

Opgave 3: Undersøg, hvordan de forskellige typer af høns lever

Du skal nu undersøge, hvordan de forskellige typer af høns lever. Der er nemlig forskel på, hvad hønsene får at spise, om de kan komme ud, og hvor meget plads hver høne har.

Du kan få forskellige typer af æg. Du kan få:

- **Økologiske æg**
- **Frilandsæg**
- **Skrabeæg**
- **Buræg**

Hønsene lever på forskellige måder. Se skemaet.

	Økologiske- høns	Frilands- høns	Skrabe- høns	Bur- høns
Antal høns pr. kvadratmeter	6	9	9	13
Hønsene har adgang til at komme ud	Ja	Ja	Nej	Nej
Hvad spiser hønsene	Økologisk foder	Ikke-økologisk foder	Ikke-økologisk foder	Ikke-økologisk foder
Krav om at hønsene får dagslys	Ja	Nej	Nej	Nej
Hønsene har strøelse, reder og siddepinde	Ja	Ja	Ja	Ja

Hvilken type høne har mest plads?

Hvilke typer af høns kan komme ud?

Fra hvilken type høne ville du vælge æg? Forklar hvorfor.

Opgave 5: Ægget som ret

Et æg kan være en ret i sig selv. Hårdkogt eller blødkogt æg, spejlæg eller røræg.

Brug æggene fra opgave 1 og 2 til at lave røræg.

Gå sammen i grupper.

**RØRÆG TIL 4 ELEVER****Du skal bruge**

4 æg
4 spsk. mælk
1 spsk. olie til stegning

2 skiver rugbrød

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienser af.
3. Pisk æggene og mælken sammen med en gaffel.
4. Kom olien på stegepande, og varm olien op.
5. Hæld æggemassen på stegepanden.
6. Skrab forsigtigt den stivnede æggemasse fra bunden og ind mod midten af stegepanden. Bliv ved, til hele æggemassen er stivnet.
7. Servér røræg med rugbrød.



Opgave 6: Hvad der sker med ægget, når du laver et spejlæg.

Gå sammen i grupper og lav et spejlæg.

SPEJLÆG**Du skal bruge**

1 æg
10 g smør

Sådan gør du

1. Slå ægget ud i en kop.
2. Vask hænder.
3. Kom smørret på en lille stegepande.
4. Smelt smørret.
5. Hæld forsigtigt ægget på stegepanden.



Beskriv hvilken farve æggeghviden har lige, når det kommer på stegepanden:

6. Steg ægget i 2- 3 minutter ved lav varme.

Hvordan ser ægget ud nu?

**Beskriv æggeblommen og æggeghviden. Hvad er der sket?
Hvad er mest stift? Æggeblommen eller æggeghviden?**

Kender I andre retter, hvor ægget koagulerer, når det bliver varmet op?



Opgave 8: Hvor meget større bliver en æggeblomme og en æggehvite, når du pisker luft ind i dem?

Gå sammen i grupper.

Du skal bruge

- 1 æg
- 2 skåle
- 1 håndmixer med piskeris

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Del ægget i æggeblomme og æggehvite. Vask hænder.
3. Kom æggeblommen og æggehviten i hver sin skål.
 - 📷 Tag et billede af æggeblommen og æggehviten, fx med en telefon.
4. Pisk æggehviten med en håndmikser i 1 minut.
 - 📷 Tag et billede af æggehviten, fx med en telefon. Vask piskerisene med varmt vand og sæbe.
5. Pisk æggeblommen med en håndmikser i 1 minut.
 - 📷 Tag et billede af æggeblommen, fx med en telefon. Vask piskerisene med varmt vand og sæbe.
6. Pisk igen æggehviten med en håndmikser i 1 minut.
 - 📷 Tag et billede af æggehviten, fx med en telefon. Vask piskerisene med varmt vand og sæbe.
7. Pisk igen æggeblommen med en håndmikser i 1 minut.
 - 📷 Tag et billede af æggeblommen, fx med en telefon.

Hvad er der sket med æggehviten og æggeblommen? Hvilken del af ægget kan indeholde mest luft, altså bliver størst, når du pisker det?

Lav en billedserie med de tre billeder af æggehviten og æggeblommen. Skriv en tekst til billedserierne.

Hvad er der sket med æggehviten og æggeblommen, efter du har pisket i 1 minut? Og efter 2 minutter?



Opgave 9: Lav en æggekage, og se, hvad der sker.

Du skal nu prøve at bruge æggets evne til at binde ved at lave en æggekage. Gå sammen i grupper.

