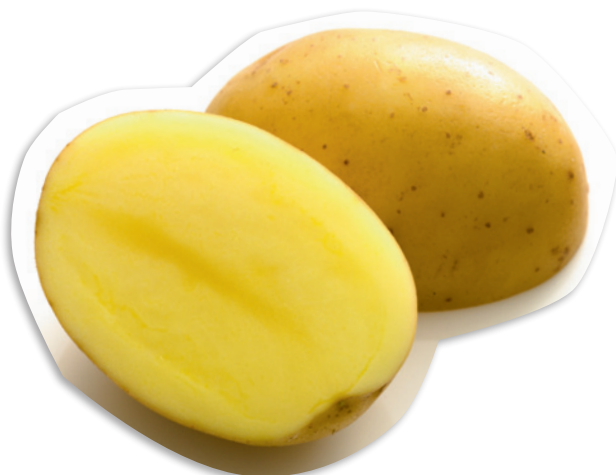


Opgave 1: Undersøg kartoflen

Du skal nu undersøge kartoflen.

1. Se på kartoflen. Beskriv dens skræl. **Er skrællen tyk eller tynd?**

2. Skær kartoflen over i to halve. Find kork, marv og barklagene.



3. Skræl de to halve kartofler. Riv kartoflen. Pres saften ud af kartoflen. Smør saften ud på en ren tallerken. Lad saften tørre ind. Beskriv, hvad der er på tallerkenen.

Beskriv, hvad der er på tallerkenen.

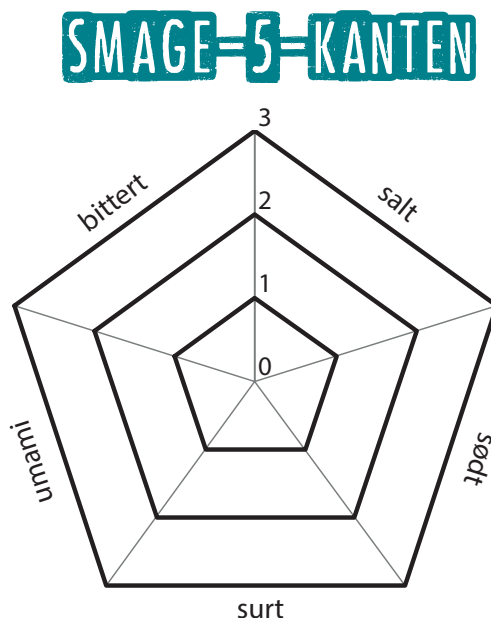


Opgave 2: Undersøg kartofflens smag

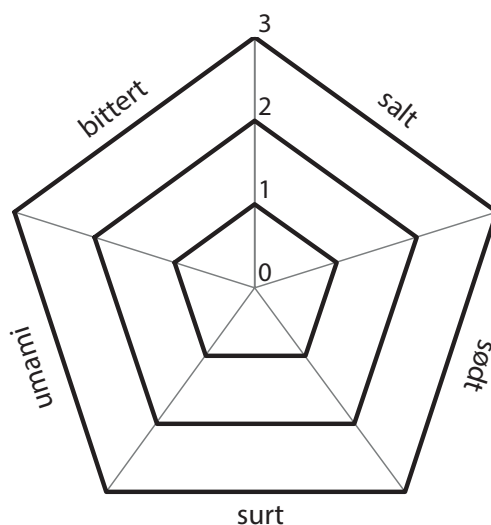
Find ud af, hvordan en kogt kartoffel smager. Hvad sker der med smagen, når I tilsætter de fem grundsmage til kartofflen?



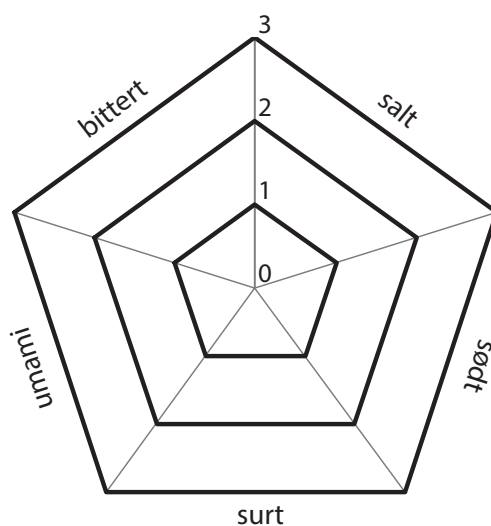
Smag på et stykke kogt kartoffel og udfyld Smage-5-kanten.



