

Opgave 7. Undersøg gulerodens holdbarhed

Scan koden, eller læs på gocook.dk/leksikon, hvordan gulerødder, pastinak og rødbeder skal opbevares, og hvor lang tid de kan holde sig.

Noter i skemaet:

Rodfrugt	Hvordan skal de opbevares?	Hvor lang tid kan de holde sig?
 GULEROD		
 PASTINAK		
 RØDBEDE		

ØKOLOGI, ELLER HVAD?

Opgave 8. Udfyld tidslinjen.

Sæt pile fra de forskellige historiske begivenheder, der handler om gulerodens historie til det korrekte sted på tidslinjen. Lav også din egen tidslinje for økologiens historie i Danmark.



GULERODENS HISTORIE

Guleroden kommer
til Europa

Gulerodsfrø i faraoernes
gravkamre i Ægypten

Guleroden
i Afghanistan

De orange
gulerødder



ØKOLOGIENS HISTORIE I DANMARK



Mange
økologiske varer

Økologisk
dyrkning

Ø-mærket



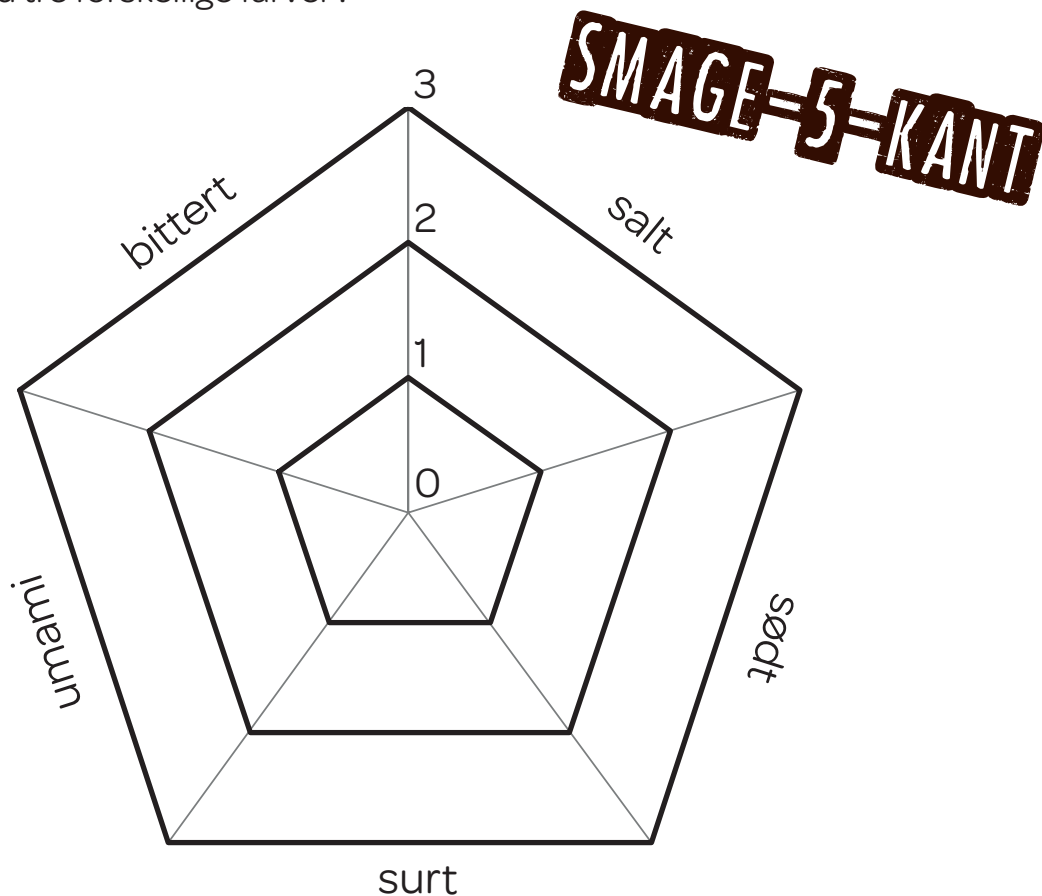
Økologisk
landbrug

Konventionelt
landbrug



Opgave 12. Kan du smage forskel på rå gulerødder?

