste rengøringsmidler _____ snarere hurtigst og nemmest, og det _____ nødvendigt at _____ disse ved belægnings i fx ovne. De stærkeste rengøringsmidler _____ dog den ulempe, at de _____ skadelige både for de personer, der _____ med dem, og for miljøet. Alle rengøringsmidler _____ huden. Desuden _____ det _____ helbredsproblemer at _____ dampe fra rengøringsmidlerne.

Derfor _____ man aldrig _____ et stærkere middel end højst nødvendigt. Rengøringsmidlet _____ til opgaven. Ved _____ af et relativt svagt middel _____ der måske _____ længere virketid og mere maskinkraft ("knofedt"), for at _____ samme resultat.

Der _____ ikke _____ rester af rengøringsmidler på overflader, der _____ direkte i forbindelse med maden. Derfor _____ man _____ med rent vand på alle de flader, maden _____ i direkte forbindelse med. Ved opbevaring _____ rengøringsmidlerne _____ adskilt fra maden.

Ret stavfejlene i følgende tekst om **dosering**:

Det er en stor fejl at overdosere, dvs. og tilsatte mere rengøringsmiddel end nødvendigt til opgaven. Det er uøkonomisk, men også ødeliggende for miljø og inventar. Der findes doseringsudstyr på markedet, som kan være en hjælp til at dosere rigtigt.

For alle rengøringsmidler er der et brugsanvisning, hvor man kan læse, hvor meget middel der skal doseres til en angivet vandmængde. Der er store variationer fra mærke til mærke, alt efter middlets koncentration og indhold.

Oftest er der anbefalet både en øvre og en neder grænse for dosering:

- den øvre grænse bruger man ved et højt kalkindhold i vandet og ved meget snavs
- den nedre grænse bruger man ved et lavt kalkindhold i vandet og ved lidt snavs

Den, der går rent, skal altså både kende vandets kalkindhold og vurdere, hvor besværligt arbejdet er, for at kunne fastlægge en præcis dosering.

Indsæt de stumme bogstaver i følgende tekst om **desinfektion**:

En vigti__ desinfektion fin__er sted i opvask__maskinen. Lovgivningen kræver, at van__et i opvaskemaskinen ska__ ha__ en temperatur på min__st 80° C. Den__e temperatur skal med jævne mel__emrum kontrol__eres med et termometer. Al__e de tin__, der ka__ tåle opvask, ska__ igen__em opvaskemaskinen. Det er den be__ste og mest ef__ektive måde at desinficere på.

Nogle tin__ kan ik__e vaskes i maskine, fx en pålægsmaskine, rør__-maskin__s ked__l, og kniv__, kødhak__er og an__et lavet af aluminium, fo__di materialerne ka__ ødelæg__es. Udstyr a__ den__e slags og bor__plader kom__er direkte i fo__bin__else med maden, og derfo__ ka__ det vær__ nødvendi__t med kemisk desinfektion. Kemisk desinfektion må kun foregå på rene flader. Den kemiske ef__ekt går tabt på en snavset flade, og arbejdet er spil__t. Fæl__es for de desinficeren__e midler er, at de ska__ ha__ tid til at virke.

Der må kun bru__es desinfektionsmidler, der er godken__t af Fødevarestyrelsen.

Et alternativ til kemisk desinfektion kan være at bru__e ko__en__e van__, __vis forhold__ene, herun__er sik__erheden, til__ader det.