Smag på et stykke kogt kartoffel med lidt sukker og udfyld Smage-5-kanten.

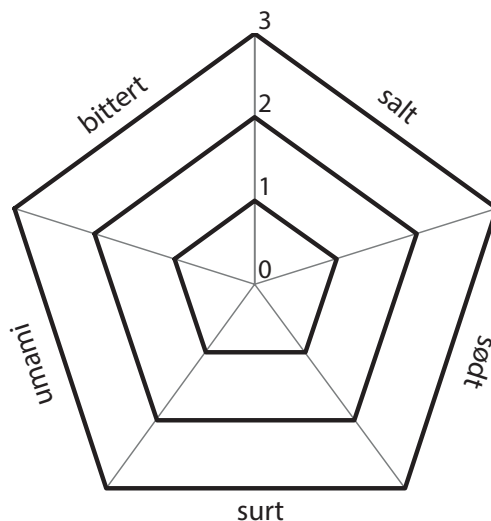


Smag på et stykke kogt kartoffel med lidt citronsaft og udfyld Smage-5-kanten.

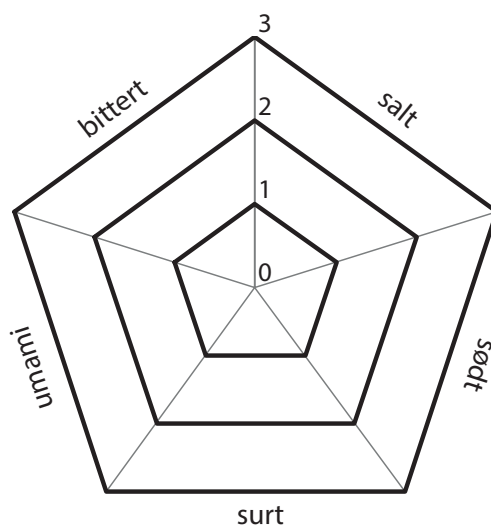




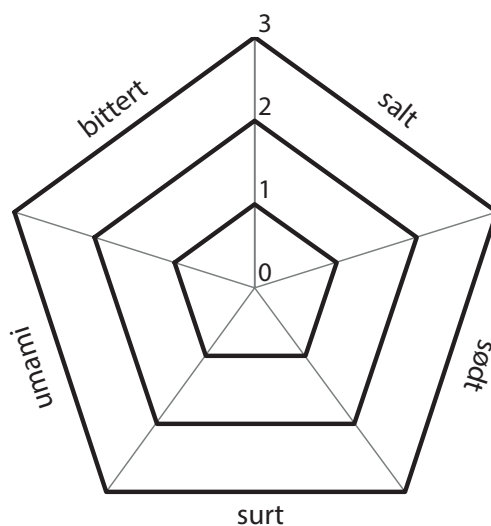
Smag på et stykke kogt kartoffel med salt og udfyld Smage-5-kanten.



Smag på et stykke kogt kartoffel med rucolasalat og udfyld Smage-5-kanten.



Smag på et stykke kogt kartoffel med parmesanost og udfyld Smage-5-kanten.



Hvilken smag foretrækker du? Begrund dit valg.

Opgave 3: Kog din kartoffel hurtigst muligt

Når du koger en kartoffel, bevæger varmen sig fra ydersiden ind mod midten af kartofflen. Ved at skære kartofflen over kan du tydeligt se, hvor meget kartofflen er kogt. Når du fx skal koge kartofler til mos, skal det tage så kort tid som muligt at koge kartofflen.

Du skal nu undersøge, hvordan du hurtigst muligt koger en kartoffel. Gå sammen i grupper.



