

Opgave 1: Tørrede skiver af æble

Du kan nu prøve at lave dine egne tørrede frugter, nemlig tørrede skiver af æble.

Du skal bruge

TIL 4 ELEVER

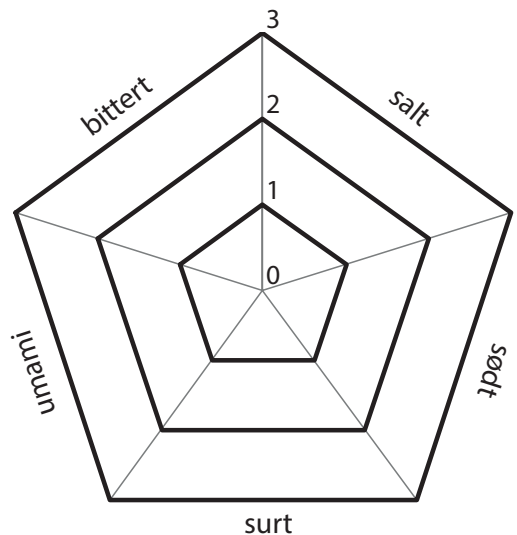
3 æbler

Sådan gør du

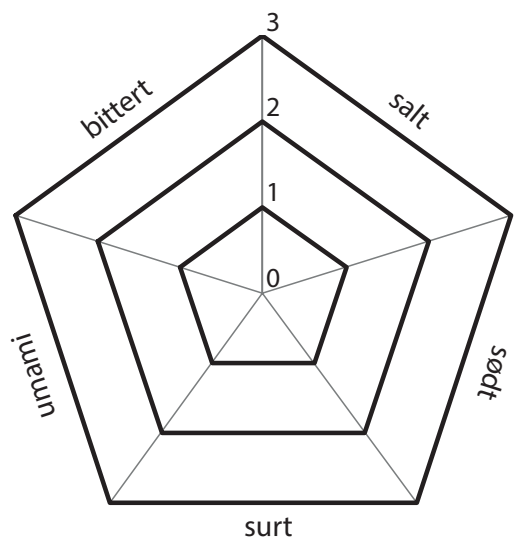
1. Vask hænder.
2. Tænd ovnen på 160 grader varmluft.
3. Læg bagepapir på to bageplader.
4. Skyl æblerne. Gem det ene æble. Skær de to andre æbler over i kvarte og fjern kernehusene.
5. Skær de kvarte æbler i meget tynde skiver.
6. Læg skiverne på bagepladerne i ét lag.
7. Sæt bagepladerne i ovnen. Bag æbleskiverne i ca. 25 minutter, til de er tørre.
8. Tag æbleskiverne ud af ovnen. Lad dem køle af.
9. Skær det sidste æble over i kvarte. Fjern kernehuset.



Smag på de rå skiver af æble. Hvilke grundsmage kan I smage? Tegn grundsmagene ind i smage-5-kanten.



Smag på de tørrede skiver af æble. Hvilke grundsmage kan I smage? Tegn grundsmagene ind i smage-5-kanten.



Var der forskel på smagen i det tørrede æble og det rå æble? Snak om hvorfor i klassen.



100% DIN RET

Opgave 3: Smag på frugter

Smag på tre forskellige frugter: æble, banan, appelsin.

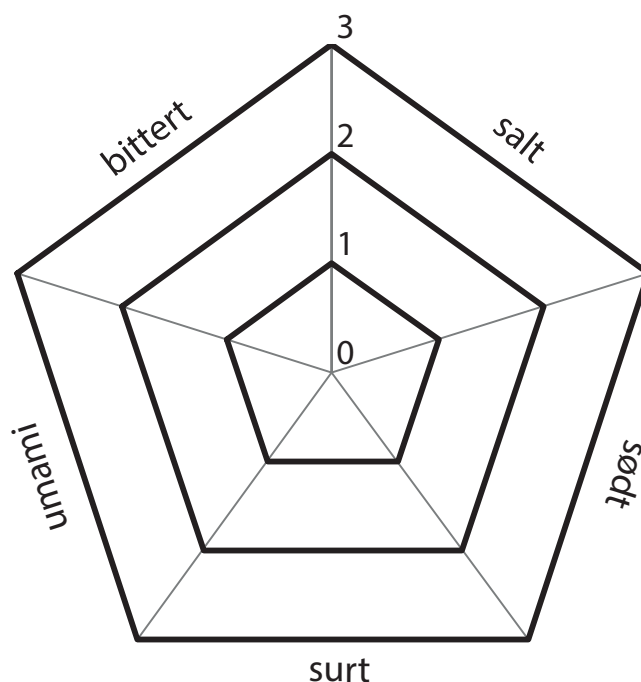
Vurdér smagen i de tre frugter. Brug smage-5-kanten.