Du skal nu prøve at smage forskel på tre forskellige slags økologiske gulerødder: en orange, en lilla og en hvid. Kan du smage forskel? Brug smage-5-kanten, og tegn smagene ind med tre forskellige farver.

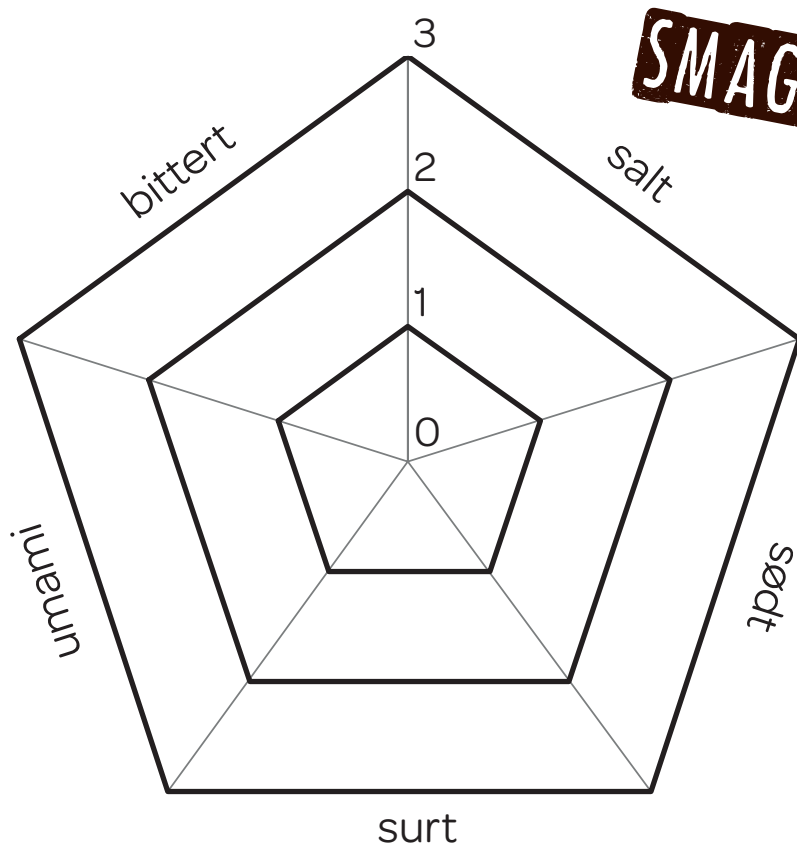


Hvilken gulerod kan du bedst lide?
Forklar hvorfor.



Opgave 13. Kan du smage forskel på tilberedte gulerødder?

Vurder først farven på de rå gulerødder og de kogte. Er der forskel på farven? Hvilken er mest orange ?



SMAGE-5-KANT

Smag derefter på en rå, en stegt og en kogt orange gulerod.

Brug smage-5-kanten og tegn med tre forskellige farver.

Er der forskel?



100% DIN RET

Opgave 20. Lav din egen økologiske tykmælk.

Du skal vente i 18 timer, men så får du også din helt egen tykmælk.

