

## Tjekliste

# Inden du går i gang med madlavning:

### ✓ **Organiser din arbejdsplads:**

Inden du går i gang med madlavningen er det en god idé at sørge for at have en god arbejdsplads.

Sørg for at køkkenbordet er ryddet så du har plads til at arbejde, og at køkkenbordpladen er ren.

Hvis du skal bruge et skærebræt, kan det være en god idé at lægge en opvredet karklud ud under skærebrættet, så det ikke glider rundt på køkkenbordet, mens du arbejder.

Tjek, at der er plads i skraldespanden og at opvaskemaskinen er tømt, så du kan komme af med beskidt opvask undervejs.

### ✓ **Tjek indkøbslisten**

Sørg for, at du har alle de nødvendige ingredienser inden du går i gang.

### ✓ **Læs opskriften grundigt igenem**

Sørg for at du forstår alle trin i opskriften og at du har alle de nødvendige redskaber.

### ✓ **Tag dit forklæde og eventuelt kokkehue på:**

Det er en god idé at tage dit forklæde og eventuelt en kokkehue på, så du ikke sviner tøjet og håret til, mens du arbejder med maden.

### ✓ **Vask hænder**

Vask dine hænder grundigt, inden du går i gang med at lave mad. Det er vigtigt at have rene hænder, når du håndterer madvarer.

**Nu er du klar til at gå i gang med madlavning!**