

1. TEMPERATURSKALAN OCH BAKTERIER SOM FÖRÖKAR SIG ELLER DÖR.



10. DET ÄR VIKTIGT ATT HA KALLT I KYLSKÅPET.



DET ÄR
VANLIGT MED +8
GRADER I KYLSKÅPET,
MEN DÅ HÅLLER INTE
MATEN SÅ LÄNGE.

I +4 GRADER
HÅLLER MATEN
MYCKET LÄNGRE.

LUKTA, TITTA
OCH SMAKA PÅ
MJÖLKEN SÅ VET
DU OM DEN ÄR BRA
ELLER INTE!