

## Qüestionari:



Has observat.....?



1. Quant de temps dura un tros de **carn** fresca dins de la nevera sense fer-se malbé?
2. I el **peix** fresc?
3. Què hi ha de diferent en una carn congelada en comparació a una carn sense congelar per a què la primera duri més, sense fer-se malbé, que la segona?
4. Coneixes algun sistema, a part de la congelació, que permeti allargar la vida de la carn o el peix? Quin?
5. I la **llet**? Quant de temps pot passar en les estanteries dels supermercats sense que es faci malbé?
6. I una vegada a casa, quan l'obrim, quant de temps passa abans comença a fer mala olor?
7. Quina diferència hi ha en la llet d'un envàs obert i d'un envàs sense obrir que allargui de vida de l'aliment?
8. Saps com es converteix la llet en **iogurts**?
9. Has fet mai iogurts a casa a partir d'un iogurt i llet sencera? Què li deu passar a la llet que barrejada amb una cullerada de iogurt es converteixi tota en iogurt?
10. Com podem evitar que la **fruita** es faci malbé?

**Observacions/Curiositats/Dubtes que tingueu o us hagin aparegut tot pensant en aquest tema:**