

# MÆLKEPRODUKTER

## Opgave 1: Undersøg forskellige typer af mælk

Du skal nu undersøge forskellige typer af mælk.

### Du skal bruge

- 4 små glas
- $\frac{1}{2}$  dl sødmælk
- $\frac{1}{2}$  dl letmælk
- $\frac{1}{2}$  dl minimælk
- $\frac{1}{2}$  dl skummetmælk

### Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Hæld  $\frac{1}{2}$  dl sødmælk, letmælk, minimælk og skummetmælk op i de 4 små glas.



Se på mælken og beskriv mælkens farve. Hvilken forskel er der på mælkens farve?

**Noter i skemaet.**

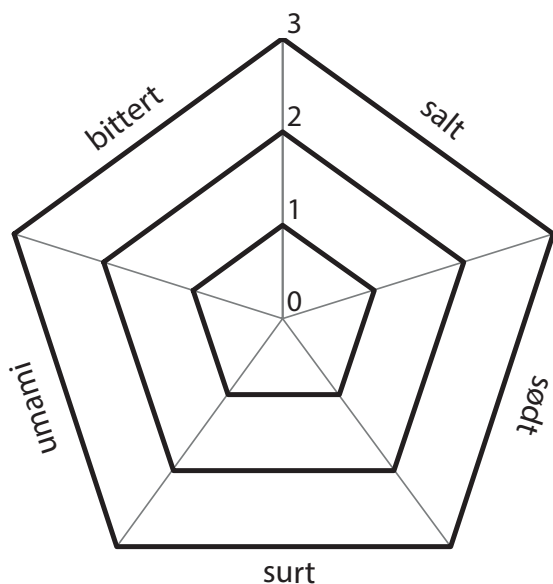
Læs på kartonen. Hvor meget fedt er der i sødmælk, letmælk, minimælk og skummetmælk? **Noter i skemaet.**

Er der andet, du har lagt mærke til ved de fire slags mælk? **Noter i skemaet.**

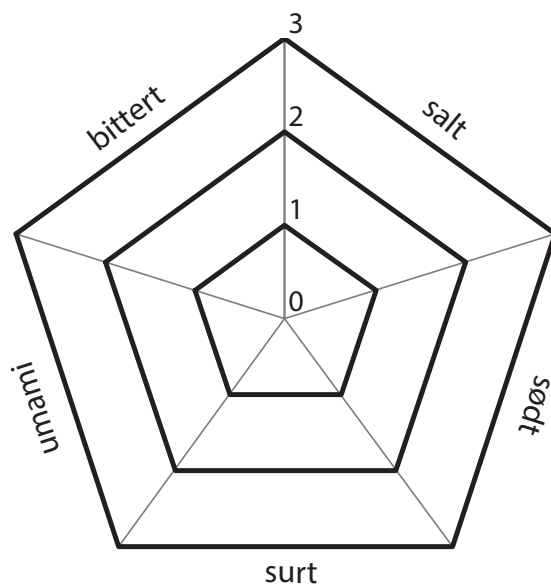
| Mælk        | Farve | Fedt i gram eller i %<br>(læs på kartonen) | Andet |
|-------------|-------|--------------------------------------------|-------|
| SØDMÆLK     |       |                                            |       |
| LETMÆLK     |       |                                            |       |
| MINIMÆLK    |       |                                            |       |
| SKUMMETMÆLK |       |                                            |       |

