

## Printliste - EUD for alle - læringskasse

Dette dokument indeholder alle de dokumenter, der kræves udprint af for at gøre escape-kassen funktionel. På de første par sider vil du kunne se, alle de dokumenter der skal printes ud, og derefter lamineres. De efterfølgende sider skal blot printes ud, og ligges i deres respektive rum, som **pakkevejledning.pdf** viser.

### Instrukser:

1. Print følgende sider ud
2. Laminér siderne i en lamineringsmaskine
3. Klip ud og læg til side

MÅLEENHEDER	OMREGNET
 1 L	 10 DL
 1 L	 1000 ML
 1 DL	 100 ML
 1 KG	 1000g

### Bagerens surdejsbrød

200g surdej  
4 dl vand (-25ml)  
1/2 kilo hvedemel (-50g)  
1/20 kilo fuldkornsmel  
1/10 kilo risemel (-50g)  
15g salt





Kaffe	5	2	3	4	Karry
Appelsin	2	3	3	4	Lavendel
Bacon	6	7	3	4	Basilikum
Kanel	7	3	1	1	Vanilje
Koriander	8	3	1	1	Mango
Mint	7	3	5	9	Ingefaer
Banan	3	5	9	9	Timian

1 2 3 4

OUTRO



INTRO



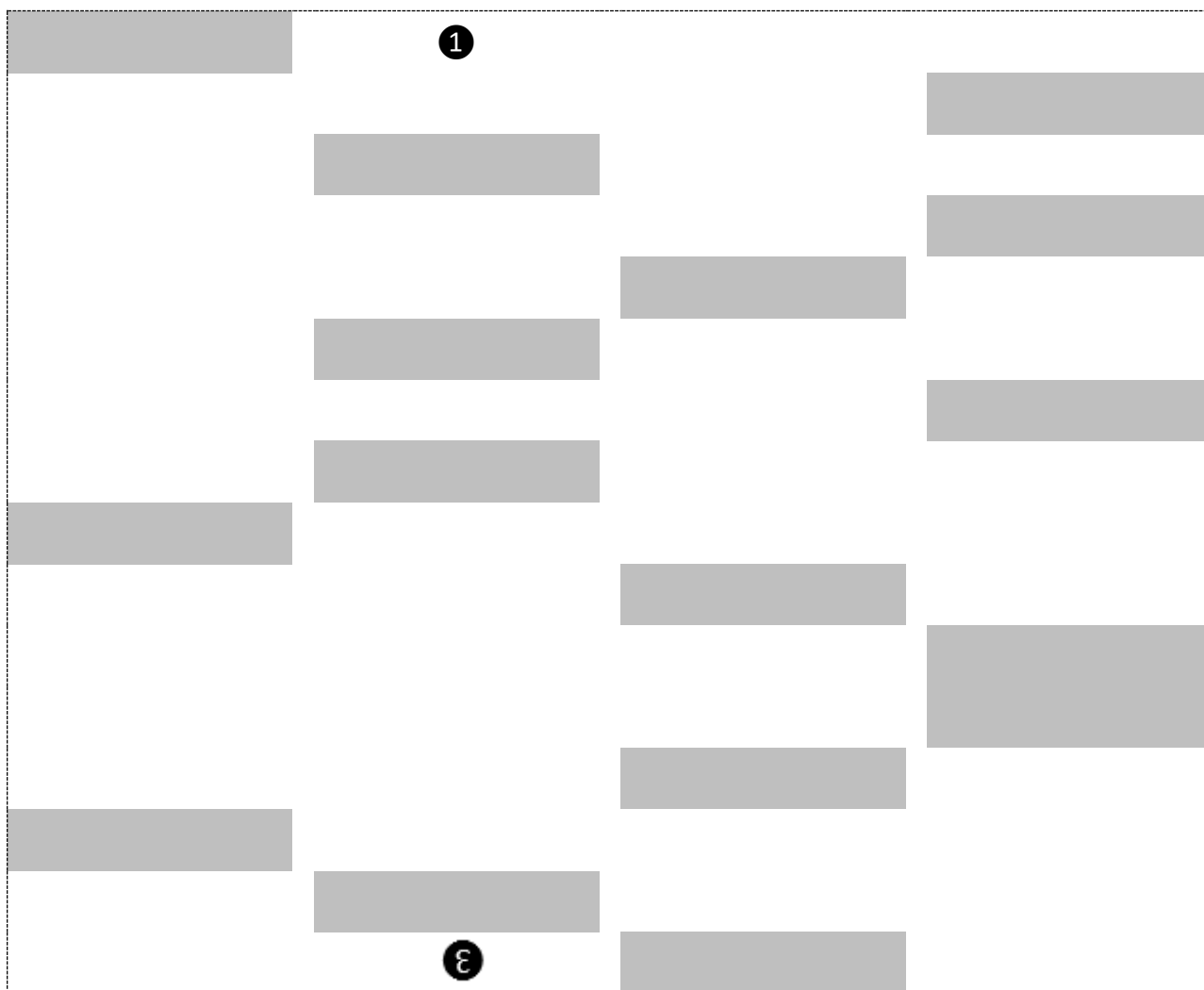
Kære Line,

FOR	BRUG	KODEN	DU
SKAL	FINDER	BÆLGFRUGTER	AT
DU	LAVE	HUSKE	SOM
AT	SUPPLEMENT	VED	DEN
TIL	BRUGE	MEST	AT
PROTEINET	BÆREDYGTIGE	BÆLGFRUGTER	FINDE
SOM	I	BÆLGFRUGTEN	RET
MED	SKAL	LINSER	RETTE
DU	DET	DE	RØDE
SMAGER	SORTE	TÆNKE	HØJESTE
OG	PROTEININDHOLD	SKØNT	PÅ
HVIDE	OG	HELD	AT
GIVER	BØNNER	UNDGÅ	OG
FOR	LYKKE	MASSER	I
AF	MEGET	DIN	MED
MICHELINSTJERNEN	RET	MADSPILD	SMAG