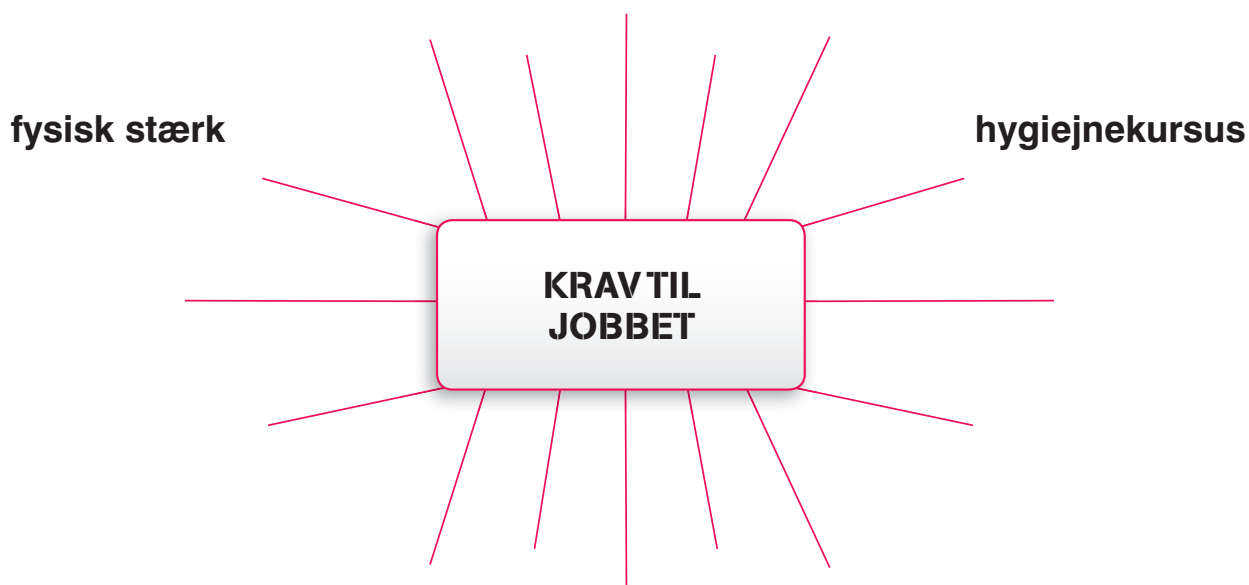
HUSK: Rengøringsvan__ er beregnet til at løsne ski__tet.

Rent van__ er beregnet til at skyl__e efter med.

Annoncers krav til køkkenmedarbejdere i job

Brug til denne opgave eksemplerne på de næste sider, eller gå på nettet på adressen www.jobnet.dk. Gå ind under "Jobsøger", find job, klik på "erhverv" og vælg derefter "hotel, restauration, køkken, kantine". Så vælger du dit interesseområde (f.eks. køkken- og kantinearbejde) og så det geografiske område, du bor i.

Se så jobannoncerne igennem og led efter de ord og udtryk, der siger noget om de krav, der stilles til den nye medarbejder. Det kan være faglige krav, men også personlige eller sociale krav. Skriv dem ind i mindmappet nedenunder:



Inddel kravene i faglige, personlige og sociale krav:

Faglige: _____

Personlige: _____

Sociale: _____

Eksempler på jobannonce-tekster

Servicemedarbejder til kantinen

FIRMA ABC A/S (Arbejdspladsen ligger i Silkeborg kommune)

Kantinen på FIRMA ABC søger en servicemedarbejder pr. 7. december 2009.

Stillingen er på 35 timer, og de primære arbejdsopgaver er opvask, rengøring samt forefaldende arbejde i kantinen. Du samarbejder desuden med vores øvrige servicemedarbejdere.

Mødetid: kl. 9.00-16.00. Der vil være ændrede arbejdstider i forhold til arrangementer og lignende.

Du skal være

- interesseret i et job blandt unge mennesker
- i besiddelse af et godt humør og have let til smil
- serviceminded og have evnen til at spotte opgaverne
- stabil, fysisk stærk

Er du interesseret i et job på en dynamisk arbejdsplads, hvor du bliver sparringspartner med det øvrige personale i udvikling af den gode service, så send din ansøgning til os, så vi har den senest torsdag den 12. november.

Aflønning sker i henhold til gældende overenskomst.

Hør gerne mere hos kantineleder xxx xxx på tlf. 1234 5678 eller souchef yyy yyy på tlf. 9876 5432.

Ledige stillinger: 1

Kok - til det danske køkken – Vikar

Restaurant K (Arbejdspladsen ligger i København kommune)

Til travl restaurant, beliggende i Kødbyen, søges en frisk medarbejder, til snarest tiltrædelse.