ÆGGEKAGE**Du skal bruge**

2 æg
1 dl mælk
1 knivspids salt
1 knivspids peber
2 skiver bacon
1 tomat
5 stilke purløg

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienser af.
3. Slå æggene ud i en skål.
4. Vask hænder.
5. Kom mælk, salt og peber i skålen. Pisk det godt sammen.
6. Læg baconskiverne på en lille stegepande.
7. Steg baconskiverne ved middel varme, til de er lysebrune og sprøde. Tag baconskiverne af stegepanden. Læg dem på et stykke køkkenrulle.
8. Tag en ny stegepande. Tænd for kogepladen ved middel varme, og hæld æggemassen på stegepanden. Steg i ca. 10 minutter, indtil æggekagen er næsten stivnet.
9. Skyl tomaten, og skær den i skiver.
10. Kom koldt vand i en balje og skyl purløg heri.
11. Lad purløg dryppe af på et rent viskestykke.
12. Hak fint purløg fint.
13. Kom bacon, tomat og purløg på æggekagen.

**Se på æggekagen. Hvordan den ser ud?****Hvilken konsistens har æggekagen. Er den fx blød, hård, sprød, cremet?****Diskutér, hvad der er sket med mælken.**

Opgave 10: Lav mayonnaise

Æggeblommen er lavet af vand og små dråber af fedt. Når du pisker æggeblommen med olie, flyder olien ind i æggeblommens fedtdråber. Dråberne udvider sig – på samme måde som balloner. Det ser ud, som om æggeblommen suger olien til sig. Sådan laver man mayonnaise.

Det er vigtigt, at alle ingredienser har næsten samme temperatur, inden du blander dem. Ellers kan mayonnaisen nemlig skille.

Gå sammen i grupper og lav en mayonnaise.



MAYONNAISE

Du skal bruge

2 pasteuriserede
æggeblommer
1 knivspids salt
1 knivspids peber
2 tsk. eddike
2 dl olie

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienser af.
3. Kom æggeblommer, salt, peber og eddike i en skål.
4. Pisk det hele sammen med en håndmixer med piskeris.
5. Pisk olien i æggemassen lidt ad gangen. Det skal

være i en meget tynd stråle. Hæld meget langsomt. Hold af og til en pause med olien. Pisk godt. Hvis du hælder for hurtigt, kan mayonnaisen skille.

6. Fortsæt, til du har brugt al olien.

Hvad sker der med æggeblommerne, når du pisker olien ind i dem?

Beskriv farven på mayonnaisen.

Beskriv mængden af mayonnaisen og dens konsistens.

Hvis mayonnaisen skiller, hvad er der så sket?



Opgave 11: Pensl boller

Undersøg, hvordan skorpen på en bolle bliver, når du pensler den med æg, æggeblomme, æggehvite eller vand. Gå sammen i grupper.

**BOLLER 8 STK****Du skal bruge**

25 g gær
2 dl lunken vand
½ tsk. salt
2 dl fuldkornshvedemel
3 dl hvedemel

Til pensling:

2 æg

Sådan gør du

1. Vask hænder.
 2. Mål alle ingredienser af.
 3. Smuldr gæren i en stor skål.
 4. Kom det lunkne vand i skålen. Rør, til gæren er helt opløst.
 5. Kom salt og fuldkornsmel i skålen. Rør.
 6. Kom lidt efter lidt hvedemelet i skålen. Slå luft i dejen med grydeskeen.
 7. Kom dejen ud på bordet og ælt den godt med hænderne.
 8. Rul dejen til en pølse, og del den i 8 stykker.
 9. Form 8 boller.
 10. Kom bagepapir på en bageplade. Sæt de 8 boller på bagepladen med god afstand imellem.
 11. Læg husholdningsfilm over bollerne. Lad bollerne hæve i 10 minutter.
 12. Tænd ovnen på 225 grader.
 13. Slå det ene æg ud i en skål og pisk det sammen.
 14. Del det andet æg i hvide og blomme. Kom hvide og blomme i hver sin skål. Pisk hviden sammen. Pisk blommen sammen.
 15. Pensl bollerne:
 - 2 boller med helt æg**
 - 2 boller med æggehvite**
 - 2 boller med æggeblomme**
 - 2 boller med vand**
- Skriv på bagepapiret, hvad du har penslet bollerne med.
16. Bag bollerne midt i ovnen i ca. 12 minutter. Bank en bolle under bunden. Hvis det lyder hult, er bollen gennembagt.
 17. Lad bollerne køle af på en bagerist.

Se på bollerne og beskriv farven på bollerne. Noter i skemaet.

Smag på bollerne. Læg mærke til skorpens sprødhed og smag. Noter i skemaet.

Pensling	Skorpens farve	Skorpens smag og sprødhed
HELT ÆG		
ÆGGEBLOMME		
ÆGGEHVIDE		
VAND		

Hvilken bolle kan du bedst lide? Forklar hvorfor.



Madpandekager med fyld**Opgave 13: Æggets funktioner**

Ægget kan mange ting. Hvilken funktion har ægget, når du laver madpandekager?
Er det at koagulere, jævne, hæve, binde eller emulgere?

**Undersøg, hvilke smage der er i madpandekager med fyld.
Brug smage-5-kanten.**

**SMAGE-5-KANTEN**