Hvilke grundsmage har frugterne?

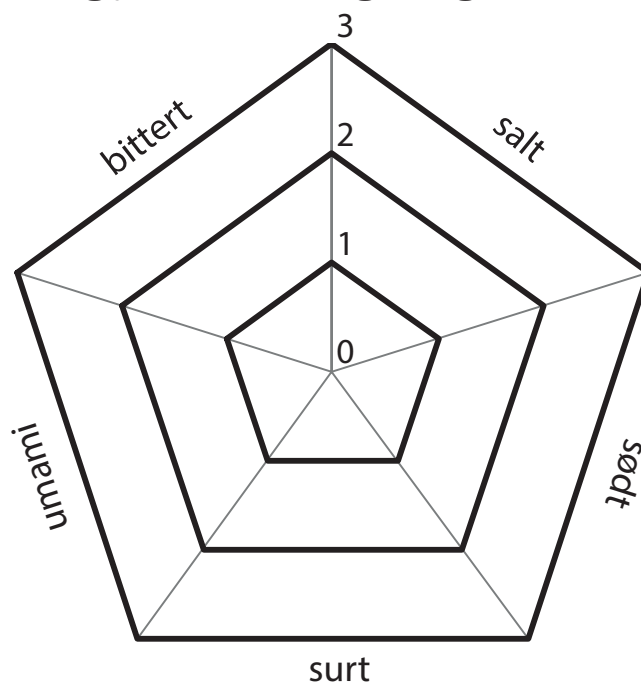
SMAGE-5-KANTEN



Smag på æble. Brug smage-5-kanten.

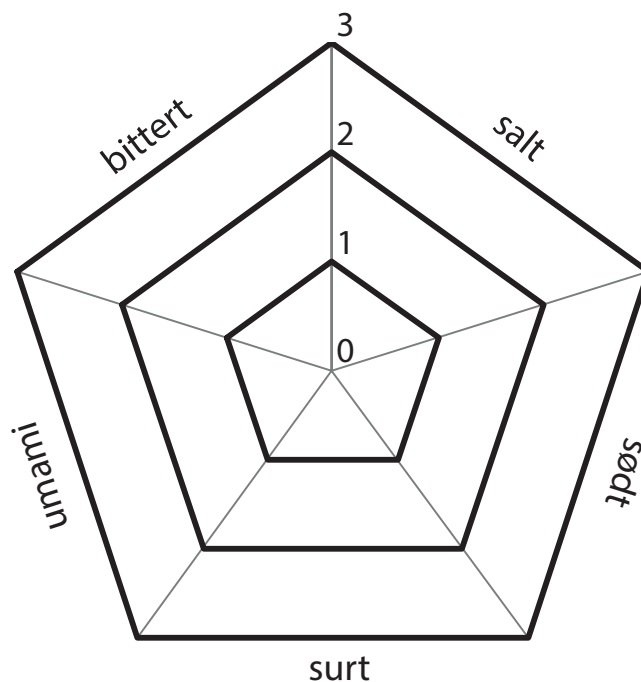


Smag på banan. Brug smage-5-kanten.





Smag på appelsin. Brug smage-5-kanten.



Hvordan er konsistensen i de tre frugter, fx blød, saftig, knasende eller sprød? Skriv din vurdering ind i skemaet.

Du kan læse om grundsmage og konsistens i kapitlet `Grundsmage og sanser` s. 8-14.

	Konsistens
ÆBLE	
BANAN	
APPELSIN	



100% DIN RET

Opgave 4: Smag på nødder

Der er mange forskellige slags nødder, og de smager forskelligt. Nu skal du smage på tre forskellige nødder: valnød, mandel og hasselnød.