Stillingen er til start et vikariat på ca. 2 mdr., men der er gode muligheder for fast arbejde. Arbejdstiden vil være 37 timer om ugen, i tidsrummet kl. 08.00 – 16.00. Vi har også åbent i weekenden.

Du skal være uddannet kok og have et rigtig godt kendskab til det danske køkken og være opmærksom på, at vi laver alt fra bunden. Du skal kunne arbejde selvstændigt.

Du skal have gode dansk kundskaber, da der er en daglig dialog mundtligt/skriftligt.

Vi forventer, at du vil være mødesikker, fleksibel og samarbejdsvillig.

Send venligst e-mail til: kalinkabar@kalinkabar.dk

Ledige stillinger: 1

Ordkort

Ukendte ord, begreber og udtryk

Navn:

Dato:

Hvad betyder
ordet "service"

Eksempel
på sætning med ordet
"serviceminded"

Hvor har du hørt ordet
blive brugt?

serviceminded

Synonym

sammensat af to ord:

1. _____

2. _____

som betyder:

Hvad er det, der gør
ordet svært?

Ideen til skabelonen til ordkendskabskortet er taget fra: www.fmb.dk/kompit → skabeloner → ukendte ord eller begreber

Praktikplads-søgning

- Find mindst 4 relevante firmaer, hvor du kunne søge en praktikplads efter dit grundforløb på teknisk skole. Brug evt. www.praktikpladsen.dk eller www.degulesider.dk

Skriv firmaernes navn, adresse og telefonnummer op:

• _____	• _____
_____	_____
_____	_____
• _____	• _____
_____	_____
_____	_____

- Vælg ét af firmaerne og læs om dette firma på nettet (deres hjemmeside)

Skriv så lidt om firmaet, f.eks. kan du prøve at finde svar på

- hvad laver firmaet?
- er de specialiseret i noget?
- hvilke faggrupper inden for mad til mennesker har de ansat?
- hvor mange ansatte er der i alt?

- Find firmaets placering på et bykort (f.eks. www.krak.dk → kort)

Hvor langt er der fra din bopæl til firmaet? antal km _____

- Hvornår skal du hjemmefra for at være hos firmaet kl. 07.50?

Brug www.rejseplanen.dk

Jeg skal hjemmefra kl. _____

Jeg skal benytte følgende transportmidler:

- _____ afgang kl. _____ ankomst kl. _____
- _____ afgang kl. _____ ankomst kl. _____
- _____ afgang kl. _____ ankomst kl. _____

- Udarbejd dit eget CV ved hjælp af www.gtulp.dk

Kost og ernæring

Sunde og usunde ting

Tænk lidt over dit liv og skriv ind i tabellen forneden, hvad du laver, spiser, møder og bliver udsat for af hhv. sunde og usunde ting i din hverdag:

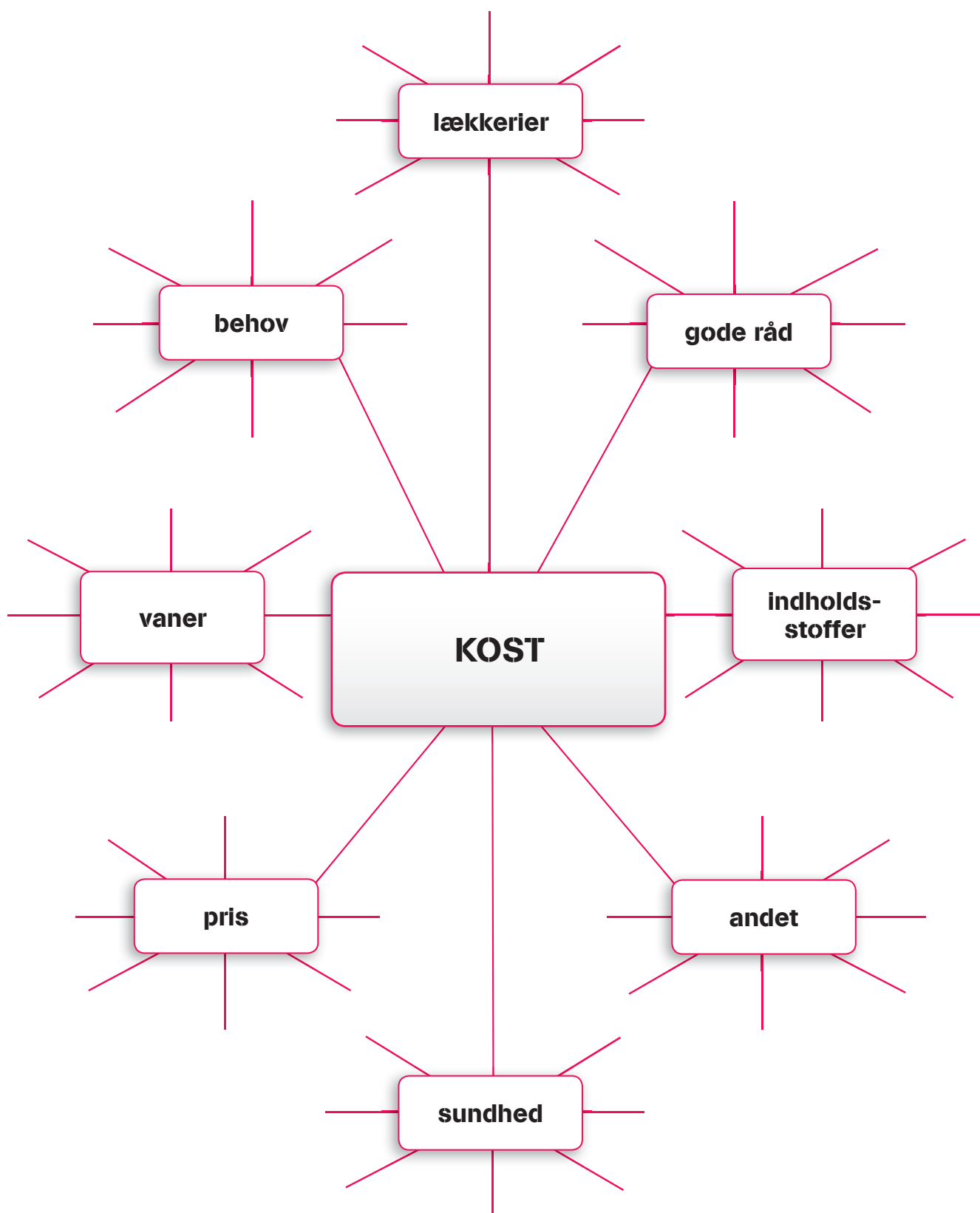
Sunde ting	Usunde ting

Når man taler om sundhed, bliver det ofte sammenkædet med kost og ernæring. Hvorfor, tror du?

Hvad siger du til den påstand, at folk, der laver mad til andre, også har et ansvar for disses sundhed?

Mindmap om kost

Lav et mindmap over alt det, du kommer i tanker om, når du tænker på kost. Du må gerne lave flere bobler, hvis du synes, der mangler nogle.



Informationssøgning på internettet

1. Hvad forstår man ved "6 om dagen"?

Hvad kunne dine "6 om dagen" eksempelvis være?

Hvorfor bør man spise 6 om dagen?

2. Beskriv, hvad "tallerkenmodellen" går ud på

Tegn tallerkenmodellen:

3. Hvad er BMI et udtryk for, og hvordan beregner man det?

Hvad er dit BMI? _____

4. Hvad hedder "de 8 kostråd"?

1. _____
2. _____

3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

5. Slanketips/slankebrølere

Forestil dig, at du selv eller en af dine venner vil tabe sig nogle kilo. Men du/din ven mangler nogle gode råd om, hvordan man gør det rigtigt – og om, hvad man i hvert fald skal lade være med.