De kærligste hilsner,

Din ernæringsassistent ven Bo



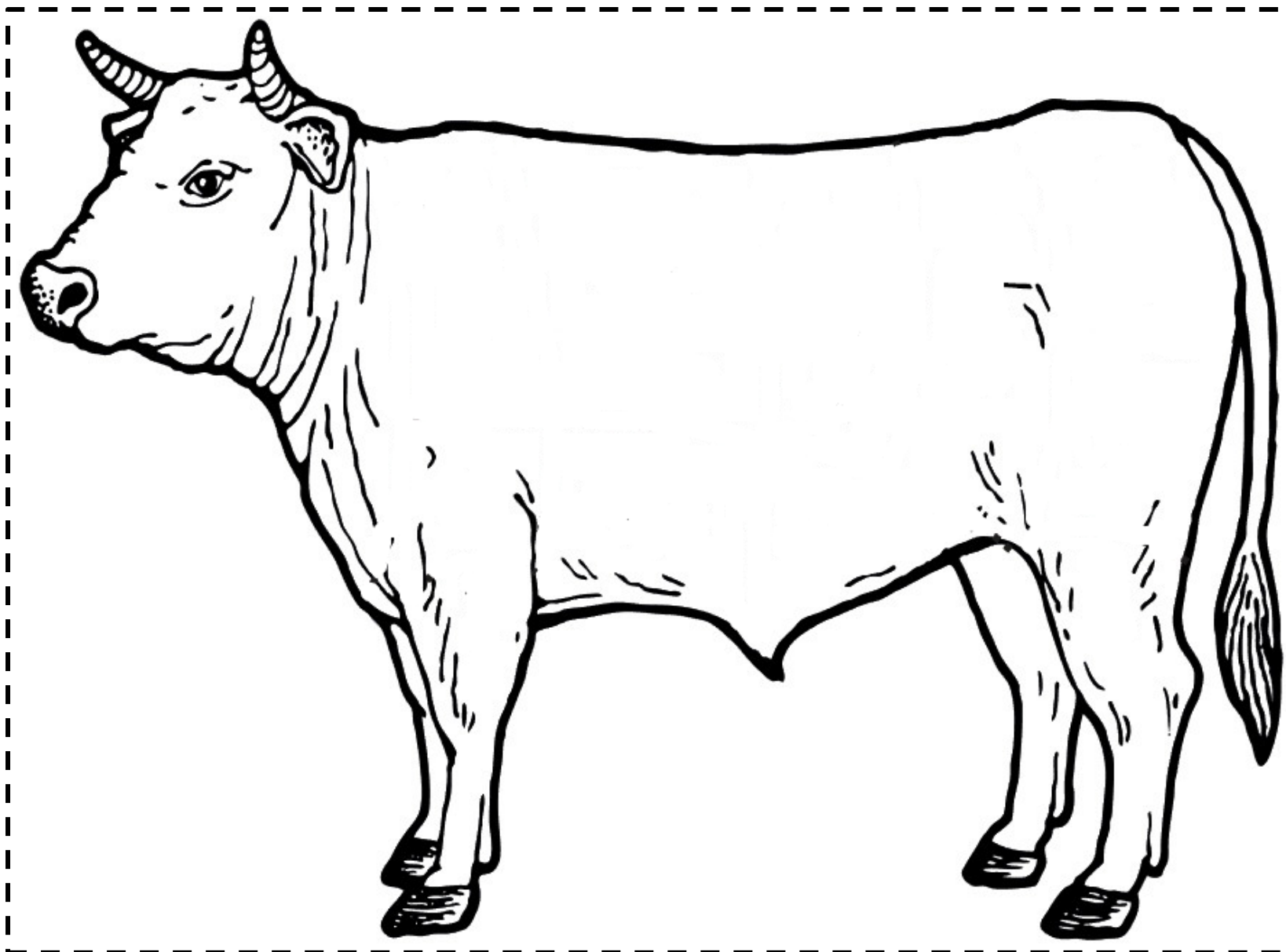


1. Klip hele feltet ud (de stiplede linjer)
2. Klip/skær de grå felter ud
3. Vend papiret om og skriv 2 øverst (der hvor 1 står nu), og 4 i bunden (der hvor 3 står nu)
4. Laminer herefter det udskåret papir



Fødevarer per 100 g.	Kcal	Fedt (g)	Kulhydrat (g)	Protein (g)
Baked beans, i tomatsoase	102	00.5	17.4	04.7
Beluga linser, tørrede	310	01.1	41.0	26.0
Borlotti bønner, tørrede	331	01.2	47.1	21.2
Butter beans, tørrede	294	02.3	40.9	21.7
Butter beans, udblødte, dåse	104	00.6	14.7	07.1
Du puy linser, tørrede	342	01.7	53.7	25.0
Edamame bønner, rå	130	04.0	10.0	11.0
Grønne linser, tørrede	316	01.2	42.7	25.3
Grønne linser, udblødte, dåse	95	00.2	14.6	07.0
Haricots verts, rå	34	00.5	04.6	02.0
Hvide bønner, tørrede	337	01.8	52.1	22.1
Kidneybønner, tørrede	292	01.2	42.2	22.4
Kidneybønner, udblødte, dåse	109	00.4	15.7	07.2
Kikærter, tørrede	343	06.4	46.3	19.4
Kikærter, udblødte, dåse	121	01.5	16.9	06.6
Røde linser, tørrede	356	02.5	52.5	26.7
Sorte bønner, tørrede	333	02.3	56.6	21.2
Sorte bønner, udblødte, dåse	93	00.7	11.9	05.9





LAMINER DENNE SIDE 



De efterfølgende sider skal IKKE lamineres:

HOS BAGEREN



TJENERKAOS 2 – FRANSKE KORT



HOS SLAGTEREN



KOKKE DUFTENE



ERNÆRINGSASSISTENT

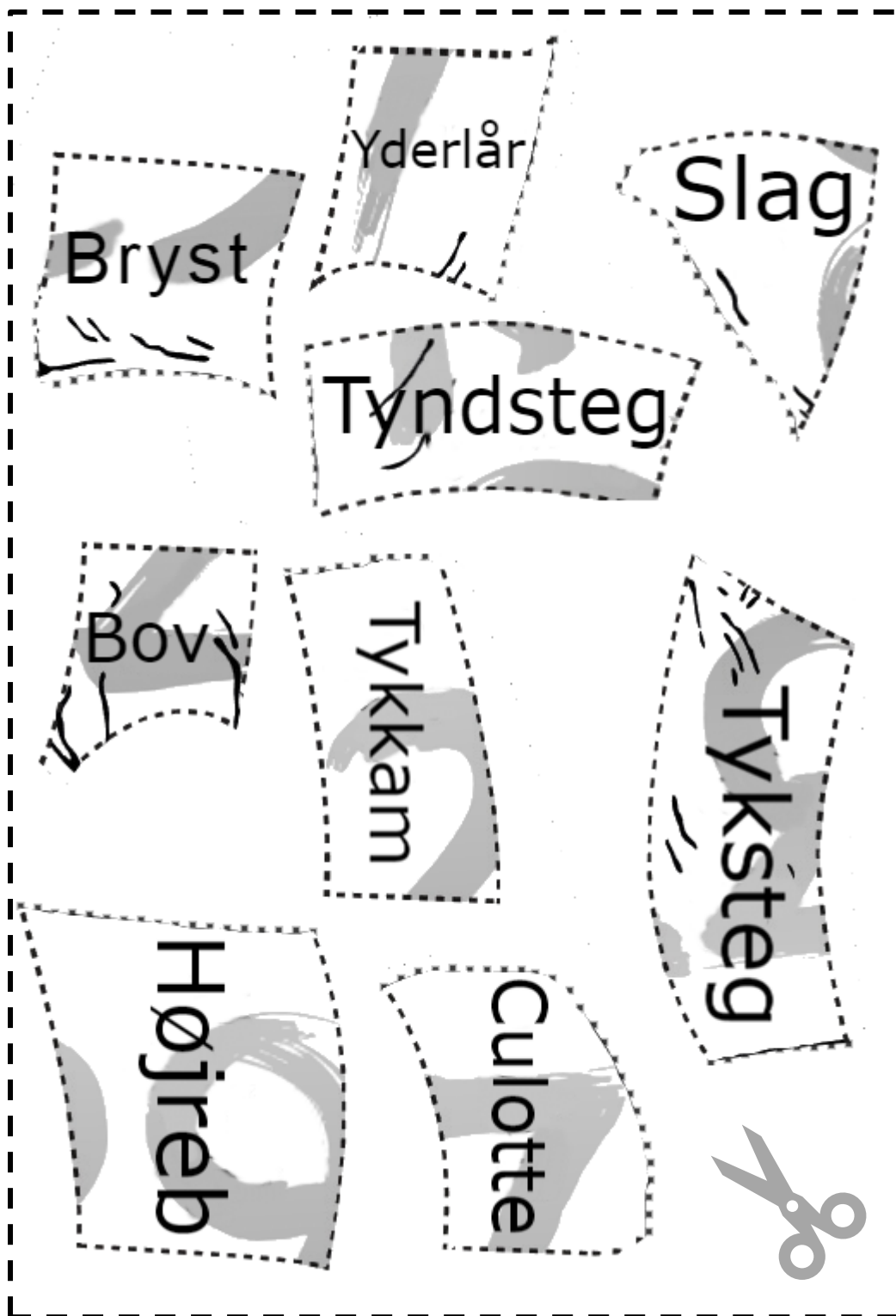


FIND ANMELDEREN



TJENERKAOS 1 - BORDOPDÆKNING





\*Brikker udklippes af eleverne – klip blot den stiplede linje rundt omkring



Surdejsbrød opskrift:				
Surdej				gram
Vand				ml
Hvedemel				gram
Fuldkorsmel				gram
Rismel				gram
Salt				gram







Gæst 1: Har en stribet trøje, skæg og en ørering

Gæst 2: Har briller og en ternet trøje

Gæst 3: Har to øreringe og en polkaplettet trøje

Gæst 4: (Anmelderen) Har en hvid sløjfe i brunt hår.

G1

G2

G3

G4

—

—

—

—