



Spørgsmål og svar om bakterier og hygiejne

Introduktion til spillet

(læs understående tekst op for dine elever)

Nu har I haft om bakterier, deres **vækstbetingelser**, og hvordan man **dræber dem**. I har haft om **de fire huskereglere**, og hvilke temperaturer der er bedst til opbevaring af mad. I har lært at undersøge, **hvordan andre behandler jeres mad**, hvis I spiser ude.

Nu er det tid til en aktivitet, hvor I skal genopfriske jeres viden:

- 1 På jeres seddel er der et spørgsmål eller et svar. **Spørgsmålene er hvide, og svarene er grønne.** I skal nu gå rundt til hinanden og finde svar på jeres spørgsmål eller spørgsmålet til jeres svar.

Der kan f.eks. stå på en hvid seddel: **"Spørgsmål: Kan du nævne nogle fødevarer, der indeholder nyttige bakterier?"** eller **"Svar: Der findes nyttige bakterier i kombucha, øl og surdej"** på en grøn seddel.

- 2 Hver gang, du støder på en klassekammerat, læser I begge jeres sedler op og ser, om de passer sammen. Når I har fundet jeres "stik", **sætter I jer** på jeres pladser, indtil alle sidder ned.

Pssst... Hvis I er i tvivl, om I har fundet det rigtige stik, kan I dobbelttjekke ved at kigge på tallene øverst på jeres sedler. De skal være ens.



Spillebrikkerne



Spørgsmål:

1

Kan du nævne nogle madvarer, der indeholder nyttige bakterier?

Svar:

1

Der findes bl.a. nyttige bakterier i kombucha, øl og surdej.



Spørgsmål:

2

Hvor i jeres madkundskabslokale har bakterier gode vækstbetingelser?

Svar:

2

Bakterier har gode vækstbetingelser fugtige steder, f.eks. nær en vask og steder hvor der er mellem 10-50 °C - altså i hele lokalet!



Spørgsmål:

3

Hvordan kan man dræbe de fleste bakterier i fødevarer under tilberedning?

Svar:

3

Man kan dræbe de fleste bakterier ved at opvarme maden til over 75 °C.



Spørgsmål:

4

Hvorfor er det vigtigt at afkøle maden, så snart man er færdig med at spise?



Svar:



4

Det er vigtigt at køle maden ned, når man har spist, for at undgå bakterier i maden.

**Spørgsmål:**

Hvilke tre typer bakterier findes der?



5

Svar:

De tre typer bakterier er: nyttige bakterier, fordævelige bakterier og sygdomsfremkaldende bakterier.



5

Spørgsmål:

Kan du nævne en sygdomsfremkaldende bakterie?

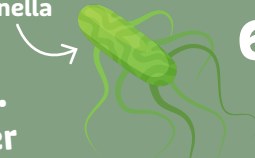


6

Svar:

Der findes f.eks. Salmonella eller Campylobacter (udtales Kam-py-lo-baktor), som begge er sygdomsfremkaldende bakterier.

Salmonella



6

Spørgsmål:

Ved hvilken temperatur stopper bakterier med at formere sig?



7

Svar:

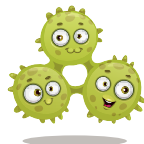
Når temperaturen er under 5 °C, så formerer bakterier sig ikke længere.



7

Spørgsmål:

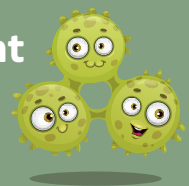
Hvad betyder det, når bakterier har gode vækstbetingelser?



8

Svar:

Bakterier har gode vækstbetingelser, når de har det varmt (mellem 10-50 °C) og fugtigt.



8



9

Spørgsmål:

Kan man blive syg af at spise mad, der har ligget for længe i fryseren?

Svar:

9

Nej, man bliver ikke syg af at spise mad, der har ligget for længe i fryseren, men maden kan blive harsk og smage bittert.



10

Spørgsmål:

Kan du huske de fire hygiejne-huskeregler?

**Svar:**

10

De fire huskereglere er:

- 1 Hav god personlig hygiejne
- 2 Skyl frugt og grøntsager
- 3 Hold råt kød og andet mad adskilt
- 4 Varm maden igennem og opbevar den korrekt

11

Spørgsmål:

Hvordan kan du se, om en restaurant har en god hygiejne?



11

Svar:

Man kan tjekke en restaurants hygiejne med de grønne smileyskemaer, der skal hænge synligt for gæsterne.

12

Spørgsmål:

Bliver man syg af alle slags bakterier?

Svar:

12

Nej, man bliver ikke syg af alle slags bakterier. Nyttige bakterier bliver man ikke syg af. De findes f.eks. i surdej, øl og syrnede mejeriprodukter.



**Spørgsmål:****13**

Hvad gør fordærlige bakterier ved vores mad?

Svar:**13**

Fordærlige bakterier nedbryder vores mad, så den med tiden bliver uspiselig.

**Spørgsmål:****14**

Hvad betyder det, at noget formerer sig?

Svar:**14**

Når noget formerer sig, bliver det til flere. Bakterier formerer sig ved at dele sig i to.

**Spørgsmål:****15**

Hvor hurtigt kan en bakterie formere sig?

**Svar:****15**

Med gode vækstbetingelser kan en bakterie dele sig i to på bare 20 minutter.

**Spørgsmål:****16**

Må man bruge det samme spækbræt til grøntsager og kød, der ikke er tilberedt, uden at vaske det?

Svar:**16**

Kød og grøntsager der ikke er tilberedt, må ikke blandes sammen. Brug derfor ét spækbræt til grøntsager og ét til kød.