Du skal bruge:

1 valnød

2 mandler

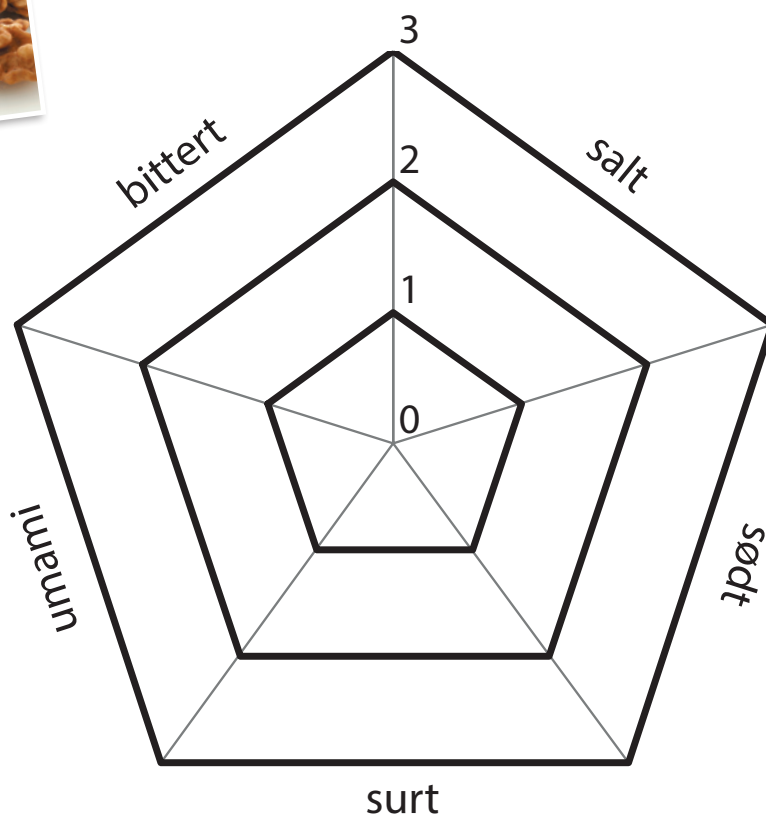
2 hasselnødder

Vurdér smagen i de tre nødder ved at bruge smage-5-kanten.
Hvilke grundsmage har nødderne?

SMAGE-5-KANTEN



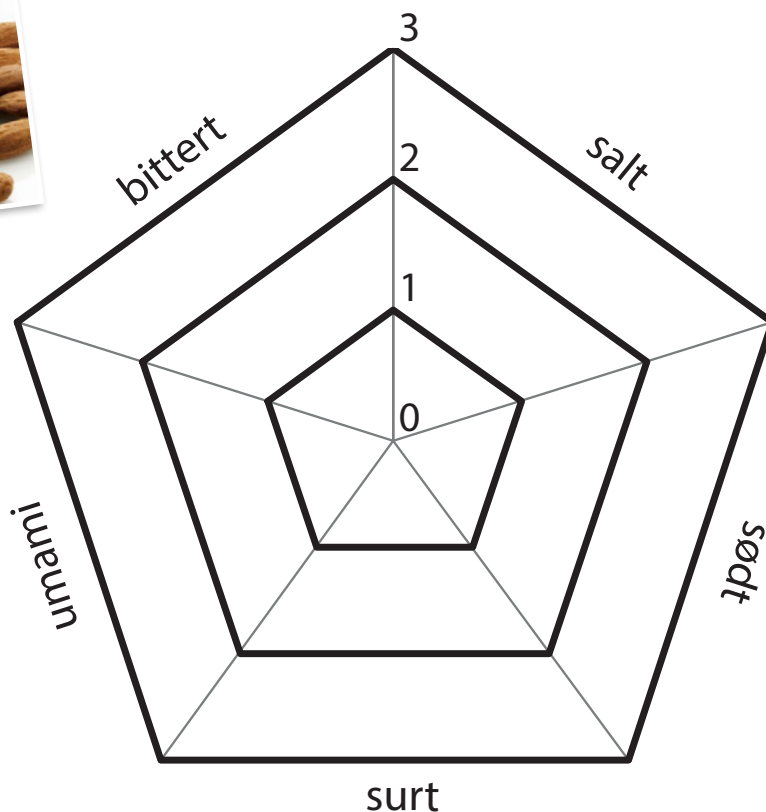
Smag på valnød. Brug smage-5-kanten.



