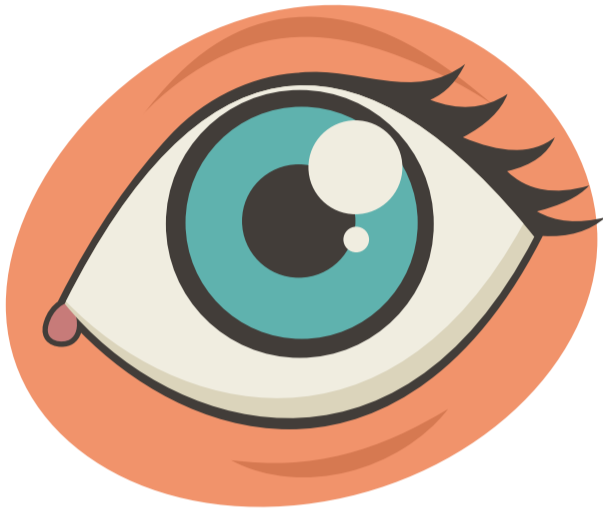


# De fire sansetrin

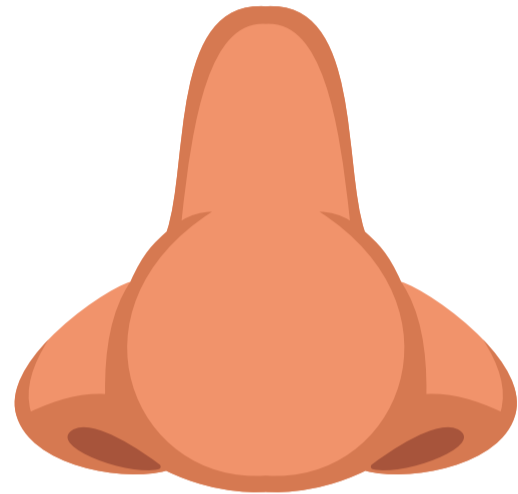
1



## Se

Hold øje med mærker og pletter, der normalt ikke findes på friske råvarer. Det kan være tegn på, at maden ikke længere er spiselig.

2



## Dufte

Hvis maden dufter sødt eller surt, uden at gøre det normalt, kan det være et tegn på, at maden er blevet dårlig.

3



## Mærk

Mad, der bliver slimet eller ændrer konsistens, kan være fordærvet eller i forrådnelse. Når du vurderer maden, så tænk på hvordan maden føles, når den er frisk.

4



## Smag

Smagen af mad, der er for gammel, kan være meget forskellig, alt efter om det er mælk, grøntsager, frugt, ost eller andet. Tænk derfor på, hvordan maden smager, når den er frisk, og vurder om den smager på samme måde.