|  |
| --- |
| Vragen bij DVD : Conserveren 2 Sperziebonen |

1. Hoe lang duurt de oogsttijd voor sperziebonen?

………………………………………………………………………………………….

1. Wie eten er, behalve mensen, ook van de groenten die van het land komen?

………………………………………………………………………………………….  
  
*sketch in winkel (niet leuk)*

1. Wat gebeurt er dan met die groenten?

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….  
  
*liedje over beperkt houdbaar*

1. Noem een aantal manieren waarop je voedsel langer kunt bewaren (conserveringsmethodes). Later in de film wordt er nog een genoemd.

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….  
  
*sketch over doperwt*

1. Op welke manier zorgt suiker ervoor dat je voedsel langer kunt bewaren?

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. Hoe zorg je ervoor dat micro-organismen dood gaan? (2 manieren)

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. Bij welke temperatuur worden de sperziebonen gesteriliseerd in de sterilisatietoren?

………………………° C

1. Hoeveel uur na de oogst zijn de sperziebonen verwerkt in een pot?

………………………………………………………………………………………….

1. Waarom worden ze zo snel verwerkt?

………………………………………………………………………………………….

1. Hoe lang kun je bonen in de pot bewaren?

………………………………………………………………………………………….

1. Op welke manier kun je snel prei drogen?  
     
   ………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent! |