

Lekcja 2_zadanie 1_etykiety spożywcze [25 minut]

I Podział klasy na cztery grupy [5 minut] -losowanie karteczek (wytnij je wcześniej).

II Co powinno znaleźć się na etykiecie produktu spożywczego? Projektowanie [10 minut]

- nazwa produktu,
- skład (+alergeny),
- producent,
- data przydatności do spożycia,
- kraj pochodzenia,
- sposób przygotowania,
- wskazówki dotyczące przechowywania,
- wartość odżywcza,
- masa netto,

III Które elementy etykiety mają wpływ na marnowanie żywności? [10 minut]

III/A Data ważności

„należy spożyć do:”

„najlepiej spożyć przed:”

Termin przydatności do spożycia
„Należy spożyć do ...” (dd.mm.rr)

16.10.
2023



16.10.
2023

Data minimalnej trwałości

„Najlepiej spożyć przed...” (dd.mm.rr lub dd.mm)
Najlepiej spożyć przed końcem...” (mm.rr lub rr)

- Bezpieczeństwo
- Po upływie daty wskazanej na opakowaniu nie powinniśmy go spożywać
- Żywność nietrwała, szybko psująca się (jogurty, wędliny, świeże mięso i ryby, mleko pasteryzowane)

- Jakość
- Po upływie daty wskazanej na opakowaniu, produkt prawidłowo przechowywany, jest bezpieczny do spożycia, ale smak, zapach, tekstura mogą ulec zmianie
- Żywność trwała: sucha, puszkowana, suszona, mrożona

Ważne, by przestrzegać wskazówek dotyczących przechowywania i stosowania:

"przechowywać w lodówce"

"przechowywać w temperaturze 2-4 st. C"

"po otwarciu przechowywać w lodówce nie dłużej niż..."

"należy użyć w ciągu dwóch dni od otwarcia"

Ważne, by przestrzegać wskazówek dotyczących przechowywania, a opakowanie nie może być naruszone.

CIEKAWOSTKA: Obowiązek oznaczenia daty minimalnej trwałości nie jest wymagany dla:

- octu,
- soli kuchennej,
- cukru w stanie stałym,
- wyrobów cukierniczych składających się prawie wyłącznie z cukrów aromatyzowanych lub barwionych,
- gum do żucia oraz podobnych produktów do żucia,
- wyrobów piekarniczych lub cukierniczych, które ze względu na swoją specyfikę są zwykle spożywane w ciągu 24 godzin od wytworzenia,
- świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, które nie są obrane, pokrojone ani podobnie przygotowane; odstępstwo to nie ma zastosowania do kiełkujących nasion i podobnych produktów, takich jak kiełki warzywne.

III/B Warunki przechowywania

informacja jak i gdzie przechowywać dany produkt, a po jego otwarciu -jak długo.

- "przechowywać w suchym oraz w chłodnym miejscu"
- "po otwarciu przechowywać w lodówce"
- "po otwarciu spożyć w ciągu 7 dni"

Lekcja 2_zadanie 2_zagadki [10 minut]

- | | | | |
|----------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| 1. Jogurt, naturalny | 6. ketchup, | 11. sok multiwitamina, | 16. baton snickers |
| 2. makaron, | 7. mięso mielone, | 12. oranżada, | 17. croissant 7Days |
| 3. olej, | 8. żurawina suszona, | 13. jogurt truskawkowy, | 18. woda smakowa malinowa |
| 4. fasola w puszcze, | 9. czekolada truskawkowa, | 14. paluszki | 19. płatki kukurydziane cornflakes |
| 5. mleko uht, | 10. chipsy cebulowe, | 15. dżem | 20. ser żółty |