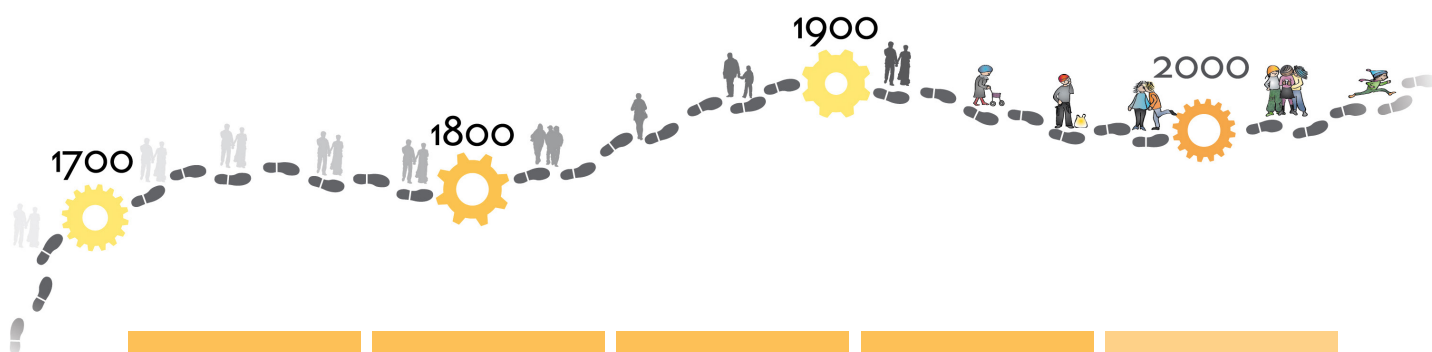


# Förvaring av mat – Deluppgift 6

BILAGA E:6

Ny teknik har utvecklats utifrån olika behov. En del teknik har ersatts av nya tekniska lösningar och försvunnit helt medan annan teknik har levt vidare parallellt med det nya. Resonera i gruppen om vilken teknik som har levt vidare/utvecklats och vad som har försvunnit.

Resonera också om orsaker till varför/hur tekniken förändras och vilka konsekvenser som uppstår. Hur tror ni att framtidens matlagning och förvaring av mat kommer att fungera/se ut?



1700-talet	1800-talet	1900-talet	2000-talet	Framtiden
<p>Jordkällare</p> <p>Inläggning</p> <p>Torka, salta, sylta, safta, röka.</p> <p>Köken låg ofta åt norr för att det skulle vara svalare.</p>	<p>Isskåp, för att förvara färsk mat under kort tid.</p> <p>Isdös – en hög med isblock täckt med sågspån för att inte smälta.</p> <p>Isförsäljare</p> <p>Konservburkar i plåt.</p> <p>Paraffinering – att täcka mat i en burk med varm paraffin, som sedan stelnade och skyddade.</p>	<p>Skafferi</p> <p>Konserveringsmedel</p> <p>Kooperativa fryshus – ett hus med många frys-fack, där varje familj betalade för sitt eget.</p> <p>Små kylskåp.</p> <p>Större kyl- och frysskåp</p> <p>Skafferier och matkällare försvann alltmer.</p> <p>Frysvaror</p> <p>Köken blev mindre då fler kvinnor började arbeta. Man åt inte alltid i köket.</p>	<p>Köken blir större, centralt i husen, samlingspunkt.</p> <p>Hög standard med många hushållsmaskiner.</p> <p>Mycket halvfabrikat, människor har mindre tid till att laga mat.</p> <p>Matförvaring bygger i allt högre grad på frysen.</p>	