Find derfor på nettet 10 slanketips og 10 slankebrølere og skriv dem ned her:

Nr.	Slanketips	Slankebrølere
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

6. Årstidens frugt og grønt

Nævn mindst 5 frugter eller grøntsager, der "har sæson" i følgende måneder. Hver frugt/grøntsag må kun nævnes én gang.

februar: _____

maj: _____

juli: _____

september: _____

december: _____

7. Find 10 facts om æg

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Hvilke hjemmesider har du brugt til at finde disse informationer om æg?

8. Kulhydrater

Hvad er kulhydrater? _____

Hvilken funktion har de i kroppen? _____

Giv eksempler på madvarer, der indeholder mange kulhydrater:

9. Proteiner

Hvad er proteiner? _____

Hvilken funktion har de i kroppen? _____

Giv eksempler på madvarer, der indeholder mange proteiner:

10. Lav et 5 minutters oplæg om et af følgende emner:

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| a. kød | k. rodfrugter |
| b. fisk | l. vitaminer |
| c. kornsorter | m. sukker |
| d. krydderier | n. økologi |
| e. proteiner | o. kostkompasset |
| f. sund kost | p. fedtstoffer |
| g. hygiejne | q. salt |
| h. varemodtagelse | r. fødevareallergi |
| i. egenkontrol | s. kosttilskud |
| j. kulhydrater | t. sikkerhed i køkkenet |

- **Find ud af** så meget du kan om dit emne på internettet, i pjecer, bøger, avisartikler eller lignende.
- **Udvælg**, hvad du synes er vigtigst.
- **Saml** de vigtigste informationer på højst to A4-sider.
- Find nogle **illustrationer** (billeder, grafer, tegninger, oversigter, tabeller mv.), der underbygger det, du ønsker at formidle.
- **Fremlæg** for holdet. Din præsentation skal vare ca. 5 minutter. Husk at det er bedst at fortælle om sit emne (ved hjælp af stikord og illustrationer), mens det er kedeligt for tilhørerne, at du læser op fra et stykke papir.

Ordsprog om mad

Et ordsprog er nogle få linjer tekst, der indeholder en vurdering eller forklaring af almen gyldighed. Nedenfor står nogle ordsprog om mad. Du skal nu vurdere, hvad de enkelte ordsprog betyder, og matche betydningens bogstav med ordsprogets tal i tabellen nederst på siden.

1. Kærlighed går gennem maven.
2. For mange kokke fordærver maden.
3. Et råddent æble kan ødelægge hele frugtkurven.
4. Du er, hvad du spiser.
5. Slå ikke større brød op, end du kan bage.
6. Tag skeen i den anden hånd.
7. Den, som vil have et æg, må finde sig i kaglen.
8. Æblet falder ikke langt fra stammen.
9. Tag det med et gran salt.
10. Stik ikke din ske i andres gryde.
11. Øjet spiser med.
12. Uden mad og drikke dur helten ikke.
13. Du skal spise for at leve, ikke leve for at spise.
14. Han ejer ikke salt til et æg.

Ordsprogene betyder følgende:

- A. En dårlig person kan være nok til, at hele holdet bliver dårligt.
- B. Hvis du er god til at lave mad, vil du nemt kunne få dig (og holde på) en kæreste.
- C. Han er meget fattig.
- D. Børn bliver ofte ligesom deres forældre.
- E. Ingen kan fungere, hvis de ikke får noget at spise og drikke.
- F. Folk spiser mere, hvis maden ser appetitlig ud.
- G. Maden er ikke det vigtigste her i livet, men selvfølgelig skal man ikke sulte.
- H. Du skal ikke love mere, end du kan holde.
- I. Hvis man vil have noget, må man også acceptere, at det har nogle omkostninger.
- J. Lad være med at tage noget fra andre mennesker.
- K. Lad være med at tro for meget på det.
- L. Det, man putter i munden påvirker ens krop, sundhed og måde at være på.
- M. Prøv på en anden måde.
- N. Hvis man er for mange personer om én opgave, går der kuk i den.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Kender du andre ordsprog om mad?

Opsamlingsopgave – svære ord 1

Her står nogle ord, der måske er lidt svære, men vigtige at kende, når man arbejder i et køkken. Prøv at forklare, hvad de hver især betyder.

