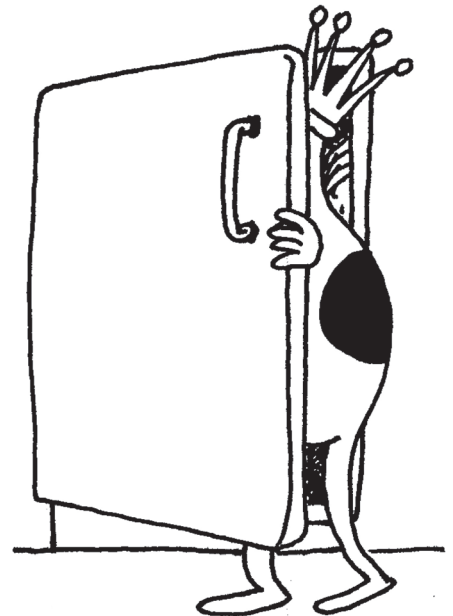




Doelstellingen

- ⊙ De leerlingen weten waarom voedingsmiddelen correct moeten worden bewaard.
- ⊙ De leerlingen weten hoe voedingsmiddelen correct moeten worden bewaard.

Wanneer slechte of ziekmakende bacteriën in de voeding de overhand krijgen, kan je het slachtoffer worden van een voedselvergiftiging. Je krijgt dan last van vervelende maag- en darmstoornissen zoals buikkrampen en diarree. Je voelt je ziek en misselijk. Voor kleine kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden kan dit zelfs zeer ernstige gevolgen hebben. Voorkomen is daarom beter dan genezen. Het is belangrijk om de groei van de slechte bacteriën in te dijken. Dat kan door proper te werken in de keuken maar ook door voedingsmiddelen correct te bewaren.



Bacteriën kunnen zich razendsnel vermenigvuldigen als ze genoeg te eten hebben en lekker warm worden gehouden. Na 8 uren zijn er uit 1 bacterie al ongeveer 17 miljoen andere gegroeid. Als dat geen goede reden is om voorzichtig te zijn! Gelukkig worden bacteriën door koken gedood.

Onthoud goed de volgende regel: bacteriën houden van warmte, vocht en vuil. Hou het dus altijd koud, droog en proper.



■ Materiaal

- Per groep een exemplaar van een blad met een tekening van een koelkast en een tekening van een keukenkast of bergruimte (zie kopieerblad 1 bij infofiche 2)
- Per groep 42 spelkaartjes met voedingsmiddelen en twee spelkaartjes met een bacterie (zie kopieerblad 2 bij infofiche 2)
- Een exemplaar van de correctiesleutel voor de secretaris van elk groepje (zie correctiesleutel bij infofiche 2)

■ Hoe gaan we te werk?

De klas wordt verdeeld in groepjes van minstens drie leerlingen.

Binnen elke groep wordt er een secretaris aangeduid. Hij of zij beschikt over de correctiesleutel en kijkt erop toe dat het spel goed en correct verloopt.

De kaartjes worden verdeeld onder de deelnemers. Elk kaartje stelt een voedingsmiddel voor dat in de koelkast of in de keukenkast/bergruimte (op kamertemperatuur) moet worden bewaard. Er zijn ook twee kaarten met een bacterie bij.

Op de tafel ligt de afbeelding van een koelkast (tussen 4 en 7°C) en de afbeelding van een keukenkast of bergruimte (kamertemperatuur).

Elke deelnemer legt om beurten één kaartje op de koelkast of op de keukenkast/berg-

ruimte, naargelang waar het voedingsmiddel op het kaartje moet worden bewaard.

De secretaris controleert het antwoord. Als een speler een kaartje op de verkeerde plaats legt, dan moet hij of zij deze kaart en alle kaartjes die eronder liggen bij zich nemen.

Wie een kaart met een bacterie heeft, mag deze op de koelkast of op de keukenkast/bergruimte leggen. Zo worden alle voedingsmiddelen die eronder liggen besmet en moet de volgende speler alle kaartjes die eronder liggen bij zich nemen. Elke kaart met een bacterie mag maar één keer worden gebruikt. Zodra iemand deze kaart heeft gebruikt, neemt de secretaris deze bacteriekaart uit het spel.

Diegene die als eerste al zijn kaartjes op de juiste bewaarplaats heeft gelegd en dus geen kaartjes meer overheeft, wint.