KOGTE KARTOFLER

Du skal bruge

3 store kartofler

Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Skræl kartoflerne eller skrub dem grundigt.
3. Skær den ene kartoffel i to halve.
4. Skær den anden kartoffel i fire stykker.
5. Den sidste kartoffel skal du ikke skære over.
6. Kom vand og kartofler i en gryde og læg låg på. Bring vandet i kog.
7. Kog kartoflerne i 8 minutter.
8. Hæld vandet fra kartoflerne. Lad dem køle lidt af.
9. Skær kartoflerne over. Hvilken kartoffel er kogt mest, noter:

Hvilken kartoffel er kogt mindst, noter:

Næste gang du skal koge kartofler til mos, vil du så koge kartoflerne hele eller skåret i mindre stykker? Forklar hvorfor.

Opgave 4: Undersøg kartoflens konsistens

Find ud af, hvad der sker med kartoflens konsistens og smag, når den bliver kogt, stegt, bagt og most.

Lav retterne og skriv jeres svar ind i skemaet på side 3.

KOGTE KARTOFLER

Du skal bruge

- 4 kartofler, sorten Ditta eller Asparges
- Vand
- 1 tsk. salt



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Vask kartoflerne.
4. Skræl kartoflerne.
5. Kom kartoflerne i en gryde.
6. Kom vand i gryden til vandet lige dækker kartoflerne.
7. Kom salt i gryden.
8. Læg låg på gryden.
9. Kog kartoflerne i ca. 20 minutter, til de er møre. Mærk med en lille kniv. Kartofflen skal slippe kniven.
10. Sæt et dørslog i køkkenvasken.
11. Hæld vandet fra kartoflerne ved at hælde kartoflerne ned i dørslaget.
12. Kom de kogte kartofler i en skål.

STEGTE KARTOFLER

Du skal bruge

- 4 store kartofler som Folva eller Sava
- 1 spsk. olivenolie
- ½ tsk. salt
- Lidt peber



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Tænd ovnen på 225 grader.
4. Vask kartoflerne godt, og skær dem i båd.
5. Dup kartoflerne godt med et rent viskestykke.
6. Kom kartoflerne i en skål.
7. Kom olivenolie, salt og peber i skålen. Bland godt.
8. Læg bagepapir på en bageplade, og hæld kartoffelbådene ud på bagepladen.
9. Sæt bagepladen midt i ovnen.
10. Steg kartoffelbådene i ca. 20 minutter, til de er gyldne og stegte.
11. Hæld kartoffelbådene i en skål.

BAGTE KARTOFLER

Du skal bruge

- 2 store kartofler som Binje eller Estima
- 1 tsk. olie



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Mål alle ingredienserne af.
3. Tænd ovnen på 225 grader.
4. Vask kartoflerne godt.
5. Skær kartoflerne over på langs.
6. Læg bagepapir på en bageplade.
7. Læg kartoflerne på bagepladen med skrællen nedad.
8. Pensl kartoflerne med olie
9. Sæt bagepladen midt i ovnen.
10. Bag kartoflerne i ca. 25 minutter, til de er møre. Mærk med en lille kniv. Kartofflen skal slippe kniven.
11. Kom kartoflerne i et fad.

KARTOFFELMOS

Du skal bruge

- 5 store kartofler som Bintje eller Estima
- Vand
- ½ dl mælk
- 10 g smør
- ½ tsk. salt



Sådan gør du

1. Vask hænder.
2. Find alle ingredienserne frem.
3. Vask kartoflerne godt.
4. Skræl kartoflerne.
5. Skær kartoflerne i store tern.
6. Kom kartoffelternene i en gryde.
7. Kom vand i gryden til vandet lige dækkerne kartoflerne.
8. Kog kartoflerne i ca. 15 minutter til de er møre. Mærk med en lille kniv. Kartofflen skal slippe kniven.
9. Sæt et dørslag i køkkenvasken.
10. Hæld vandet fra kartoflerne ved at hælde kartoflerne i dørslaget.
11. Hæld kartoflerne i en stor skål.
12. Mos kartoflerne godt med et piskeris til der ikke er flere klumper.
13. Kom mælk, smør og salt i skålen, og pisk det godt sammen.
14. Smag evt. kartoffelmosen til med lidt salt og mælk.
15. Hæld kartoffelmosen i en skål eller et fad.