Ord	Forklaring
tilberede	
krydderurter	
kostpyramide	
spækbræt	
afrime	
tilsmage	
afpudse	
farsere	
animalsk	
stødt	
fersk	
magert	
sej	
gyldent	
vegetarisk	
desinficere	
brunch	
omelet	
lunt	
filme	

Opsamlingsopgave – svære ord 2

Her står nogle ord, der måske er lidt svære, men vigtige at kende, når man arbejder i et køkken. Prøv at forklare, hvad de hver især betyder.

Ord	Forklaring
ingredienser	
hygiejne	
egenkontrol	
partering	
emballage	
tilsætningsstoffer	
jævne	
filetere	
blanchere	
gratinere	
panere	
resistent	
sprængt kød	
pasteuriseret	
konserver	
krydskontamination	
homogeniseret	
fond	
sautere	

Kapitel 6

alment fagsprog

Alment fagsprog

Generelle tegn og symboler

Sæt navn på de følgende tegn og symboler. Du kan hente inspiration i kassen til højre.

+	_____
-	_____
:	_____
×	_____
=	_____
≠	_____
≈	_____
>	_____
<	_____
≥	_____
≤	_____
kg	_____
%	_____
‰	_____
kcal	_____
l	_____
dl	_____
ml	_____
min.	_____
Ø	_____
x ²	_____
m ²	_____
m ³	_____
()	_____
/	_____
@	_____
€	_____
°	_____
\$	_____
g	_____

større end	kilokalorier
snabel-a	gram
procent	minus
liter	divideret
diameter	er ikke lig med
grader	parenteser
mindre eller lige med	plus
gange	afrundes til
deciliter	x i anden
dollar	er lig med
minutter	kilogram
større eller lig med	mindre end
skråstreg	milliliter
euro	kubikmeter
promille	kvadratmeter

Generelle udtryk

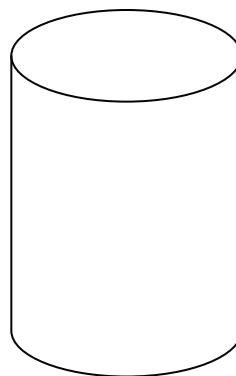
3,6932	- skriv tallet med to decimaler:	_____
3,6932	- skriv tallet i hele tal:	_____
0,50	- skriv tallet om til en brøk:	_____
0,66	- skriv tallet om til en brøk:	_____
25,75	- skriv tallet med én decimal:	_____
25,73	- skriv tallet med én decimal:	_____
1,40 l	- skriv tallet i dl:	_____
150 cl	- skriv tallet i hele liter:	_____

Således beregnes en dåses volumen (rumfang) og omkreds:

Rumfang: $V = \pi \cdot r^2 \cdot h$

Omkreds: $O = 2 \cdot \pi \cdot r$

Omregning: $1 \text{ cm}^3 = 1 \text{ ml}$



Indtegn dåsens radius og højde i dåsen til højre:

Radius: 3,6 cm

Højde: 10,3 cm

Hvor mange ml kan der være i dåsen med flåede tomater?

Dåsen skal have en etiket, så man kan se, hvad der er i den. Denne etiket skal være 1 cm længere end dåsens omkreds, så man har et overlæg til at klistre etiketten på dåsen.

Hvor lang og bred (angivet i cm) skal en etiket til vores dåse være?

Hvor mange ml kan der være i en dåse tomatpuré med $r = 2,6 \text{ cm}$ og $h = 3,2 \text{ cm}$?

