

Opgaven:

Du skal lave aftensmad for 50 kr til 2 personer. Retten eller retterne må gerne være kreativt sammensatte men intet krav. Du må helt selv vælge opskrift – eller lave din egen kreative anretning. Varerne, som skal bruges i retten, købes ind i et supermarked(er). Du skal lave to indkøbslister - en hvor den samlede pris for varerne ikke overskrider 50 kr. En alternativ indkøbsliste hvor den samlede pris for varerne er meget dyrere end 50 kr (gerne den dyreste mulige). Formålet her er, at få et større indblik i hvad ting koster i hverdagen - derfor er det specielt vigtigt at du får undersøgt priser i flere forskellige supermarkeder!

Du behøver ikke at medregne småting som: krydderier, salt, olie, mel, sukker hvis der i opskriften er tale om en ubetydelig mængde f.eks. en teske eller spiseske. Småting kunne også være en enkel gulerod eller kartoffel som man må forvente er i køkkenet i forvejen.

Krav til retten:

- Aftensmad til 2 personer.
- Gerne mere end en ret – men ikke nødvendigt.
- Færdigmad accepteres ikke (pizza eller andet færdig mad fra fryseboksen)
- Ingen restauranter.

Krav til besvarelsen:

- Kort beskrivelse af hvad det er for en ret (retter) du vil lave.
- Selve opskriften til 2 personer!
- Den samme opskrift lavet til 5 personer!
- Indkøbslisten fra supermarkedet med pris og supermarked anført. Dvs. du skal fysisk ned i supermarkedet for at tjekke prisen! Tag evt. billeder af varerne!
 - Billig indkøbsliste:** der overholder de 50 kr.
 - Dyreste indkøbsliste:** hvor du finder tilsvarende produkter blot meget dyrere!
- Beregning af hvad de enkelte dele i opskriften (den billige til 2 personer) koster! Dvs. hvis der indgår 300 gram kød men man har købt 500 g til f.eks. 25 kr - skal man beregne hvad de 300 gram kød koster ($25 \text{ kr} / 500 \text{ g} * 300 \text{ g} = 15 \text{ kr}$)
- En sammenligning og vurdering imellem den billige og dyre indkøbsliste!

Bedømmelse af besvarelsen:

Din besvarelse vil blive bedømt ud fra følgende kriterier

- Dine indkøb (virker de fornuftige og har du lavet din research)
- Value for money (får du noget ud af pengene, hvor mange retter er der - er der nok osv.)
- Kreativiteten (lyder det lækkert, er retterne gennemtænkte)
- Evt. mangler (har man overset vigtige ting i forhold til kravet til besvarelsen)

FAQ:

- Hvad nu hvis jeg gerne vil købe en pakke kød til 500 g men kun i retten skal bruge 250 g?
Det er bare ærligt. Du køber hele pakken og det er prisen der står i regnskabet.
- Hvis jeg nu vil friturestege noget – er olien så gratis?
Nej – så må du købe olien til det. Olie i små mængder er gratis ikke i store!
- Jeg skal bruge 10 gulerødder – er de gratis?
Nej – en eller måske 2 er okay – men flere så må du købe en pose eller handle ind et sted hvor man kan købe dem stykvis men spørgsmålet er om det kan betale sig.
- Må jeg handle ind på nettet til retten f.eks. på nemlig.com
Nej – du må ned i et af dine lokale og tjekke prisen.
- Skal jeg lave retten for at se om den smager godt?
Det er der ingen krav om.