

Tankekort 1

Torkad mat

När man torkar maten försvinner vattnet och då dör de bakterier som förstör maten. I Jeriko torkade man maten redan för över 4000 år sedan.

Fundera på när man använder torkad mat idag.

Tankekort 2

Saltad mat

När man saltar mat lägger man den i en mycket salt vätska. Saltet gör att bakterierna som förstör maten dör.

Fundera på vilken sorts saltat kött och saltad fisk som finns att köpa i våra affärer idag.

Tankekort 3

Rökt mat

En del mat röker man i speciella rökugnar. Smaken blir speciell och bakterier dör av rökgaserna.

Fundera på vilken sorts rökt mat som finns att köpa i våra affärer idag.

Tankekort 4

Konservering

Konserveringsmedel tillsätts till maten som sedan upphettas ungefär 30 minuter utan att luft tillförs. På så sätt kan mat förvaras i täta burkar under lång tid.

Fundera på vilka olika typer av konserver du känner till.

Tankekort 5

Syrad mat

Genom att tillsätta särskilda bakterier eller bakteriekulturer får livsmedel nya egenskaper, som till exempel längre hållbarhet och annan smak. De bakterier som tillsätts är ofarliga och håller dessutom skadliga bakterier borta från maten. Därför ökar hållbarheten.

Fundera på vilka livsmedel du känner till som är syrade.

Tankekort 6

Kyl/frysskåp – isskåp

Bakterier som förstör maten jobbar långsammare vid kyla än vid värme. Isskåpet är ett sätt att utnyttja det. Kylskåpet är en modernare variant. Kylskåpet behöver el för att driva en pump (kompressor). Den pressar kylvätska genom slingor av rör som tar upp värme från maten och avger värmen på baksidan av kylskåpet.

Fundera på vilka för- och nackdelar isskåp har jämfört med kyl/frysskåp. Vad skulle man kunna använda värmen från kylan till?

Tankekort 7

Eldstaden

Eld ger både trygghet, värme och ger möjlighet att värma mat. Detta är den äldsta metoden att tillaga mat på. Genom att värma bland annat kött och fisk dör bakterier som vår mage inte tål.

Fundera på hur man gjorde eld och hur en eldstad kunde se ut för över 4000 år sedan.

Tankekort 8

Vedspis

Inne i vedspisen brinner elden. Ovanpå finns ringar som man kan lyfte bort så att elden direkt kan värma kokkärlens undersida. Röken leds ut till skorstenen. Det krävs mindre ved till en vedspis än en eldstad för att värma mat.

Fundera på varför vedspisen blev så populär. Vilka för- och nackdelar har en vedspis jämfört med en öppen eld?

Tankekort 9

Gasspis

Utbyggnaden av gasledningar i stora städer tog fart i början av 1900-talet. Det gav förutsättningar för att installera gasspisar i hemmen.

Fundera på vilka för- och nackdelar en gasspis har jämfört med en elspis.

Tankekort 10

Elspis

Elektricitet gav helt nya förutsättningar för att driva olika maskiner. Man utnyttjade även elektricitetens förmåga att producera värme. Elspisen är ett mycket bra exempel på det.

Titta på bilderna på en elspis och en vedspis och jämför dem.

Fundera på vilka likheter och skillnader du kan se. Vilka för- och nackdelar har en elspis jämfört med en vedspis?

Tankekort 11

Ugnar

Bröd bakas och mat värms i olika ugnar. Ugnen har genomgått en teknisk utveckling beroende på vilka förutsättningar som finns på olika platser i världen.

Placera bilderna på ugnar i grupper, först efter hur de får sin värme och sedan på en karta.

Fundera på hur olika ugnar får sin värme.