Over-, mellem- og underbegreber

Find 3 ord inden for samme kategori

Find i nedenstående tabel ord, der passer sammen 3 og 3, så de udgør én kategori.

gaffel	decilitermål	peber	pande
tærteform	dåseåbner	knoldselleri	dørslag
blender	pakke	springform	proptrækker
målekande	sigte	ske	kokkehue
chili	gulerod	havre	kaffemaskine
dåse	kniv	gryde	rødbede
oplukker	spidssigte	kokkejakke	rug
forklæde	karry	brødform	litermål
hvede	pålægsmaskine	kasserolle	karton

_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____
_____	+	_____	+	_____	er alle	_____

En lille hjælp – vælg blandt følgende kategorier – som *ikke* alle skal bruges:

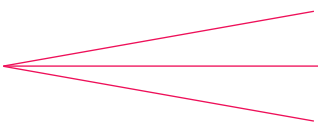
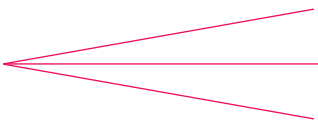
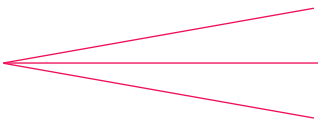
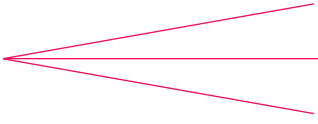
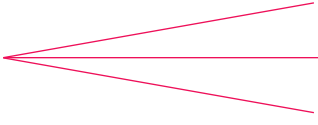
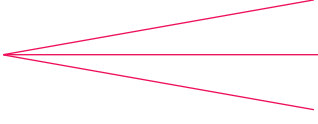
krydderier	hævemidler	bestik	fisk	åbneredskaber	køkkenmaskiner
bær	rummål	drikkevarer	grøntsager	målebægre	
forme	mælkeprodukter	rodfrugter	sigter		
kogegrej	emballager	citrusfrugter	kornsorter	køkkentøj	
tørvarer	nødder	køkkenknive	brød	pålæg	

Opgave til kort med over/mellem/underbegreber

Klip de 72 kort på næste side ud og inddel dem i 6 overordnede emner (der skal være 12 kort i hver bunke) – du skal selv finde ud af, hvilke emner det er.

Skriv de 6 overbegreber på linjerne (nr. 1-6) nedenfor.

Hvert af de 6 emner skal du derefter inddele i 3 underemner (4 kort i hver).

1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

Niveau 1 – Underbegrebskort

kakao	habit	måge	paletkniv	Audi	Ludo
kaffe	slips	krage	hulske	BMW	Matador
te	skjorte	gråspurv	piskeris	Opel	Trivial Pursuit
cappuccino	polo-trøje	papegøje	skrællekniv	VW	Kalaha
cola	kjole	krokodille	røremaskine	Citroën	Poker
Fanta	nederdel	varan	varmluftovn	Peugeot	Bridge
7up	leggings	slange	kaffemaskine	Renault	Whist
Sprite	nylon-strømper	salamander	stavblender	Talbot	UNO
breezer	flyverdragt	elefant	gryde	Nissan	Counter Strike
vodka	sparkedragt	gazelle	kasserolle	Mazda	World of Warcraft
øl	smækbukser	hest	stegepande	Honda	the Sims
rødvin	luffer	isbjørn	bradepande	Toyota	Grand Theft Auto

Niveau 2 – underbegreber

Aabenraa	præst	Spanien	chili	judo	hvidkål
Frederiks- havn	bibel	Irland	cayenne- peber	karate	rødkål
Ringkøbing	kirke	Tjekkiet	paprika	boksning	grønkål
Randers	påske	Ungarn	karry	brydning	rosenkål
Assens	imam	Algeriet	ingefær	styrtløb	gulerod
Kerteminde	koran	Namibia	kanel	curling	rødbede
Svendborg	moske	Togo	anis	biathlon	knoldselleri
Bogense	Eid	Kenya	kardemomme	isdans	pastinak
Slagelse	rabbiner	Japan	oregano	400 m stafet	tomat
Køge	tora	Vietnam	basilikum	tre-spring	peberfrugt
Roskilde	synagoge	Malaysia	dild	diskos-kast	avocado
Holbæk	Pesach	Burma	persille	100m-løb	aubergine

Odd man out – 1

Arbejd sammen 2 og 2 og sæt streg under det ord, der ikke passer sammen med de tre andre. I skal kunne forklare, hvorfor det valgte ord ikke passer.

