

Best før, men ikke dårlig etter

I Norge kastes store mengder mat hver dag fordi det har gått ut på «best før»-dato. Ofte er dette matvarer som er gode lenge etter den satte datostemplingen. Et godt prinsipp er å «se, lukte og smake» på maten før du eventuelt kaster den.

Arbeid individuelt eller par med spørsmålene.

- Hvorfor bruker man holdbarhetsmerking på matvarer?
- Undersøk hva som er forskjellen på "best før" og "siste forbruksdag".
- Hva tror du menes med at man skal "se, lukte og smake" på mat før man eventuelt kaster den?