Gå sammen i grupper og følg opskriften:

Du skal bruge:

1 l økologisk mælk, gerne sødmælk

1 dl økologisk piskefløde, 38 %

2 dl økologisk kærnemælk



ØKOLOGISK MÆLK



ØKOLOGISK PISKEFLØDE



ØKOLOGISK KÆRNEMÆLK

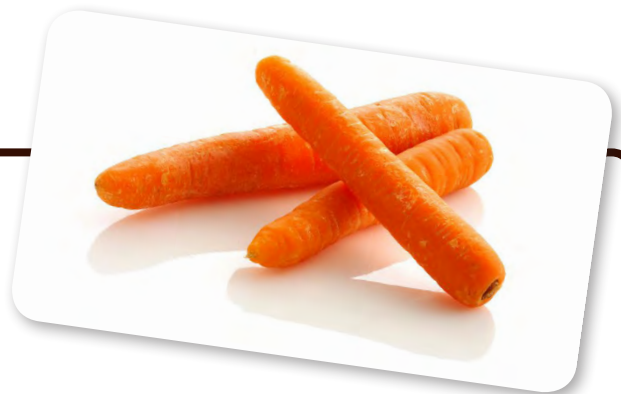
Sådan gør du:

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Kom sødmælk, piskefløde og kærnemælk i en stor skål. Kom et rent viskestykke over skålen, og lad den stå på køkkenbordet i 18 timer og gerne et døgn.
4. Efter cirka 1 døgn er tykmælken færdig. Varmen får nemlig mælken til at syrne, altså blive sur samtidig med, at den bliver mere tyk.
5. Stil tykmælken i køleskabet i nogle timer.
6. Når tykmælken er blevet kold, er den klar til at blive spist.

Den hjemmelavede tykmælk kan holde sig cirka en uge i køleskabet.

Opskriften er venligst udlånt af Økologisk Landsforening.





Opgave 21. Sans forskellen på gulerødder og smør

Du skal nu prøve at sammenligne smagen på nogle økologiske og konventionelle fødevarer. Kan du smage forskel? Hvilken synes du smager bedst – og hvorfor? Smag på en konventionel gulerod og noter farve, smag, duft, konsistens og størrelse i skemaet. Drik lidt vand, og gør herefter det sammen med en økologisk gulerod.

	KONVENTIONEL	ØKOLOGISK
Farve		
Smag		
Duft		
Konsistens		
Størrelse		

Hvilken gulerod syntes du bedst om, og hvorfor?

Sammenlign med dit svar fra blindsmagningen, opgave 18. Er dit svar det samme? Hvis du ikke har stemt det samme, hvordan kan det så være? Snak om det i klassen .



Smag på økologisk og konventionelt smør (smør det på et lille stykke brød).
 Smag først på det konventionelle smør, og vurder farve, smag, duft og konsistens.
 Noter i skemaet. Drik lidt vand, og gør herefter det samme med det økologiske smør.

	KONVENTIONEL	ØKOLOGISK
Farve		
Smag		
Duft		
Konsistens		

Hvilket smør syntes du bedst om, og hvorfor?



Opgave 23. I hvilke varer er der flest tilsætningsstoffer?