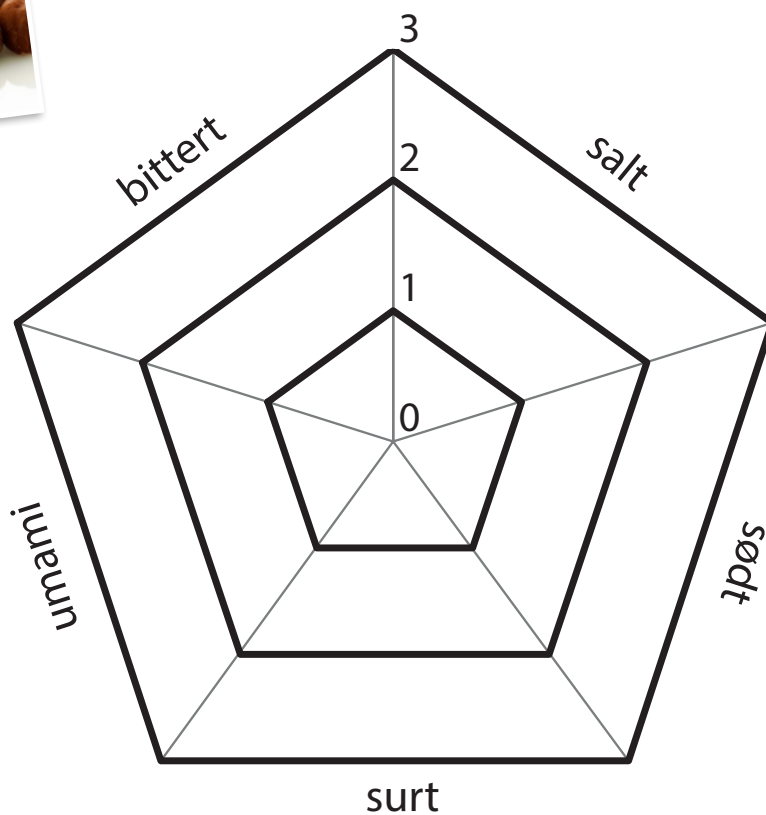
Du kan læse om
grundsmage og konsistens
i kapitlet 'Grundsmage
og sanser' s. 8-14.



Smag på mandel. Brug smage-5-kanten.



Smag på hasselnød. Brug smage-5-kanten.



**Sammenlign med dine klassekammerater.
Smagte nødderne ens?
Eller var jeres smagsoplevelse forskellig?**



100% DIN RET

Opgave 5: Tilberedning ændrer smag og konsistens

Du skal nu undersøge forskellen mellem et kogt æble og et rå æble.
Begynd med at koge en æblemos.

ÆBLEMOS

Du skal bruge

4 æbler
2 spsk. vand

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Skræl æblerne, skær dem i både og fjern kernehuset.
3. Kom æblebåde og vand i en gryde.
4. Kog æblerne ved svag varme i ca. 12 minutter, til de er møre.
5. Tag gryden af kogepladen. Mos æblerne med et piskeris.

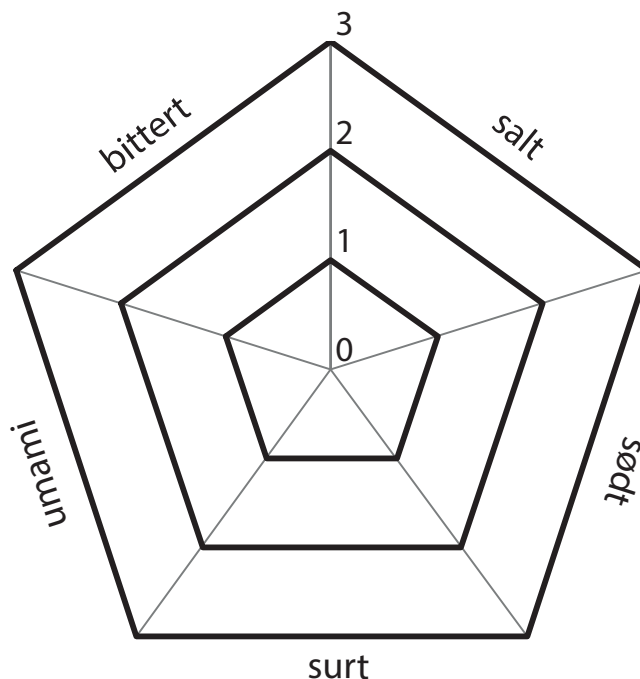
Skyl det friske æble. Skræl det, og skær det i både.