**Smag på mælken. Hvilke grundsmage har de fire slags mælk?**  
**Brug smage-5-kanterne.**

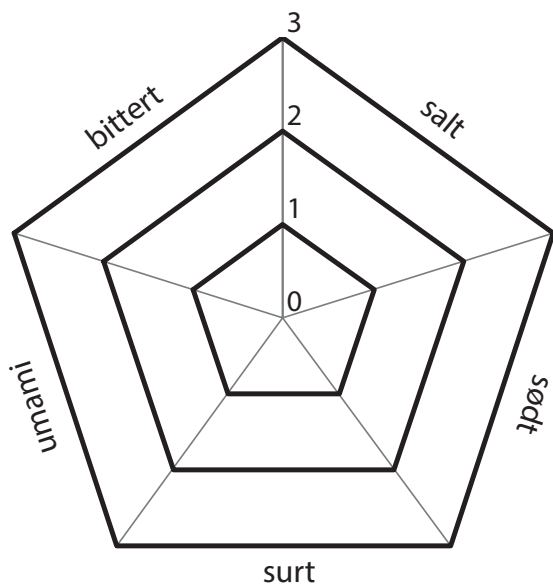
## SMAGE-5-KANTEN



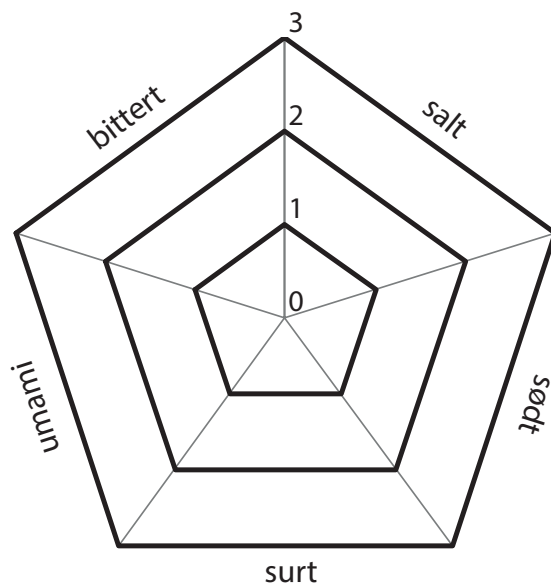
**SØDMÆLK**



**MINIMÆLK**



**LETMÆLK**



**SKUMMETMÆLK**



## Opgave 4: Lav din egen ost

Ved du, at du faktisk kan lave din egen ost? Du skal prøve at lave en knapost, der er lavet af kærnemælk. Det er en mild friskost, som du kan spise på brød eller knækbrød.

Når du varmer kærnemælk op, skiller kærnemælken sig i friskost og i valle. Vallen er den vandige del af mælken. Når vallen er skilt fra, kan osten blive mere fast.

### Du skal bruge

- 1 l kærnemælk
- 1 knivspids salt



### Før du begynder:

1. Sæt en si i en skål.
2. Klip to kaffefiltre op, og læg dem i sien.
3. Find et termometer frem.

### Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Kom kærnemælken i en gryde.
3. Varm langsomt kærnemælken op til 60 grader. Kærnemælken begynder nu at skille i friskost og valle. Mål med et termometer flere steder i kærnemælken.

**Du må IKKE røre i kærnemælken!**

4. Tag gryden fra kogepladen.



5. Tag friskostmassen op med en hulske. Læg den i kaffefilteret.
6. Lad vallen løbe ned i skålen.
7. Sæt skålen med sien i køleskabet. Lad friskosten dryppe af i ca. 1 time.
8. Tag skålen ud af køleskabet.
9. Vend osten ud på et lille fad.
10. Drys lidt salt over osten.

Pynt osten med purløg, agurk eller tomat. Spis brød til. Du kan også spise osten på brød med syltetøj.

## Opgave 6: Smag på mælkeprodukter

Du skal nu undersøge, hvilke grundsmage der er i forskellige mælkeprodukter.

Smag på:

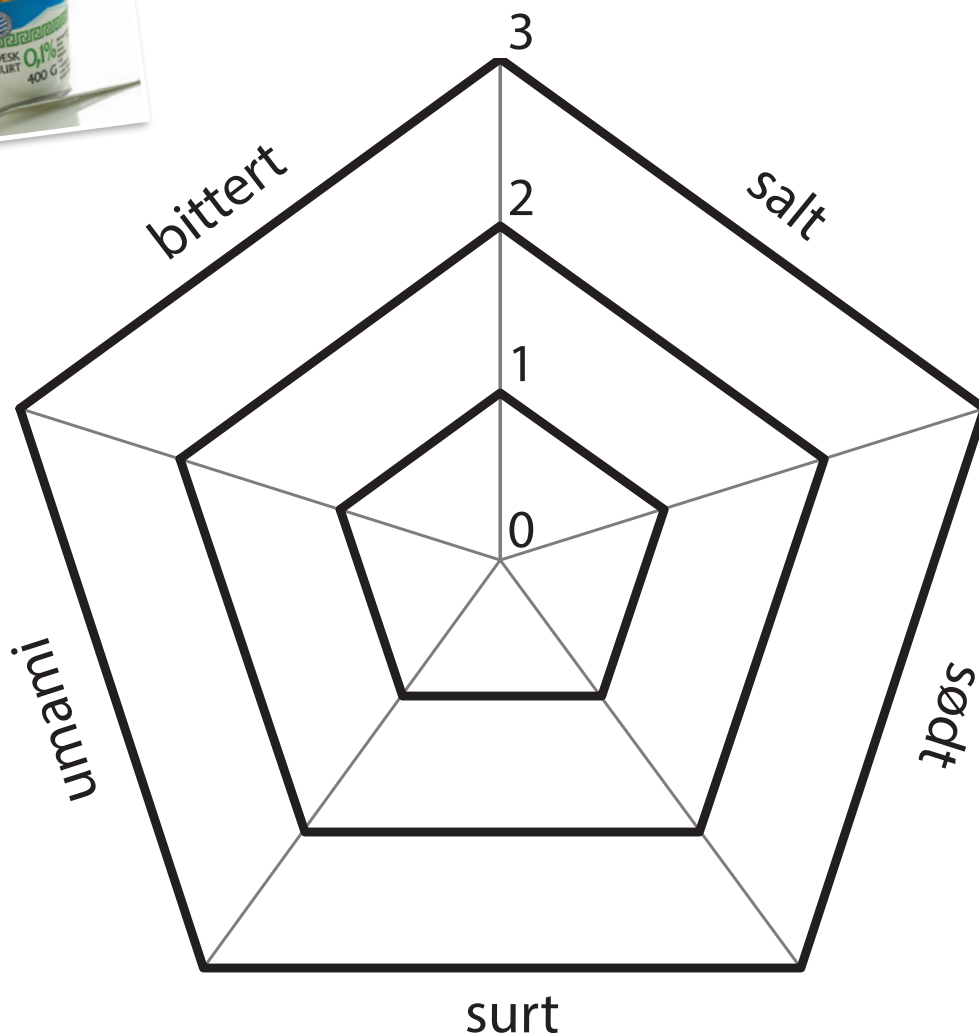
- Yoghurt naturel
- Fetaost
- Lagret skæreost

Tegn grundsmagene ind i smage-5-kanterne.

## SMAGE-5-KANTEN

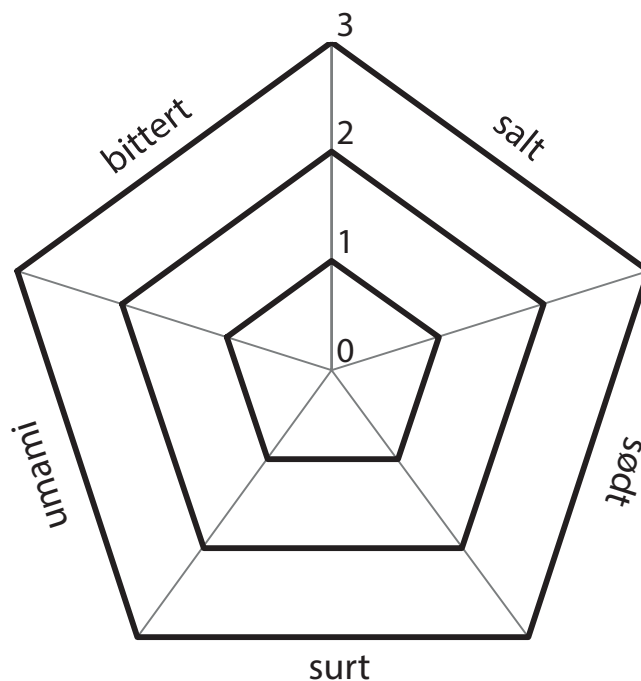


Smag på yoghurt naturel. Brug smage-5-kanten.

