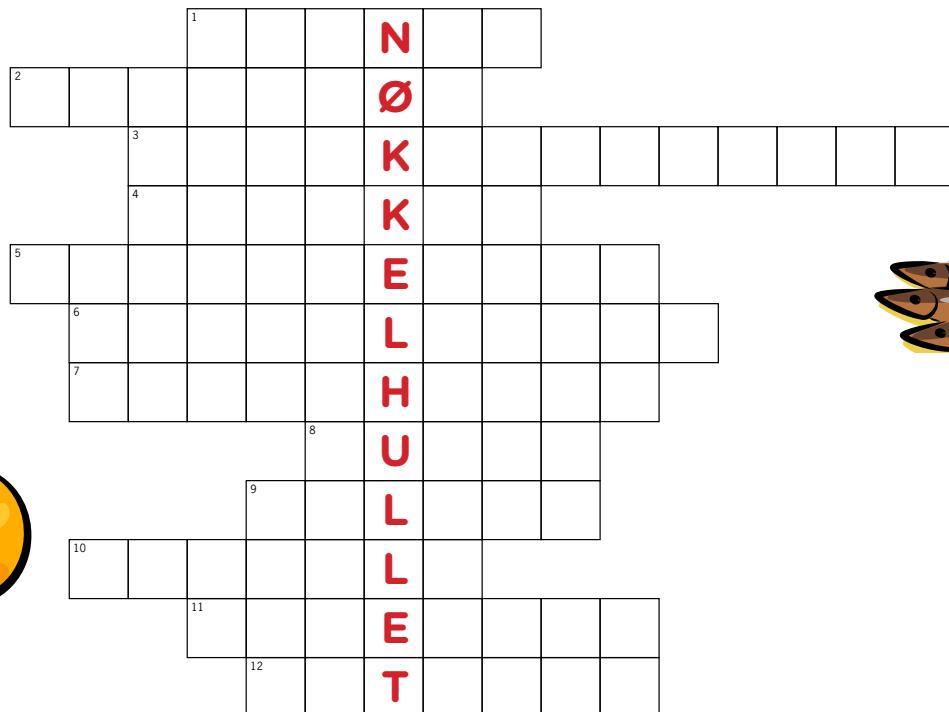


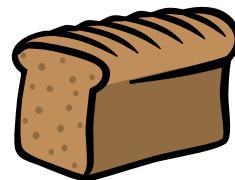
NØKKELHULLET



Oppgave 1 Kryssord



- 1 Magert kjøttpålegg
- 2 Sunt brød i matpakka
- 3 Grov pasta
- 4 «Cauliflower» på engelsk
- 5 Sprø, grøne og litt lange erter
- 6 Har ansvaret for å kontrollere at reglane for Nøkkelhullet blir følgde
- 7 Populært skolefag
- 8 Sunn og god frukostblanding
- 9 «Carrot» på engelsk
- 10 Feit fisk som ofte ligg i tomatsaus
- 11 «Orange» på engelsk
- 12 Gode til middagen – vi kan både koke, steikje, bake og mose dei



Oppgave 2 Hvor mye fett kan du spare?

For at mjølk skal kunne få Nøkkelhullet, kan ho ikkje innehalde meir enn 0,7 gram feitt per desiliter. Lettmjølk inneheld 1,5 gram feitt per desiliter og kan altså ikkje få det. Ekstra lett mjølk og skummamjølk inneheld mindre feitt og kan få Nøkkelhullet.



- A. Kor mange gram feitt sparer du dersom du ein dag drikk $\frac{1}{2}$ liter ekstra lett mjølk (0,7 g feitt per desiliter) i staden for $\frac{1}{2}$ liter lettmjølk (1,5 g feitt per desiliter)? **Svar** _____
- B. Kor mykje feitt vil du spare dersom du drikk $\frac{1}{2}$ liter ekstra lett mjølk i staden for $\frac{1}{2}$ liter lettmjølk kvar dag gjennom eit heilt år? **Svar** _____
- C. Skummamjølk inneheld berre 0,1 gram feitt per desiliter. Kor mykje feitt sparer du i løpet av eitt år dersom du byter ut $\frac{1}{2}$ liter lettmjølk dagleg med $\frac{1}{2}$ liter skummamjølk? **Svar** _____