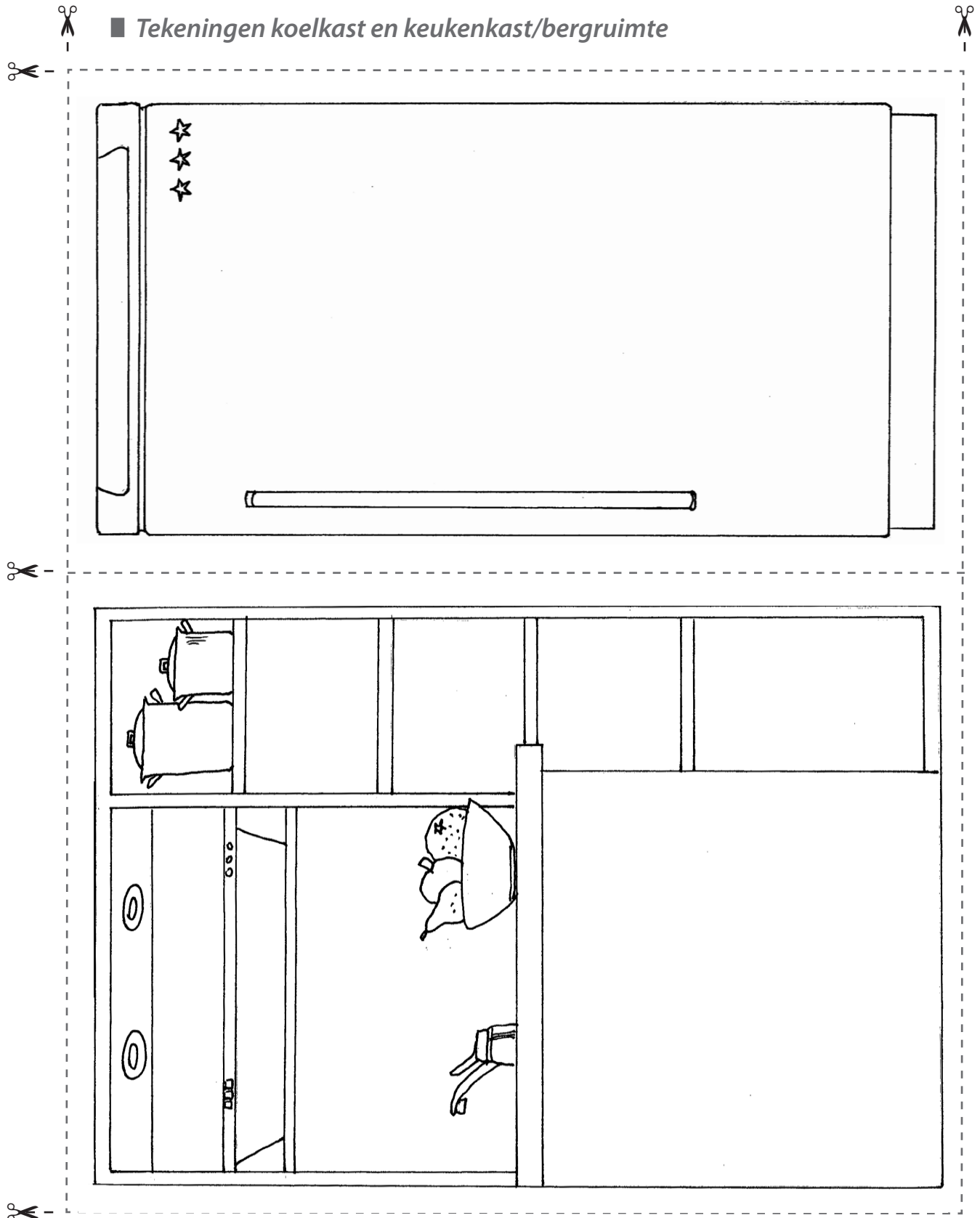
■ *Klasbespreking*

- Vond je het een moeilijke oefening? Aan welke voedingsmiddelen heb je het meest getwijfeld?
- Worden de voedingsmiddelen bij jullie thuis correct bewaard? Welke fouten worden thuis gemaakt? Ga je ze er thuis op wijzen?



Kopieerblad 1 bij infofiche 2

■ Tekeningen koelkast en keukenkast/bergruimte





Kopieerblad 2 bij infofiche 2

■ Spelkaartjes

	banaan	appel	aardbeien	aubergine	verse eieren
	sla	boter	aardappelen	theezakjes	chocolade
	tomaten	garnaalsalade	geopende fles ketchup	peper en zout	witloof
	biefstuk om te ontdoeien	ham	muesli	vis in blik	fles of brik melk gesloten
	gerookte zalm	gehakt	gebakken vlees (bv. sneetjes kalfsgebraad)	plakjes kaas	verse vis
	komkommer	pompelmoes	fles of brik melk geopend	yoghurt	room
	zelfbereide soep	gedroogde peterselie	bloem	walnoten	verse peterselie
	smeerkaas	soep in pakjes	ananas	geopende pot mayonaise	restje groenten
	chocomousse	hardgekookte eieren			



Correctiesleutel bij infofiche 2

■ Wat mag in de kast en wat hoort in de koelkast?

KOELKAST (tussen 4 en 7°C)
aardbeien
appel
biefstuk om te ontdooien
boter
chocomousse
fles of brik melk geopend
garnaalsalade
gebakken vlees
gehakt
gerookte zalm
ham
hardgekookte eieren
geopende fles ketchup
geopende pot mayonaise
plakjes kaas
restje groenten
room
witlof
verse eieren
verse peterselie
verse vis
sla
yoghurt
zelfbereide soep

KEUKENKAST/BERGRUIMTE (kamertemperatuur/ koele bergruimte)
aardappelen
ananas
aubergine
banaan
bloem
chocolade
fles of brik melk gesloten
gedroogde peterselie
komkommer
muesli
peper en zout
pompelmoes
peperkoek
soep in pakjes
theezakjes
tomaten
vis in blik
walnoten