**Smag på æblemosen og det friske æble.
Vurdér smagen ud fra smage-5-kanten.**

SMAGE-5-KANTEN

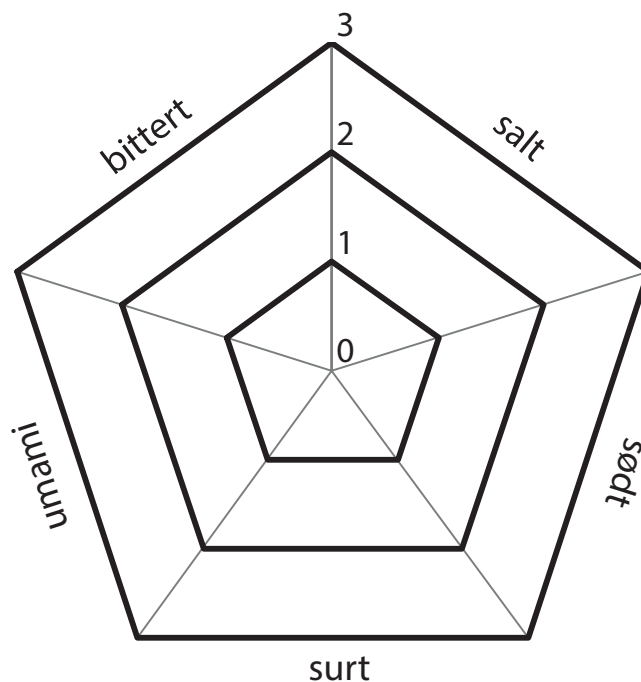


Smag på æblemos. Brug smage-5-kanten.





Smag på æble. Brug smage-5-kanten.



**Hvordan er konsistensen på æblemosen og på det rå æble?
Noter dit svar i skemaet.**

	Konsistens
ÆBLEMOS	
FRISKT ÆBLE	

**Er der forskel på smag og konsistens alt efter, om æblet er kogt eller rå?
Begrund dit svar.**

Brug æblemosen til en æblekage:



GAMMELDAGS ÆBLEKAGE

Du skal bruge

5 makroner
Æblemos
1 dl piskefløde

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienser af.
3. Knus makronerne lidt, og læg dem i en lille glasskål.
4. Kom æblemosen over makronerne.
5. Pisk fløden til flødeskum med et piskeris eller en elpisker.
6. Kom flødeskum over æblemosen.

**Du kan læse om
grundsmage og konsistens
i kapitlet 'Grundsmage
og sanser' s. 8-14.**



100% DIN RET

Opgave 6: Æbler bliver brune

Æbler smager dejligt, som de er. Men måske har du undret dig over, at æblet bliver brunt efter lidt tid, når du tager en bid? Eller hvis du river æbler til en råkostsalat? Æblet bliver brunt, fordi det kommer i kontakt med luften. Du kan undgå, at det bliver brunt, nemlig ved fx at dryppe citronsaft på revne æbler.

Mon du kan bruge andet end citronsaft til at undgå, at æblerne bliver brune? Og hvad er mest effektivt? Det skal du finde ud af nu.

Du skal bruge

- 1 æble
- 1 tsk. citronsaft
- 1 tsk. eddike
- 1 tsk. mælk
- 1 tsk. vand



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienser af.
3. Skyl æblet. Skær det i fem skiver.
4. Læg skiverne på et stykke køkkenrulle. Giv dem numre fra 1-5.
5. **Æble 1:** Kom 1 tsk. citronsaft på skærefladen. Fordel citronsaften, så den dækker hele skærefladen.
6. **Æble 2:** Kom 1 tsk. eddike på skærefladen. Fordel eddiken, så den dækker hele skærefladen.
7. **Æble 3:** Kom 1 tsk. mælk på skærefladen. Fordel mælken, så den dækker hele skærefladen.
8. **Æble 4:** Kom 1 tsk. vand på skærefladen. Fordel vandet, så den dækker hele skærefladen.
9. **Æble 5** skal du ikke gøre noget ved. Det skal være råt.
10. Start stopuret. Se, hvad der sker.

