

**Udfyld skemaet:** Brug dine sanser til at vurdere kvaliteten – se om jomfruummerne er hele og intakte ved at kigge godt på dem, mærk om kroppen er fast ved at give dem et klem med din tommelfinger og pegefinger og duft om de er friske. De skal ikke lugte, men dufte mildt af havvand. Er du ikke tilfreds med kvaliteten, så hold dig fra dem – den er fordærvet af uønskede bakterier!

| Vurderings-<br>skema | Beskriv duften af<br>jomfruummeren | Beskriv udseendet<br>af<br>jomfruummeren | Beskriv hårdheden/<br>elasticiteten af<br>jomfruummeren | Dokumenter<br>processen med et<br>billede af<br>jomfruummeren | Tilbered og vurder<br>smagen af en<br>jomfruummer(kun<br>friske) | Køleskabs-<br>temperatur |
|----------------------|------------------------------------|--|---|---|--|--------------------------|
| Dag 1                |                                    |  |   |   |  |                          |
| Dag 2                |                                    |  |   |   |  |                          |
| Dag 3                |                                    |  |   |   |  |                          |
| Dag 4                |                                    |  |   |   |  |                          |
| Dag 5                |                                    |  |   |   |  |                          |