

Utematlagning

Checklista och tips!



Vad bör man tänka på när det är många som lagar mat tillsammans? | detta exempel med elever.

Innan med eleverna:

- ✓ Skapa motivation, delaktighet och trygghet.
- ✓ Förberedelser innan, i klassrummet och/eller i uteklassrummet.
- ✓ Finns eventuella allergier hos deltagarna?
- ✓ Dela eventuellt upp eleverna i arbetslag, där en elev har huvudansvar i varje grupp.

Att tänka på:

- ✓ Inköp mängd/person, lagring och förvaring. Kan vissa delar ske via catering?
- ✓ Hur ska man vara klädd? Varma kläder och skor som skyddar mot regn/snö.
- ✓ Redskap och eldkärl; exempelvis skärbrädor, knivar, skålar, Muurikka, vattendunkar osv.
- ✓ Eld och säkerhet: Kontakta Länsstyrelsen eller Brandmyndigheten i din region för aktuell information. Ta med en hink av metall för att lägga den avkylda askan i efter matlagningen.
- ✓ Vatten till handtvätt, matlagning, dryck och att släcka elden med. **Tips!** Vid frysgrader utomhus och då vattnet riskerar att frysa till is kan handsprit och engångshandskar till händerna användas som alternativ.
- ✓ Välj maträtter och råvaror som fungerar att tillaga över öppen eld och för många personer.
- ✓ Skillnader mellan årstider. Exempelvis att under vintertid är det enkelt med kyltemperaturer, men svårare med hygien, då allting fryser. Sommartid klaras hygien enklare, men bakterierna växer mycket fortare och temperaturen på livsmedlet blir viktigare.
- ✓ Temperatur är en viktig faktor för vissa livsmedel. Under Livsmedelsverkets webbplats hittar du mer information, www.livsmedelsverket.se.
- ✓ Diska och rengör efteråt och ta hand om avfallet. Ta med soppåsar till avfallet. **OBS!** Inget får ligga kvar och skräpa i naturen.