- a. pukler – skærer – knokler – arbejder
- b. sikkerhed – leveringstid – fragt – reklamationsret
- c. muggen – dårlig – smal – rådden
- d. grydeske – oplukker – piskeris – hvidløgspresser
- e. renser – fejer – steger – rydder op
- f. øjenskyt – vandhane – plaster – røgalarm
- g. personlig – positiv – spændende – sejt
- h. mug – råd – skimmel – hygiejne
- i. ælter – hælder – blander – pisker
- j. kok – bager – elektriker – slagter
- k. doven – kompetent – uinteresseret – arbejdssky
- l. tomat – agurk – broccoli – spinat
- m. kollegaer – kammerater – venner – ledere

Find overbegrebet

Arbejd sammen 2 og 2 og find overbegrebet, der dækker alle 3 ord.

- | | |
|--|----------|
| a. piskeris – paletkniv – hulske | er _____ |
| b. røgalarm – CO ₂ slukker – brandtæppe | er _____ |
| c. agurk – tomat – salat | er _____ |
| d. chili con carne – pizza – lasagne | er _____ |
| e. basilikum – peber – timian | er _____ |
| f. mandel – pistacie – peanut | er _____ |
| g. konditor – kok – slagter | er _____ |
| h. ost – mælk – yoghurt | er _____ |
| i. opvaskemaskine – blender – komfur | er _____ |
| j. pålæg – fars – småkød | er _____ |
| k. citron – appelsin – clementin | er _____ |
| l. kilo – pund – gram | er _____ |

Lav selv opgaver

Udarbejd lignende opgaver til hinanden.

Kategoriser

Opdel ordene fra kassen i over-, mellem- og underbegreber.

øjenskyld egenkontrol
 førstehjælpskasse
 kølerum sikkerhed
 brandtæppe
 hygiejne fryserum
 opvaskeafdeling
 skridsikre sko gulvvask
 bagerafdeling
 indretning vaske hænder
 gummihandsker
 køkken

overbegreb: _____

mellembegreber: 1. _____

2. _____

3. _____

underbegreber:

1. _____, _____,

2. _____, _____,

3. _____, _____,

Odd man out – 2

Sæt streg under det ord, der ikke passer sammen med de tre andre.
 Du skal kunne forklare, hvorfor det valgte ord ikke passer.

- broccoli – gulerod – ananas – rødkål
- A38 – æg – yoghurt – creme fraiche
- blender – hulske – hvidløgspresser – oplukker
- rugbrød – boller – franskbrød – finskbrød
- liter – centiliter – litermål – deciliter
- knive – tænger – skeer – maskiner
- nødder – rosiner – ærter – mandler
- valnødder – kokos – glasur – krymmel
- røremaskine – opvaskebakke – blender – el-kedel
- skræl – kernehus – fars – afpuds
- svaber – fejekost – gulvskrubbe – skuresvamp

- l. skylle – hakke – findele – snitte
- m. lasagne – spaghetti bolognese – moussaka – tortellini
- n. hvede – kanel – rug – havre
- o. sukker – basilikum – karry – oregano

Kategori – spil

Eleverne deles i 2 hold.

Disse hold får på skift tildelt en kategori (se nedenfor), og skal så på 1½ minut nævne så mange som muligt inden for denne kategori. Det er en fordel at have et stopur eller en mobiltelefon med stopur-funktion.

Hvert korrekt ord giver et point. Det gælder om at få flest point til sidst.

Kategorier:		
Køkkenfaglige:		
	ting i køkkenet	tørvarer
	madretter	fisk
	mælkeprodukter	krydderier
	grøntsager	kager
	køkkenmaskiner/-apparater	drikkevarer
	kødvarer	service og bestik
	frugter	kølevarer
	ting til rengøring	pålæg
	emballage	frostvarer
	forskellige slags knive	ting i et bageri
Almene:		
	makeup	lande i Afrika
	tegneserier	tøjbutikker
	sportsudstyr	danske øer
	forfattere	sikkerhedsudstyr
	ting på en strand	ting lavet af papir
	fugle	brætspil
	glade ord	runde ting
	sprog	ting uden for Jorden
	medicin	ord, der angiver tid
	valuta	smykker