**Hvad der sker med kartoflens konsistens og smag?
Skriv jeres svar ind i skemaet.**

	Kartoflens smag	Kartoflens konsistens
KOGTE KARTOFLER 		
STEGTE KARTOFLER 		
BAGTE KARTOFLER 		
KARTOFFELMOS 		

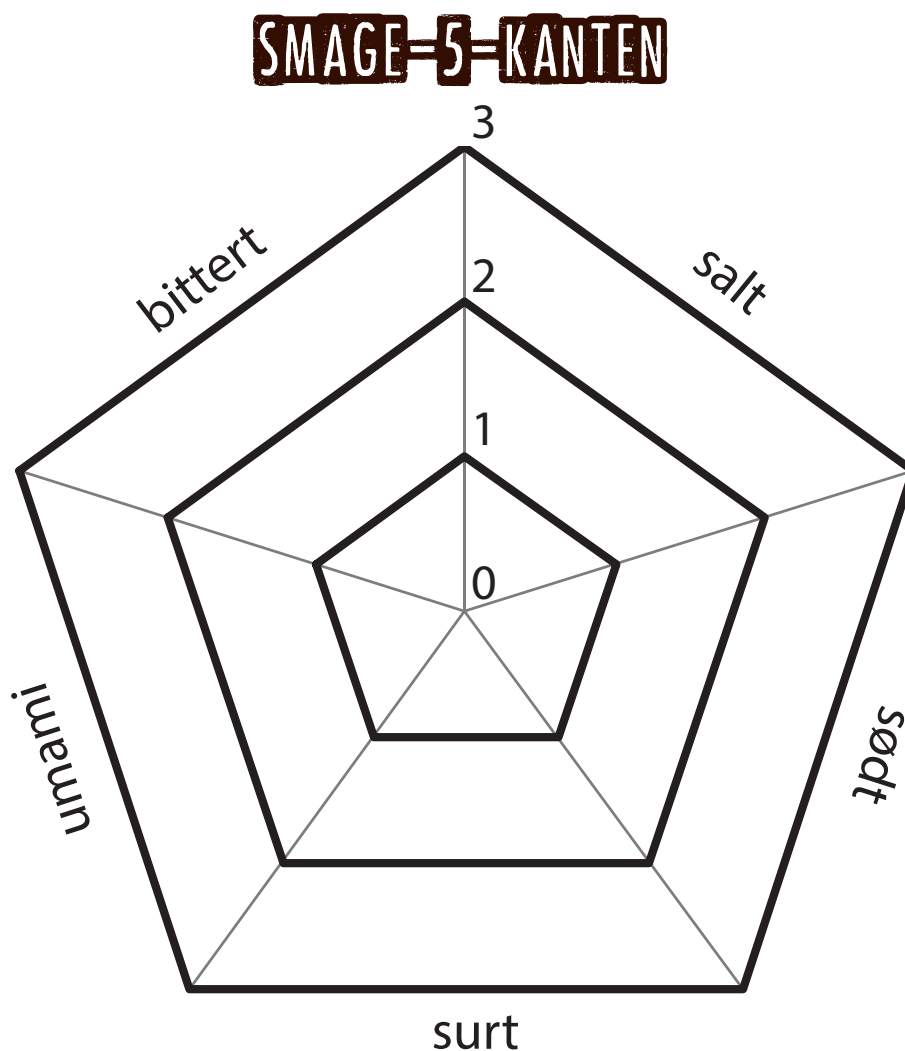
Hvad vil du spise sammen med de forskellige kartofler?



Opgave 6:

Lav kartoffelpizza, se GoCook 100% din ret – bogen til madkundskab s. 21.

Vurdér kartoffelpizzaen ud fra smage-5-kanten.



Hvilken konsistens har pizzaen?

Du kan bruge ord som sprød, blød, saftig, tør og sej.

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

Opgave 7:

I opskriften på `Kartoffelscones med ost´ skal du bruge melede kartofler.
Se GoCook 100% din ret – bogen til madkundskab s. 22.

Hvilke kartoffelsorter er melede?



**I denne opskrift kommer du kartofler i dejen.
Hvad gør det for dejens konsistens?**
