

Elevark 9

Hvilken eller hvilke grundsmage smager rødbeden bedst sammen med?

Fag: Madkundskab

Opgave 1: De fem grundsmage

I grupper

Forberedelse: Læs s. 15-16, og se film 9, 20 og 21.

Læringsmål:

- Jeg kan undersøge og vurdere, hvordan jeg bedst kan lide rå rødbeder.
- Jeg kender til de fem grundsmage og kan sætte ord på mine smagsoplevelser med rødbeder.



Om lidt skal I undersøge, hvilke smagsgivere I bedst kan lide sammen med rå rødbeder. Smagsgiverne har hver deres grundsmag. Men vidste I, at rødbeden findes i forskellige former og farver? I kan læse mere om rødbeden i afsnittet 'Bag om rødbeden' på side 8 i elevhæftet.



Det skal I bruge:

Ingredienser

- 1 stor rødbede

Eksempler på smagsgivere:

- Sukker
- Honning
- Æbler
- Citronsaft
- Feta
- Friske krydderurter
- Nødder eller kerner
- Soya
- Eddike
- Kapers

Redskaber

- 1 kartoffelskræller
- 1 rivejern
- 1 skærebræt
- 1 skål
- evt. engangshandsker

Sådan gør I:

- Vask hænderne.
- Find alle ingredienserne frem.
- 1. Skræl og skyl rødbeden.
- 2. Riv rødbeden groft. (Se film 9 i elevhæftet)
- 3. Kom den revne rødbede op i en skål, og placer den på gruppens bord.
- 4. Smag på den revne, rå rødbede, og beskriv smagen og konsistensen. Brug smageskemaet længere nede.
- 5. Hent nu en smagsprøve på hver af de smagsgivere, som jeres lærer har sat frem.
- 6. Smag på hver af smagsgiverne sammen med den revne rødbede, og vurder, hvad I synes om kombinationen af smagene. Noter jeres vurdering i smageskemaet herunder. Tal med de andre i gruppen om jeres oplevelse.

Synes du, det er svært at sætte ord på smag?

Så find inspiration i ordene her:

salt, surt, syrligt, sødt, bittert, umami, jordet, karamelliseret.



Revet rødbede UDEN smagsgiver smager _____

Revet rødbede og _____ smager _____

Revet rødbede og _____ smager _____

Revet rødbede og _____ smager _____

Revet rødbede og _____ smager _____

Revet rødbede og _____ smager _____

1. Hvilken smagsgiver kunne du bedst lide sammen med rødbeden?

2. Var der nogle af smagsgiverne, hvis smag eller konsistens du slet ikke kunne lide sammen med rødbeden? Skriv det ned her:

3. Hvis du skulle lave en rødbedesalat, hvad ville du så komme i den?



Opsamling i klassen:

- Hvordan smagte rødbeden rå?
- Ændrede konsistensen sig undervejs, når I spiste rødbeden med forskellige smagsgivere?
- Hvilken smagsgiver kunne I bedst lide sammen med den rå rødbede?
- Gennemgå jeres svar på spørgsmål 3.