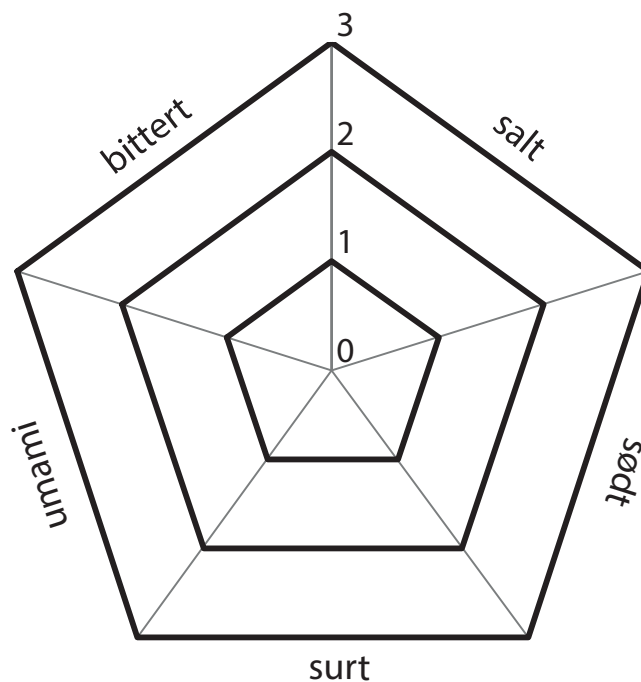




**Smag på fetaost. Brug smage-5-kanten.**



**Smag på lagret skæreost Brug smage-5-kanten.**



**Hvilket mælkeprodukt smagte mest af umami?**



100% DIN RET

## Opgave 7: Lav 100% din koldskål

Du skal nu lave 100% din koldskål. Følg opskriften på koldskål. Vælg selv, hvilke mælkeprodukter du vil bruge. Måske vil du bruge en blanding af to eller flere?

Gå sammen i grupper og lav retten. Du kan bruge og udvikle din vejviser for smag i denne opgave.



## KOLDSKÅL

TIL 4 ELEVER

### Du skal bruge

1 pasteuriseret æggeblomme  
1 ½ spsk. sukker  
½ tsk. vaniljesukker  
¼ citron  
½ l kærnemælk, gammeldags  
kærnemælk, tykmælk, yoghurt  
naturel eller skyr

### Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienser af.
3. Kom æggeblommer, sukker og vaniljesukker i en skål.
4. Pisk med en elpisker, til massen er lysegul og luftig.
5. Pres citronen.
6. Tilsæt citronsaft og mælkeprodukter.
7. Rør godt sammen.
8. Hæld koldskålen i en skål.

### Hvilket eller hvilke mælkeprodukter brugte du? Noter:

Opstil jeres koldskål som en slags buffet, og fortæl hvorfor I har valgt at bruge netop dette eller disse mælkeprodukter.

Smag på hinandens koldskål. Vurdér, hvilken koldskål du bedst kan lide og forklar hvorfor.

---

---

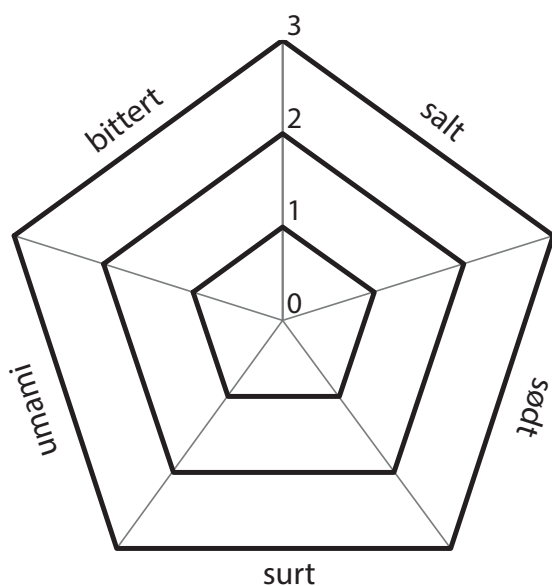
---

## Opgave 10:

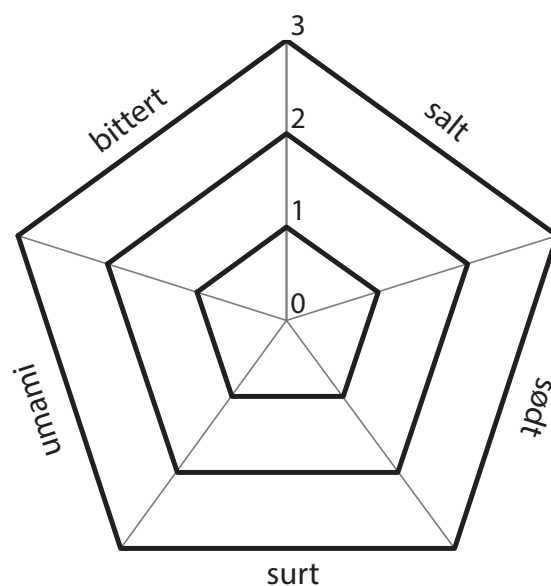
Smag på Thousand Island-dressingen og vurder smagen, brug smage-5-kanten. Smag på rejecocktailen med Thousand Island-dressing og vurder smagen, brug smage-5-kanten.



## SMAGE-5-KANTEN



THOUSAND  
ISLAND=DRESSING



REJECKOCTAIL  
MED THOUSAND  
ISLAND=DRESSING

**Sammenlign de to smage-5-kanter. Er det Thousand Island-dressingen eller rejecocktailen med Thousand Island-dressing, der smager mest syrligt? Forklar hvordan det kan være:**

---

---

---