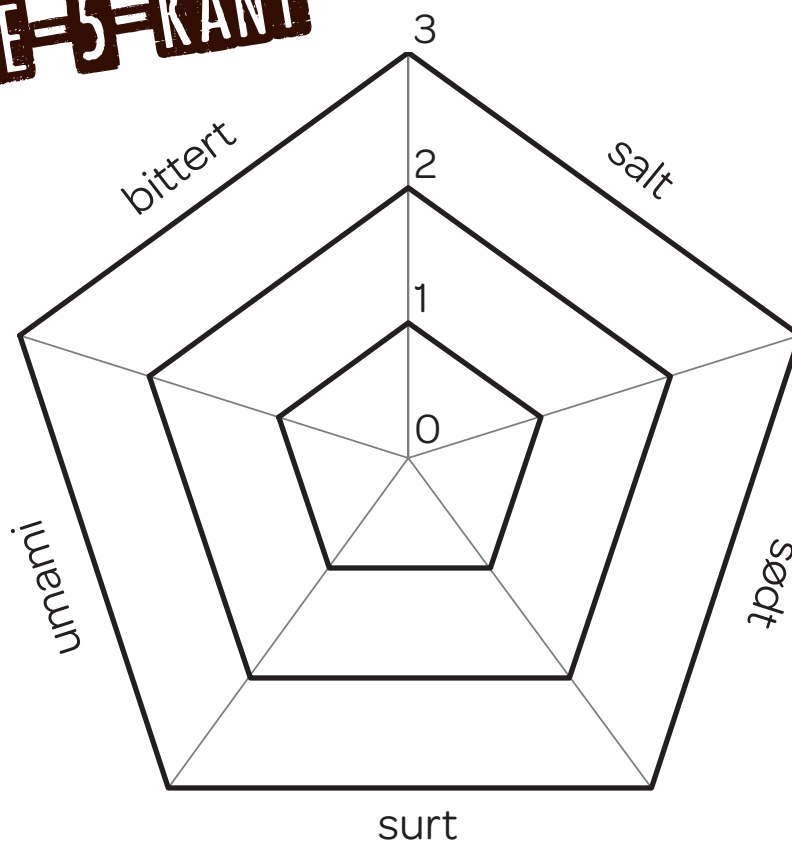
Besøg det lokale supermarked og undersøg, hvilke varer, der indeholder flest tilsætningsstoffer. Noter hvor mange tilsætningsstoffer, der er i varerne, og hvilke i skemaet nedenfor:

Fødevarer	ØKOLOGISK	KONVENTIONEL
KARTOFLER 		
REMOULADE 		
VINGUMMI 		
RUGBRØD 		
FROSEN PIZZA 		

Opgave 26. Vurder smagen.

Hvordan synes du, at suppen smager? Brug smage-5-kanten.

SMAGE-5-KANT



Hvis suppen skulle være mere sur i smagen, hvad kunne du så tilsætte?
Du kan finde hjælp i skemaet med grundsmage på s. 17 i elevhæftet.

