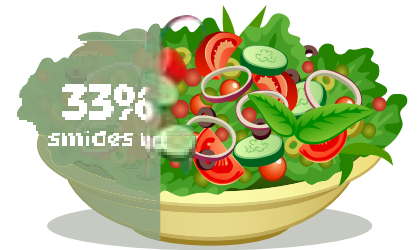




Et madsnedigt spil

Du er nu klædt på til at være **supersanser**, og ved hvordan du skal forholde dig til dato-mærkninger. Du genkender tegn på, at din mad er fordærvet – tegn som du ikke må ignorere. Med andre ord er du klar til at **redde en masse mad** fra skralde-spanden, og samtidig undgå mad der er uspiseligt!

Skal vi afprøve jeres nye viden med et lille spil?



Introduktion og spilleregler

33% af den mad, der smides ud, skyldes at varens **holdbarhed er overskredet**, før den er blevet spist. Men hvornår er det madspild, og hvornår er det madaffald. Kender du forskellen?

Der kan være flere grunde til, at vi smider mad ud. Maden, eller dele af maden, kan være uegnet til at blive spist. Ofte smides maden ud, blot fordi vi er i tvivl om holdbarheden.

Nogle dele af vores mad, kan ikke spises, og det er **madaffald**. Så er der mad som vi smider ud, fordi vi ikke får brugt det, og det er **madspild!** Men, det kan være svært at kende forskel på **madspild** og **madaffald**. Derfor skal du og dine klassekammerater nu spille **Et madsnedigt spil**, og vurdere hvad der er **madaffald**, og hvad der er **madspild**.



Sådan gør du:

- 1 Kig på illustrationerne på spillepladen og drøft i gruppen, hvad der er hvad. Spørg jer selv:
 - Kan det spises?
 - Har det været spiseligt?
 - Hvad kan eller kunne det bruges til?
- 2 Når I har besluttet jer i gruppen, lægger I enten brikken med **'Madspild'** eller **'Madaffald'** på spillepladens felt
- 3 Svarene gennemgår I enten på klassen eller med et svarark, som jeres lærer uddeler.

Husk: Selv om man ikke bør løbe en risiko ved at indtage uspiselige fødevarer, så må man gerne tænke kreativt og komme med gode ideer til, hvordan man kan undgå madspild. Hvis I ikke kan blive enige om, hvorvidt der er tale om madspild eller madaffald, kan I med fordel argumentere for og imod i gruppen. Er I stadig i tvivl, så spørg jeres lærer til råds.



Et madsnedigt spil

'Madspild' eller 'Madaffald'?

