

## Elevark 1

**Udvælg kål fra leksikon-siden, og læs teksten om smag. Undersøg de forskellige kåls smag og konsistens, når de er rå.**

**Forberedelse:** Læs s. 6-7. Læs evt. mere om de enkelte kål i leksikonet på [gocook.dk](http://gocook.dk) eller i GoCook-app'en.

## Madkundskab

Har du nogensinde smagt et helt smattet og udkogt blomkål? Adr bvdr, det er da overhovedet ikke lækkert, vel? Men i de følgende elevark skal du undersøge, hvor forskellige smage kål kan have. Du skal smage på kål rå, og når den er tilberedt på forskellige måder. Så kan du finde ud af, hvilken tilberedning af de forskellige kål, som du bedst kan lide?

### Opgave 1: Hvilke kål kender du? Og har du en favorit?

Individuelt eller to og to

Læringsmål:

- Jeg kan kende forskellige slags kål.

Lav en liste over alle de kål, du kender. Skriv også ind, hvis du har smagt en ret med de forskellige kål.

Få overblik over de mest almindelig kål i leksikonet på side 7 i elevhæftet.



Kål, jeg kender...	Hvordan ser kålen ud?	Ret, jeg kender med kålen... (skriv gerne flere retter)
<p><b>Eksempel:</b> Broccoli</p>	<p><b>Eksempel:</b> Den har små mørkegrønne buketter, der sidder på en stok.</p>	<p><b>Eksempel:</b> Kogt eller dampet til kød og kartofler I en broccolisalat I en tærte</p>



Gå sammen to og to. Lav en top 3 over de kål, I bedst kan lide eller spiser mest/oftest. Har I valgt det samme? Hvorfor/hvorfor ikke?

**1:** \_\_\_\_\_

**2:** \_\_\_\_\_

**3:** \_\_\_\_\_

De mest solgte kål i Danmark er broccoli, spidskål og blomkål. Hvordan passer det med jeres top 3?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Opgave 2: Hvornår er kål i sæson?

### Gruppearbejde

Læringsmål:

- Jeg ved, hvornår kål er i dansk sæson.













Gå sammen to og to. Kig i leksikonet på side 7 i elevhæftet. Udfyld skemaet på næste side. Vælg en farve for eksempel grøn. Mal de måneder grønne, hvor de valgte kål er i sæson i Danmark.

Mal derefter de måneder med for eksempel lyseblå, hvor de valgte kål bliver importeret. Se eksemplet med broccoli. Vælg selv flere kål.

### FAKTA

Dansk sæson betyder, at kålen bliver dyrket og høstet i Danmark og sendt ud til butikkerne, så du kan købe den frisk. Nogle kål såsom rødkål kan også holde til at ligge på et lager, inden de bliver solgt. De er stadig i sæson i Danmark, selvom de har ligget på lager.



KÅL	FORÅR			SOMMER			EFTERÅR			VINTER		
	Marts	April	Maj	Juni	Juli	August	Septem-ber	Oktober	Novem-ber	Decem-ber	Januar	Februar
Broccoli												
Blomkål												



Kig på det skema du lige har udfyldt. Hvornår er de danske kål i sæson?

---

---

Kig på det skema du lige har udfyldt. I hvilke årstider vil du ikke kunne spise frisk kål i Danmark, hvis vi stoppede med at importere kål?

---

---

Hvorfor er danske kål ikke i sæson hele året?

---

---

## Opgave 3: Vurder kåls smag, duft og konsistens

### Gruppearbejde

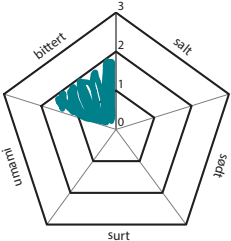
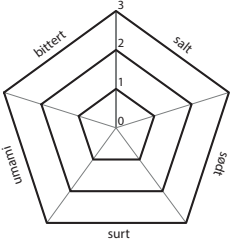
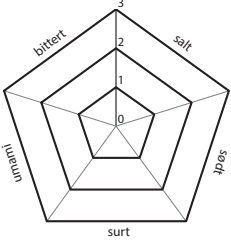
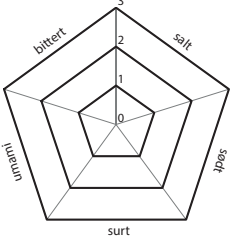
Læringsmål:

- Jeg kan bruge mine sanser til at vurdere grundsmagene i frisk kål.
- Jeg kan bruge min sanser til at vurdere frisk kåls forskellige konsistenser.

Læs eventuelt teksten om smag på side 9 i elevhæftet. Få eventuelt hjælp til at vurdere udseende, smag og konsistens af kål i leksikonet på GoCook.dk eller GoCook's App. (Vælg menuen "Leksikon". Kategorien "Grøntsager, svampe og bælgfrugter". Vælg derefter underkategorien "Grove grøntsager" og til sidst underkategorien "Kål")

1. Gå sammen i grupper af 4. Udvælg 1 til 3 kål fra kål-oversigten eller én af dem, som er til rådighed til undervisningen.
2. Skyl først kålen. Kig så på kålen, og beskriv dens udseende. Noter svaret i skemaet nedenfor.
3. Skær forskellige dele af kålen ud i mundrette størrelser. Tag en bid af kålen, og tyg på den. Er der forskel på smagen alt efter, om I skærer store eller små stykker af kålen ud?
4. Fremlæg jeres resultater for hinanden i grupperne.



<b>KÅL</b>	<b>Hvordan smager kålen?</b> <b>Brug smags-5-kanten</b> (farv tre felter, hvis kålen er meget bitter. Farv et felt, hvis kålen kun er lidt bitter).	<b>Hvad er kålens konsistens?</b> (se på mulighederne i skemaet med konsistenser nedenfor)	<b>Hvordan dufter kålen?</b>
Broccoli		Knasende og sprød stok. Allernederst trævlet stok. Seje og faste buketter.	Dufter svagt af kål.
			
			
			

**Vælg konsistenser - og find gerne selv på flere.**

<b>Knasende</b>	<b>Sprødt</b>	<b>Tør</b>	<b>Blød</b>	<b>Melet</b>
<b>Saftig</b>	<b>Prikkende</b>	<b>Fast</b>	<b>Klistret</b>	<b>Sejt</b>
<b>Cremet</b>	<b>Fast</b>	<b>Fedt</b>	<b>Geleret</b>	<b>Grynet</b>
<b>Hårdt</b>	<b>Klistret</b>	<b>Klumpet</b>	<b>Luftigt</b>	<b>Melet</b>
<b>Mørt</b>	<b>Slimet</b>	<b>Snerpende</b>	<b>Svampet</b>	<b>Trævlet</b>

**Tip:** Brug gerne andre kål end dem, der er i Smagekassen.

For at mindske madspild og få brugt resten af kålen, kan du finde inspiration til opskrifter på [gocook.dk](http://gocook.dk) i menuen opskrifter. Vælg kategorien 'råvarer', 'grøntsager og kartofler' og til sidste kategorien 'kål'.

Nu har du smagt på kålen, når den er rå. I elevark 2 skal du undersøge, om smagen ændrer sig, når kålen bliver tilberedt på forskellige måder.