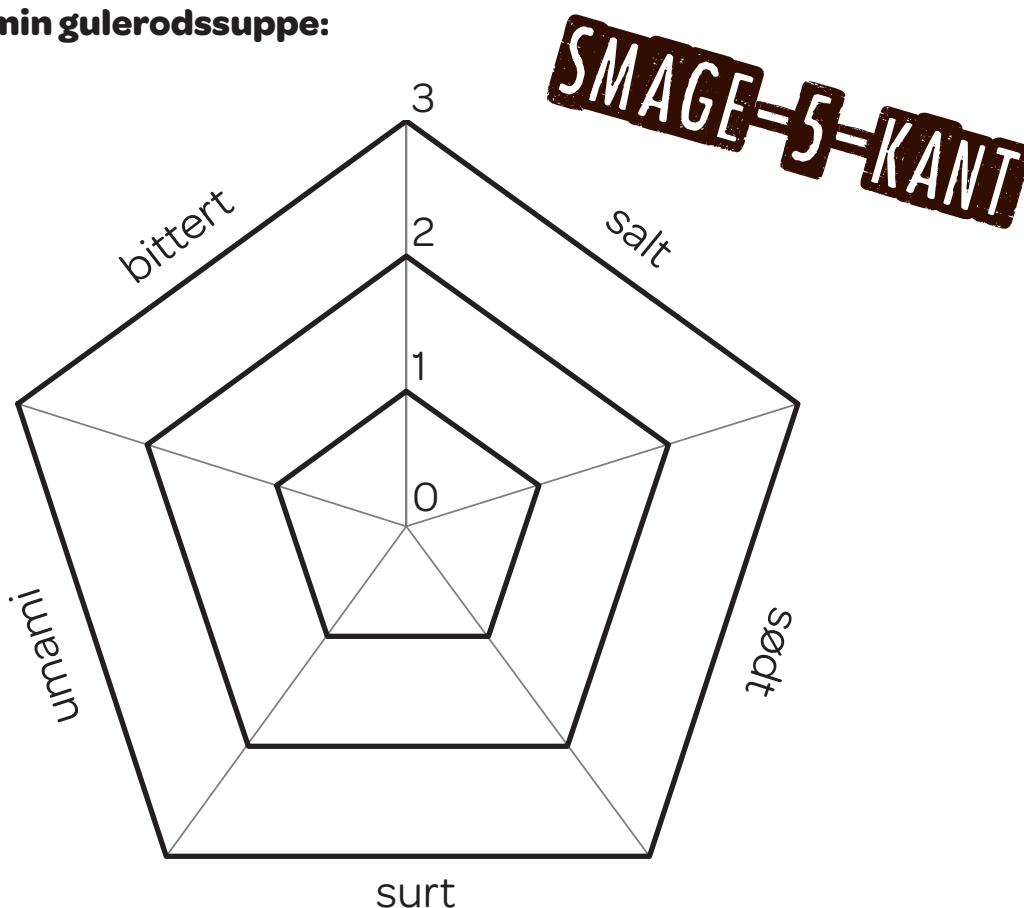


Opgave 27: Lav 100% din egen gulerodssuppe med gulerodsboller

Udfordr dig selv! Lav din egen opskrift med gulerodssuppe og gulerodsboller! Beskriv smagen ved hjælp af de fem grundsmage, og lav din egen liste over, hvilke ingredienser du bruger. Du kan søge inspiration i GoCook- app'en eller på gocook.dk/gocookbook.

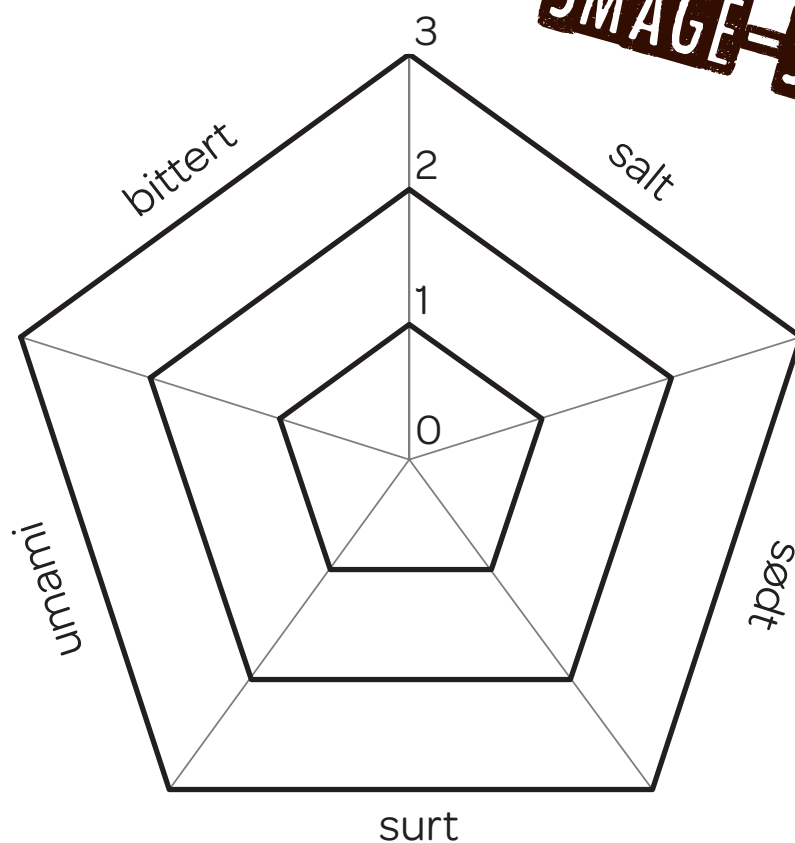
Til 100% min gulerodssuppe skal jeg bruge:

Sådan smager min gulerodssuppe:



Til 100% mine gulerodsboller skal jeg bruge:

Sådan smager mine gulerodsboller:



100% DIN RET