Læg svarene på de hvide felter



Æggeskaller



Osteskorpe



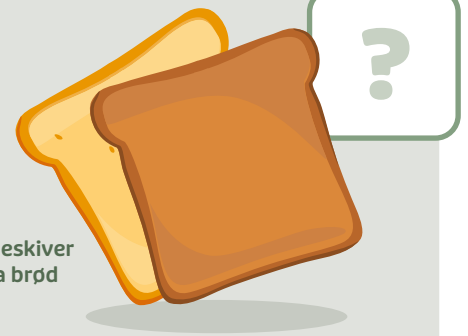
Kyllingeben



Overmoden banan



Rynket æble



Endeskiver fra brød



Skræller fra gulerødder



Grønne kartofler



Gammel mælk



Broccoli-stilken



Kerner og sten fra frugt



Skræller fra majscolber

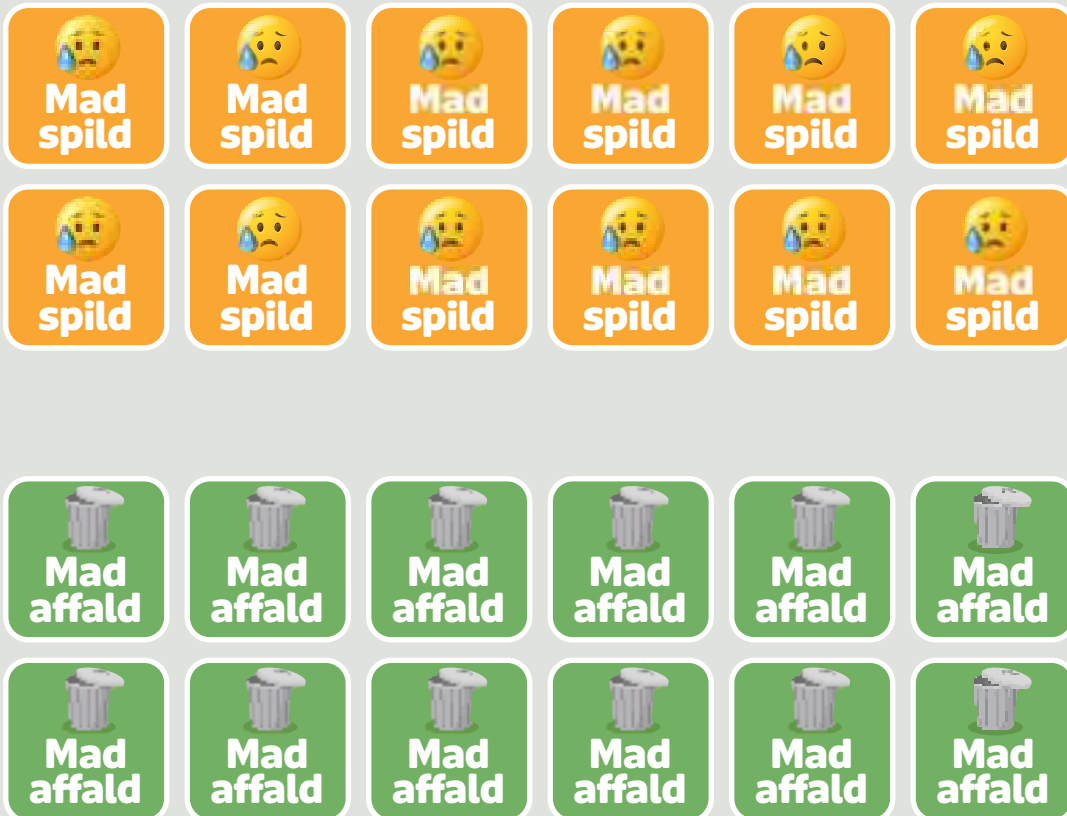




Et madsnedigt spil

Spillebrikker

 Klip ud





Svarark



Æggeskaller kan ikke spises og er derfor **madaffald**.



Kyllingebein eller **knogler** kan ikke spises og er derfor **madaffald**. Til gengæld kan de anvendes til at koge suppe eller fond, inden de kasseres, hvis der ikke er blevet spist direkte fra knoglerne.



Osteskorper er ikke lækre på en ostemad, men kan ofte rives eller fryses ned og anvendes på f.eks. pizza, lasagne eller i en pastaret. Derfor er det **madspild** at smide osteskorpen ud.



Endeskiven på et brød kan blive tør og kedelig, men kan stadig spises. Det kan f.eks. ristes, laves til brødcroutoner eller arme riddere. Det er derfor **madspild** at smide endeskiven ud.



En overmoden banan kan sagtens anvendes i pandekagedej, i en banankage eller fryses ned og bruges til smoothies. Derfor er det **madspild** at smide en overmoden banan ud.



Et rynket æble kan sagtens spises. Brug det f.eks. til æblekage, æblemos eller æblemost. Derfor er det **madspild** at smide et rynket æble ud.



Kerner og sten fra frugt kan vi ikke spise, og det er derfor **madaffald**. Hvis man er tålmodig, kan man i stedet genplante visse kerner og sten, hvilket kan blive til nye frugttræer.



Kartofler, der er grønne, har fået sollys og udviklet et giftstof, der kan gøre os syge. Kartofflen er derfor uspiselig og har aldrig kunne spises. Man kan ikke nøjes med at skære det grønne fra. Hele kartofflen skal smides ud og er derfor **madaffald**.



Skræller fra majskolber kan vi ikke spise og er derfor **madaffald**.



Skræller fra kartofler kan sagtens spises, hvis de renses grundigt. De fleste foretrækker at skrælle deres kartofler, fordi det er en nemmere måde at fjerne eventuelle jordbakterier på. At smide skrællerne fra kartofler ud kan derfor betragtes som **madspild**. Psst... Der gemmer sig desuden en masse gode vitaminer i kartoffelskrællen, og man kan også lave chips af skrællerne, eller koge fond på dem – eventuelt sammen med broccolistilken.



Broccolistilken kan både koges, steges eller varmes i ovnen. Det er derfor **madspild** at smide stilken ud.