



Indret dit køleskab

Har du nogensinde tænkt over, hvorfor et køleskab har flere **forskellige hylder**, en **grøntsagsskuffe** og en **æggeholder**? Når man siger, at temperaturen i et køleskab er **ca. 5 °C**, så er den ikke 5 °C i hele køleskabet hele tiden. Nogle steder **varierer temperaturen** et par grader. Det afhænger bl.a. af, hvor meget mad der er i køleskabet. Derfor er det vigtigt at vide, hvor man skal stille maden, så den holder sig frisk længst muligt, og så man samtidig holder en god hygiejne i køleskabet.

I lågen:

Her kan du stille ketchup, saft, drikkevarer, æg eller andet, der ikke tager skade af, at **temperaturen svinger en smule**, når du åbner og lukker køleskabet.

På hylderne:

På den øverste hylde kan temperaturen godt være **lidt mere end 5 °C**. Her kan konserveret mad, der er åbnet, eller varer som ost, smør, rugbrød og æg stå.

Den nederste hylde, lige over grøntsagsskuffen, er den hylde hvor **temperaturen er lavest**. Derfor skal kød, fisk og kødpålæg stå her. Så undgår du også, at der evt. drypper kødsaft på andre madvarer i køleskabet.

Stil også gerne din **mælk** eller **yoghurt** på en af de nederste hylder, hvis du kan. Mælk holder længere, hvis den opbevares koldt. Hvis mælken er åben, kan det være svært at opbevare den andre steder end i lågen. I det tilfælde kan du stille mælken på den nederste plads i køleskabslågen.





I grøntsagsskuffen:

Nederst i køleskabet er grøntsagsskuffen, hvilket er smart, når man vil **undgå jordbakterier** i resten af køleskabet.

OBS: Det er ikke alle frugter og grøntsager, der skal opbevares på køl. **Bær**, og **de fleste grøntsager, vi dyrker i Danmark**, skal på køl, mens mange frugter ikke behøver opbevares på køl. Det gælder især **frugter, der er dyrket i lande, hvor det er varmt hele året**, samt **avokado** og **tomater**.

Et lille tip

Det er altid en god idé at stille de madvarer, der er **ved at blive for gamle** forrest, eller så du kan se dem, når du åbner køleskabet.

På den måde **husker du at bruge dem**, inden de bliver for gamle.



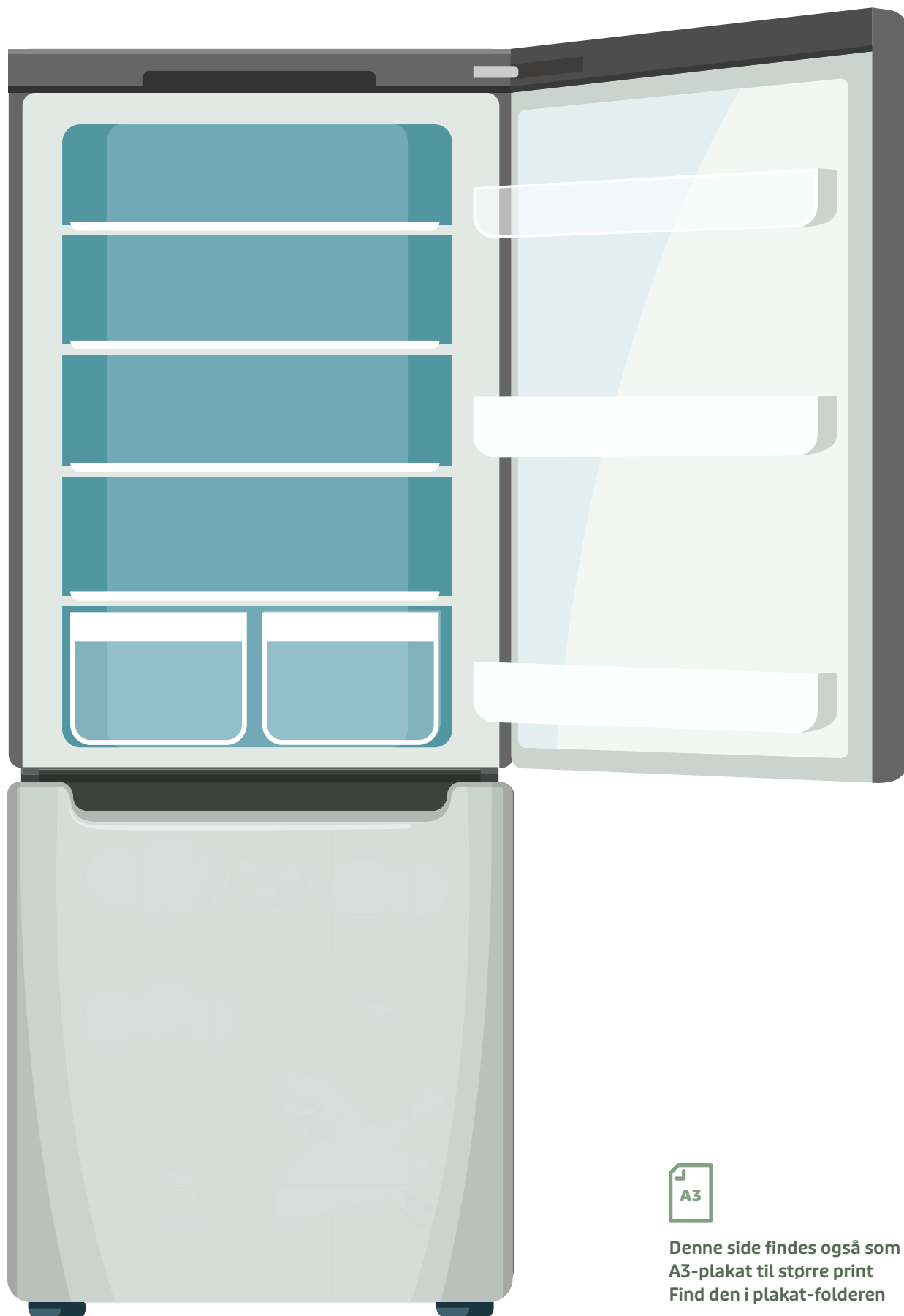
OPGAVE

Nu ved du, hvor maden kan stilles i køleskabet, så den **holder længst muligt**, og så der opretholdes en **god hygiejne**.

Nu er det blevet din tur til at stille madvarerne, hvor du mener, at de skal stå i køleskabet. Overvej, hvor madvarerne står hjemme i **dit eget køleskab**, snak med din sidemakker eller kom med dit bedste gæt. **Klip madvarerne ud** og lim dem ind i køleskabet, hvor du mener, de skal stå.

Psst... Husk, at det ikke er alt mad, der skal opbevares på køl!

Kig evt. på faktaboksen **'På køl eller ej'** på side 24 i elevhæftet, hvis du har brug for ekstra hjælp.



Denne side findes også som
A3-plakat til større print
Find den i plakat-folderen



 Klip ud