Oppgave 3 Geometri



- A. Nøkkelhullet er det vi kallar ein logo. Mange logoar er sett saman av geometriske grunnformer. Kva for geometriske grunnformer finn du i denne logoen?
Svar _____
- B. Bruk ein linjal og forleng dei to sidene i trekanten som går inn i sirkelen. Mål alle tre sidene. Kva type trekant er dette?
Svar _____
- C. Kor mange gradar er vinklane i ein likesida trekant?
Svar _____
- D. Toppunktet i trekanten treffer sentrum i sirkelen. Den delen av sirkelen som overlappar (ligg oppå) trekanten, ser ut som eit pizzastykke. Kva kallar vi ein slik del av ein sirkel i matematikken?
Svar _____
- E. Rekn ut arealet av «pizzastykket» i oppgåve D når radien i den vesle sirkelen er 2 cm.
Svar _____

Oppgåve 4 Bokstavvirvar

Finn 24 matvarer i dette virvaret av bokstavar som du meiner kan få Nøkkelhullet. Du finn orda både vassrett og loddrett. Skriv orda under tabellen.

A C E G G H S V I N E F I L E T B B D G I K J
L M G B U N O G S P A R S U L V X R Z A C E Æ
Ø F U L L K O R N S P A S T A Å A O B C E K F
G H L O L A K O I K P L M S K I N K E Q R Y S
T U R M F R S V X C E D E F S G A K G C T L S
U T O K O B E B V W L I N S E R X O Å B C L D
P A T Å R O F R N N S E K R F E P L E I S I T
L I N L N N I Ø G A I A R D I R A I M T L N A
O A N D S A L D T E N R J O L C H R I O S G T
M G I N D D E E P E M A K R E L L T T M E F R
M U S L I E T J P A N L E T T M A R G A R I N
E R N E S D C A O R O L I N E T O N J T E L M
R K A T S E A N T N I K S U K K E R E R T E R
M E T T F I S K E B O L L E R M A R K U S T A
T O N J E G O G T O R S K E S K I V E L E I F

1. _____

13. _____

2. _____

14. _____

3. _____

15. _____

4. _____

16. _____

5. _____

17. _____

6. _____

18. _____

7. _____

19. _____

8. _____

20. _____

9. _____

21. _____

10. _____

22. _____

11. _____

23. _____

12. _____

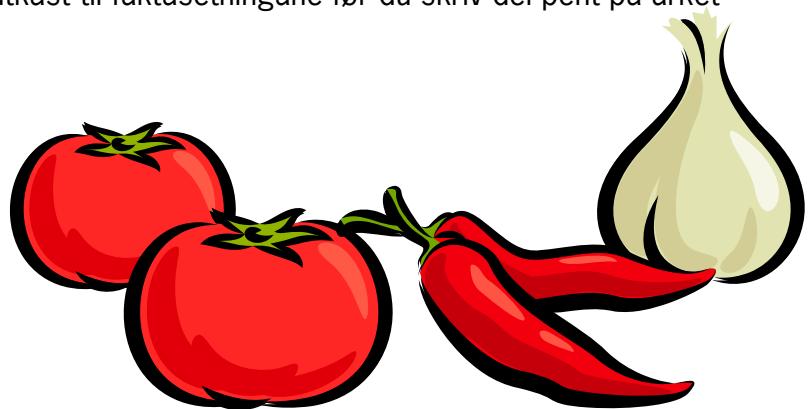
24. _____

Oppgave 5 Lag en informasjonsplakat (se neste side)

- A. Bruk passar og teikn ein sirkel på eit kvitt ark med ein radius på 1,5 cm. Klipp han ut.
- B. Konstruer ein likesida trekant på eit kvitt ark der sidene i trekanten er 4,5 cm. Klipp han ut.
- C. Legg trekanten oppå sirkelen slik at toppunktet i trekanten treffer sentrum av sirkelen. Lim han fast. Du har no laga eit nøkkelhol.
- D. Bruk passar og lag ein sirkel med ein radius på 4,5 cm på grønt papir. Klipp han ut. Lim det kvite nøkkelhullet ditt midt på denne grøne sirkelen. Du har no laga Nøkkelhullet.
- E. Lim Nøkkelhullet ditt øvst på eit blankt ark. Skriv minst sju ting du meiner det er viktig å vite om Nøkkelhullet (faktasetningar). Lag utkast til faktasetningane før du skriv dei pent på arket med Nøkkelhullet.

Lag fargerike illustrasjoner til teksten.