Hvilket æble bliver først brunt?

Hvad beskytter æblet bedst mod at blive brunt?

Giv citronsaft, eddike, mælk, vand og ingenting point efter, hvad der beskyttede æblet bedst. Giv 5 point til det bedste og 1 point til det dårligste. Noter i skemaet.

	Point
Citronsaft	
Eddike	
Mælk	
Vand	
Ingenting	

Sammenlign med dine klassekammerater. Fik I mon det samme resultat?

Nu ved du hvad du skal bruge for at undgå at æbler bliver brune fx når du laver frugtsalat eller råkostsalat med æble.



Opgave 7: 100% dine ristede mandler med krydderi

Du skal nu lave 100% dine ristede mandler, hvor du selv vælger, hvilket eller hvilke krydderier du vil bruge. Til denne opgave kan du bruge og udvikle din vejviser for smag. Gå sammen i grupper.

Du skal bruge

50 g mandler

Lidt vand

Vælg krydderi:

*fx ½ tsk. salt, karry,
chilipulver, paprika,
kardemomme,
cayennepeber,
sort peber eller kanel*



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienser af.
3. Tænd ovnen på 180 grader.
4. Kom mandler i en skål.
Kom lidt vand på. Rør i mandlerne, så der kommer vand på alle mandler. Hæld resten af vandet væk igen.
5. Vælg et krydderi eller flere.
Drys mandlerne med dit valgte krydderi. Rør rundt, så der kommer krydderi på alle mandler.
6. Kom bagepapir på en bageplade. Hæld mandlerne på bagepapiret og fordel dem godt.
7. Sæt bagepladen i ovnen.
Bag mandlerne i ca. 20 minutter, til mandlerne er gylde.
8. Lad mandlerne køle lidt af.

Hvilket eller hvilke krydderier brugte I. Noter:

Præsenter jeres mandler for hinanden.

Hvorfor valgte I at bruge netop dette eller disse krydderier?

Anret mandlerne som en slags buffet, og smag på hinandens mandler.

Hvilke kan du bedst lide og hvorfor?



100% DIN RET

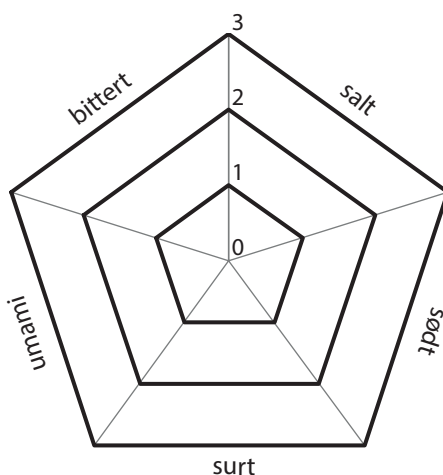
Opgave 8: Rødkålssalat med appelsin

Lav opskriften 'Rødkålssalat med appelsin', GoCook 100% din ret
– bogen til madkundskab, s. 37.

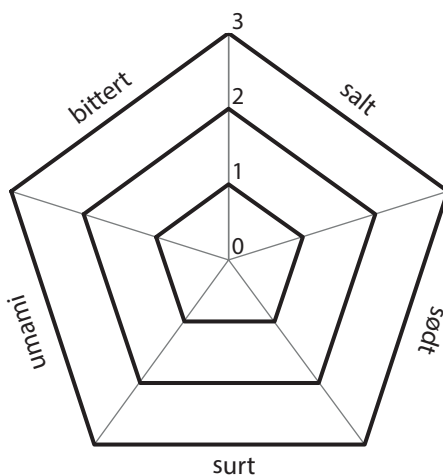
Du skal nu smage på rødkålssalaten.

**Tag en mundfuld af rødkålssalaten, hvor der både er rødkål og appelsin.
Beskriv smagen ud fra smage-5-kanten:**

SMAGE-5-KANTEN



**Tag nu en mundfuld af rødkålssalaten, hvor der kun er rødkål.
Beskriv smagen ud fra smage-5-kanten.**



Hvad gør appelsinen for smagen i rødkålssalaten?
