

Elevark 9

Elevarket er delt op i tre test for at samle op på alt det, du har haft mulighed for at lære.

I den første test skal du krydse svar af. Den næste skal du se, om du kan huske svaret, eller finde svaret i elevhæftet. I den sidste opgave skal du evaluere det kål-forløb, som du har været igennem.

Fag: Alle.

Læringsmål:

- Jeg tester, hvad jeg har lært i 'GoCook din kål'.

Opgave 1: Multiple choice

Test dig selv i de temaer, du har læst.



Kapitel	Spørgsmål	Vælg det rigtige svar	Sæt X
Kapitel 1: KÅL PÅ BORDET Fag: Madkundskab	Hvor mange kåltyper findes der?	8	
		5	
		3	
	Hvor befinder kål sig i madpyramiden?	I toppen	
		I midten	
		I bunden	
	Hvilken smag er IKKE en af de fem grundsmage?	Bitter smag	
		Sød smag	
		Stærk smag	
	Hvad er glukosinolater?	Stoffer, der konserverer kål	
		Stoffer, der gør kålen grøn	
		Stoffer, der giver den bitre smag i kål	
	Hvilken kåltype har vi dyrket i flere hundrede år i Danmark?	Flowersprouts	
		Glaskål	
		Grønkål	
	Hvad hedder den familie, som kål tilhører?	Kålhoved	
		Korsblomst	
		Knoldkål	
	Hvor længe har vi spist syltet rødkål i Danmark?	I mere end 50 år	
		I mere end 100 år	
		I mere end 200 år	



Kapitel	Spørgsmål	Vælg det rigtige svar	Sæt X
Kapitel 2: BAG OM KÅL Fag: Madkundskab, natur/teknologi, biologi og fysik/kemi	Hvilken gasart får din prut til at lugte?	Kuldioxid	
		Brint	
		Svovlbrinte	
	Hvad betyder det, når landmanden har et konventionelt landbrug?	At landmanden må bruge et sprøjtemiddel, hvis der er skadedyr.	
		At landmanden bruger husdyrgødning til at gøde med.	
		At landmanden ikke må sprøjte mod skimmelsvamp.	
	Hvordan høster man kål?	Med en robot	
		Med håndkraft	
		Med traktor	
	Hvad er antocyaniner?	En måleenhed, der kan fortælle os, hvor sur eller basisk en væske er.	
		Nogle farvestoffer i rødkål.	
		Det stof, kåls cellevægge er lavet af.	
	Hvilket stof gør grønne kål grønne?	Hemicellulose	
		Klorofyl	
		Oxonium-ioner	
Kapitel 2 - fortsat: FERMENTERING Fag: Madkundskab valgfag og biologi	Hvad skal vinde krigen om sukkeret i kål, når du fermenterer?	Mælkesyrebakterierne	
		Fordærvende mikroorganismer	
		Mug-bakterier	
	Hvad betyder en anaerob proces?	En proces uden ilt	
		En proces med ilt	
		En proces med sukker	



Opgave 2: Hvad har du lært?

Kan du huske, hvad du har lært?

KAPITEL 1: BAG OM KÅL (SIDE 6-17)

Råvarekendskab/Kend din kål (side 6-7)

Nævn 5 forskellige kål.

Hvilke fem slags kåltyper findes der?

Hvad vil det sige, når man siger, at en kål er i sæson i Danmark?

Kåls sundhed og smag (side 8-9)

Hvorfor er kål sundt?

Hvad indeholder kål meget af?

Hvorfor ligger kål nederst i madpyramiden?

Kan du huske, hvilke fem grundsmage vi har? Hvilken grundsmag har kål?

Kokkeskole med kål (side 10-12)

Hvilke 8 tilberedningsmetoder er der i elevhæftet?



Hvilken stegemetode bruges i opskriften Bami Goreng? Læs side 34.

Kålens historie (side 14-17)

Genfortæl kålens historie med dine egne ord.

Spiser vi mere kål i dag end for 10 år siden?

Hvilke kommuner spiser mest kål?

Hvilket kål spiser vi mere af i december? Hvorfor?

KAPITEL 2: BAG OM KÅL

Kål og fordøjelsen (side 19-20)

Hvorfor prutter man af at spise kål?

Hvad består en prut af? og hvad får den til at lugte?

Beskriv kålens tur ned gennem fordøjelsessystemet



Nævn en god bakterie i dit tarmsystem.

Dyrkning i kål (side 21-25)

Hvad er forskellen på konventionel og økologisk dyrkning af kål?

Hvorfor dækker den økologiske landmand sine kål til med et stort net?

Hvorfor bliver kål høstet med håndkraft?

Kål og kemi (side 26-28)

Hvad sker der med kålen, når den tilsættes syre?

Hvad sker der med kålen, når den tilsættes base?

Hvilket farvestof indeholder rødkål?

Hvad hedder det farvestof, som blandt andet er i grønkål og broccoli?

Fermentering af kål (side 29-33)

Hvad betyder det at fermentere?



Hvilke fordele er der ved at fermentere?

Hvad sker der, når cellerne i kålen ødelægges?

Hvor mange procent salt skal der tilsættes i en sauerkraut og andre fermenterede grøntsager?

Hvorfor er det sundt at fermentere kål?

Opgave 3: Evaluerende spørgsmål.

Diskuter, hvad I har lært.

Har du lært nye tilberedningsmetoder? Hvilke?

Kender du til flere kåltyper nu? Hvilke?

Har du fundet nye typer af kål, du kan lide? Hvilke? Hvorfor kan du lide dem?

Har du lyst til at spise mere kål fremover? Hvis ja, hvilke typer af kål har du lyst til at spise? Hvis nej, hvorfor har du ikke lyst til at spise mere kål fremover?

Hvad har været sjovt ved forløbet?

Hvad har været mindre sjovt?

