



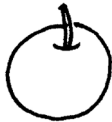







■ Materiaal

- Schrijfgerief en kleurpotloden

■ Hoe gaan we te werk?

Opdracht 1

Kleur het symbooltje rood als de bewering fout is. Kleur het groen als de bewering juist is.

	We bewaren al het fruit in de fruitmand die op de keukentafel staat.
	Zodra de verpakking is geopend, geldt de houdbaarheidsdatum niet meer.
	De temperatuur in de koelkast moet tussen 4°C en 7°C zijn.
	Als de temperatuur in de diepvriezer lager dan 0°C is, is het goed.
	Bacteriën houden van koude, droogte en netheid.
	Producten die in de winkel in de koeling liggen, bewaar je thuis ook in de koelkast.
	Vaatdoeken moeten maar om de week worden ververs.
	Ontdooide producten mogen niet opnieuw worden ingevroren.



Opdracht 2

In de volgende zinnen ontbreken woorden. Haal ze uit het kruiswoordraadsel.

Koop geen producten waarvan de _____ overschreden is.

De _____ moet op elk moment gerespecteerd worden bij gekoelde levensmiddelen.

Dit verklaart waarom het aantal voedingsinfecties in de _____ toeneemt.

_____ voedsel mag je nooit terug invriezen.

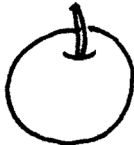
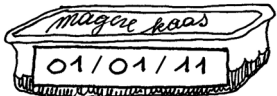






Ontdooi nooit voedsel op kamertemperatuur maar in de koelkast of in de _____.

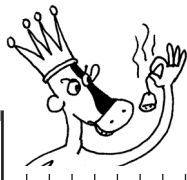
M	I	C	R	O	G	O	L	F	O	V	E	N					B			
				N													E			
				T													W			Z
				D													A			O
			H	O	U	D	B	A	A	R	H	E	I	D	S	D	A	T	U	M
				O													R			E
				I													T			R
				D													E			
																	M			
																	P			
																	E			
																	R			
																	A			
																	T			
																	U			
																	U			
																	R			



Correctiesleutel bij het werkblad

Opdracht 1

	<p>We bewaren al het fruit in de fruitmand die op de keukentafel staat.</p> <p>rood,</p> <ul style="list-style-type: none"> - appelen, peren en klein fruit zoals aardbeien en frambozen bewaren we in de koelkast; - bananen, citrusvruchten, kiwi's en tropische vruchten bewaren we in de koele berging of op kamertemperatuur
	<p>Zodra de verpakking is geopend, geldt de houdbaarheidsdatum niet meer.</p> <p>groen</p>
	<p>De temperatuur in de koelkast moet tussen 4°C en 7°C zijn.</p> <p>groen</p>
	<p>Als de temperatuur in de diepvriezer lager dan 0°C is, is het goed.</p> <p>rood,</p> <p>het mag in de diepvriezer niet warmer zijn dan -18°C</p>
	<p>Bacteriën houden van koude, droogte en netheid.</p> <p>rood,</p> <p>de bacteriën houden van warmte, vocht en vuil</p>
	<p>Producten die in de winkel in de koeling liggen, bewaar je thuis ook in de koelkast.</p> <p>groen</p>
	<p>Vaatdoeken moeten maar om de week worden ververst.</p> <p>rood,</p> <p>vaatdoeken moeten regelmatig worden ververst (om de dag of om de twee dagen)</p>
	<p>Ontdooide producten mogen niet opnieuw worden ingevroren.</p> <p>groen</p>

**Correctiesleutel bij het werkblad****Opdracht 2**

Koop geen producten waarvan de **houdbaarheidsdatum** overschreden is.

De **bewaartemperatuur** moet op elk moment gerespecteerd worden bij gekoelde levensmiddelen.

Dit verklaart waarom het aantal voedingsinfecties in de **zomer** toeneemt.

Ontdooit voedsel mag je nooit terug invriezen.

Ontdooi nooit voedsel op kamertemperatuur maar in de koelkast of in de **microgolfoven**.