Bruk heile arket. Dersom du og læraren er fornøgde med informasjonsplakaten, kan du laminere arket og la det henge som ein informasjonsplakat på kjøkkenet heime.



Oppgåve 6 Diskusjonsoppgåve

Ein har undersøkt kva folk synest om Nøkkelhullet. Det viste seg at mange meiner at dette er ei fin form for merking.

- A. Korleis trur du Nøkkelhullet kan hjelpe forbrukarane til å få eit sunnare kosthald?
- B. Korleis trur du at Nøkkelhullet kan stimulere til produktutvikling?
- C. Korleis trur du Nøkkelhullet kan brukast i marknadsføringa av matvarer?

Oppgåve 7 Fleip eller fakta?

Kryss av for det du meiner er fleip eller fakta.

Nøkkelhullet skal gjøre det enkelt å velje sunnare mat.

FLEIP FAKTA

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Nøkkelhullet kan vere grønt eller svart.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Alle typar fersk fisk kan merkjast med Nøkkelhullet.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Ingen typar pølser kan få Nøkkelhullet.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Matvarer som inneheld sunnare feitt, kan få Nøkkelhullet.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Berre nokre typar frukt kan merkjast med Nøkkelhullet.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Nøkkelhullet på matvarer betyr det same i Noreg, Sverige og Danmark.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Matvarer med sötstoff i staden for sukker kan merkjast med Nøkkelhullet.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Ferdigmat kan aldri få Nøkkelhullet.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Poteter kan merkjast med Nøkkelhullet.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Matvarer som er merkte med Nøkkelhullet, er også alltid økologiske.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Nøkkelhullet kan vere fargelagt raudt, blått eller gult.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Det er berre grønsaker som er dyrka i Noreg, Sverige eller Danmark som kan få Nøkkelhullet.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

«Fiskepinnar» kan ikkje få Nøkkelhullet.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Merking med Nøkkelhullet er ei frivillig merkeordning.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

Oppgåve 8 På Internett

- Gå på Internett og søk opp desse adressene: **matportalen.no** og **nokkelhullsmerket.no**. Her finn du mykje informasjon om merkinga med Nøkkelhullet. Mellom anna kan du laste ned ein informasjonsbrosyre om Nøkkelhullet. Skriv ned minst ti faktasetningar som gir deg viktig informasjon om merkeordninga.
- Bruk ein søkjemotor og finn adresser til andre nettstader der det blir skrive om Nøkkelhullet. Skriv dei ned.

Oppgåve 9 På skolekjøkkenet

Pizza som er laga etter oppskrifta nedanfor, ville ha fått Nøkkelhullet dersom han hadde vore ferdigpakka frå produsenten.

PIZZA

2 porsjonar (nok til 3–4 elevar)

Pizzabunn

½ pakke (50 g) gjær
1 ½ dl vatn, lunka
2 ms olje
1 krm salt
2 dl sammalen kveite
om lag 2 dl kveitemjøl

Tomatsaus

1 lauk, hakka
1-2 fedd kvitlauk, finhakka
1 ms olje
1 boks (400 g) hakka tomatar
1 lita (50 g) gulrot, riven
1 skive (50 g) rotsselleri, riven
½ paprika, i små terningar
2 dl (50 g) maiskorn
1 krm salt
1 krm pepar
1 krm oregano
1 krm basilikum

100–200 g kokt skinke, i bitar
150-200 g halvfeit kvit ost, riven

I steikjeomn: Midt i omnem ved 240 °C i 15–20 minutt

Pizzabunn

Smuldre gjæren i ein bakebolle. Set til halvparten av det lunka vatnet og rør ut gjæren. Set til resten av vatnet, olje, salt og halvparten av mjølet. Bland godt. Set til meir mjøl og elt godt til du får ein jamn og smidig deig. La deigen heve til dobbel storleik.

Tomatsaus

Skyl, reins og del opp alle grønsakene. La oljen bli varm i ein kjele og la lauen og kvitlauken surre til han blir blank og mjuk. Bland inn resten av ingrediensane bortsett frå skinka ogosten. La alt småkoke i om lag 10 minutt. Set til litt vatn dersom sausen blir tørr.

Pizza

Kjevle ut den ferdig heva deigen til ein rund leiv med diameter på om lag 30 cm. Flytt han over på ei bakeplate med bakepapir. Fordel tomatsausen og skinka over og drys riven ost på toppen. Steik pizzaen.

