

# Datummärkning

SO, Svenska, Hem-och konsumentkunskap | åk 4–6

Vad händer med maten efter bäst-före-datumet? Här får eleverna läsa en text om olika slags datummärkning, och lära sig att ett enkelt sätt att minska matsvinnet är att titta, lukta och smaka på maten. Om maten verkar okej går den bra att äta!

## Syfte och mål

Eleverna får förståelse för att man ofta kan äta matvaror efter bäst-före-datumet, och de lär sig skillnaden mellan bäst-före-datum och sista förbrukningsdag. Med dessa kunskaper kan de minska sitt matsvinn och även påverka familjens matkostnader.

Eleverna tränar på att läsa av datummärkning och blir säkrare på tidsberäkningar och månadernas nummer.

## Koppling till läroplanen

### Hem- och konsumentkunskap

- *Förmåga att värdera val och handlingar som förekommer i ett hem utifrån hur de påverkar hälsa, ekonomi och miljö.*

### SO

- *Hur val och prioriteringar på individ- och samhällsnivå kan påverka miljön och främja hållbar utveckling.*

### Svenska

- *Resonemang om texter med koppling till sammanhang inom och utanför texten samt till den egna läsoplevelsen.*
- *Olika former av samtal. Att lyssna aktivt, ställa frågor, uttrycka tankar och känslor samt resonera och argumentera i olika samtalssituationer.*

## Förkunskaper

Eleverna bör kunna läsa med flyt. Repetera gärna månadernas nummer före lektionen.

## Tidsåtgång och arbetsätt

1–2 lektioner. Gemensam genomgång och diskussion samt enskilt arbete med arbetsblad.

## Material

- Ev två mjölkförpackningar med lite mjölk i varje, den ena med sur mjölk.
- Projektor för att visa bilder och filmklipp.
- Arbetsblad, ett ex per elev.

## Genomförande

### Inledning

Om du vill göra en liten praktisk demonstration:

Förbered två mjölkpaket med lite mjölk i varje, det ena med sur mjölk. Häll upp lite från varje paket i två olika glas. Be några elever komma fram, lukta på mjölken och säga vilken de skulle vilja dricka. Vad är det för fel på den andra? Har eleverna varit med om att mat eller dryck blivit dålig? Varför blir den det?

### Diskutera

Prata om vad matsvinn är och låt eleverna ge egna exempel.

- Vad kan vi göra för att slänga mindre mat?

Eleverna kanske kommer på att vi kan försöka äta upp mat "innan den går ut", alltså före bäst-före-datumet. Vad betyder det?

Visa bilder på några matvaror med med *bäst-före-datum* (se bilder för utskrift), eller ta med och visa matvaror.

- När ska den senast ätas upp?
- Måste den ätas upp senast det datumet? (nej)
- Hur vet man om den går att äta efter bäst-före-datumet? (titta - lukta - smaka)
- Gäller datumet om den är öppnad? (Nej, datumet gäller oöppnat förpackning.)

Visa bild på matvara med *sista förbrukningsdag*:

- Vad är det för skillnad mot bäst-före-datum?
- Om man inte hinner använda köttfärsen, ska den slängas? (kan frysas in)

### Arbetsblad

Dela ut arbetsbladet och låt eleverna läsa texten och arbeta med uppgifterna enskilt, alternativt läs texten högt tillsammans och gör uppgifterna gemensamt med paus för eleverna att fundera.

Gå igenom arbetsbladet gemensamt. Ta särskilt upp förvaringstemperatur och datummärkingen "ofta-bra-efter".

### Filmklipp

Visa filmklippet *Bäst före*.

<https://www.youtube.com/watch?v=ZeVlPSKdxhc>

I filmen visar en matsvinnsforskare vid SLU en provsmakning av en ett år gammal yoghurt för att undersöka om den är ätbar. Klippet är på 7 minuter, en liten bit på engelska.

- Låt gärna eleverna gissa i förväg om yoghurten kommer att gå att äta. Hur många procent gissar ja/nej?
- Efter filmen: Vad säger de om resultatet? Tror att det hade blivit likadant med vanlig mjölk? (Observera att det är stor skillnad med mjölk, eftersom yoghurt och fil är syrade produkter.)

## Ord och begrepp

Gå igenom orden i rutan som en repetition, kanske vid nästa lektionstillfälle.

## Avslutning

Sammanfatta och repetera vad som gäller angående datummärkning. För att visa konkret, håll upp mjölk från två olika paket, det ena där bäst-före-datumet nyligen passerat men mjölken smakar bra. Låt ett par elever smaka utan att veta vilken mjölk som kommer från vilket paket. Slutsats: Mat som passerat bäst-före-datumet går ofta bra att använda, testa genom titta-lukta-smaka.

Låt eleverna avslutningsvis svara på hur de tyckte att lektionen var: om de lärde sig något eller kom att tänka på något – isåfall vad? Om det var lätt eller svårt, intressant, roligt, tråkigt osv. Låt dem även komma med förslag till förändringar av innehåll eller arbetsätt, samt utvärdera sin egen arbetsinsats.

*bäst-före-datum  
sista förbrukningsdag  
ofta-bra-efter  
förpackningsdag  
hållbarhet  
förvaringstemperatur  
kylvara  
förpackat livsmedel  
sinnen*

## Länktips

Fakta från Livsmedelsverket:

<https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/maltider-i-vard-skola-och-omsorg/matsvinn-i-storkok/fakta-om-matsvinn-i-offentliga-kok#JPG>

SLU, här finns fakta, tips om filmklipp, podd m.m.

<https://www.slu.se/om-slu/organisation/framtidsplattformar/slu-future-food/temasidor/matsvinn/>

Fakta från Naturvårdsverket:

<https://www.naturvardsverket.se/amnesomraden/avfall/avfallslag/matsvinn-och-livsmedelsavfall/>