

Elevark 19

Test dig selv

Fag: Alle

Du er kommet til slutningen af GoCooks rejse rundt om rødderne. Du har lært en masse teknikker og grundmetoder i køkkenet. Du har også fået en masse viden om de mest almindelige danske rødder. Så nu er det tid til en lille test. Hvad kan du huske? Og hvad ved du nu om rodfrugterne? Er du klar?

Elevarket er delt op i tre tests for at samle op på alt det, du har haft mulighed for at lære. Du kan teste dig selv på tre måder:

- Opgave 1: Kryds svar af for de sider, du har læst.
- Opgave 2: Husk svaret, eller find svaret i elevhæftet.
- Opgave 3: Evaluer den del af forløbet om rodfrugter, som du har været igennem.

Opgave 1: Multiple choice

Individuelt

Læringsmål:

- Jeg kan teste, hvad jeg har lært med materialet 'GoCook i rødderne'.

Test dig selv i din viden om rødder, grundmetoder og de andre temaer, du har læst om.

Kapitel	Spørgsmål	Sæt kryds ved det rigtige svar	
Kapitel 1 RODFRUGTER PÅ BORDET Madkundskab	Hvilken rodfrugt vokser lodret ned i jorden? (side 6)	Rødbede	<input type="checkbox"/>
		Pastinak	<input type="checkbox"/>
		Knoldselleri	<input type="checkbox"/>
	Hvilken grøntsag er ikke en rodfrugt? (side 6)	Radise	<input type="checkbox"/>
		Skorzonerrod	<input type="checkbox"/>
		Kartoffel	<input type="checkbox"/>
	Hvad kalder vi også farvestoffer? (side 8)	A-numre	<input type="checkbox"/>
		C-numre	<input type="checkbox"/>
		E-numre	<input type="checkbox"/>
	Hvad giver rødbeden den røde farve? (side 8)	Betanin	<input type="checkbox"/>
		Caroten	<input type="checkbox"/>
		Klorofyl	<input type="checkbox"/>



	Hvor i Madpyramiden kan du finde rodfrugterne? (side 10)	I toppen	
		I midten	
		I bunden	
	Hvad er en af ulemperne ved forarbejdet mad? (side 11)	At maden kan holde sig længere	
		At maden bliver ødelagt	
		At vitaminerne går i stykker ved høj varme	
	Hvad er glutamat? (side 16)	Smagen af noget surt	
		Smagen af salt	
		Smagen af umami	
	Hvilken smag er IKKE en grundsmag? (side 16)	Stærk smag	
		Sød smag	
		Salt smag	
	Hvilken rodfrugt spiser vi danskere flest af? (side 18)	Skorzonerrod	
		Knoldselleri	
		Gulerod	
Kapitel 2 BAG OM ROD- FRUGTERNE Madkundskab, valgfag i madkundskab, natur/teknologi, biologi	Hvad er sædskifte? (side 22)	Et sprøjtemiddel	
		At skifte mellem forskellige afgrøder på marken	
		At luge med håndkraft	
	Hvordan fjerner man ukrudtet mellem rodfrugtplanterne i rækkerne, når man dyrker rodfrugter økologisk? (side 23)	Med et sprøjtemiddel	
		Med håndkraft	
		Med organisk gødning	
	Hvilken type konservering handler om at mindske adgangen til frit vand for mikroorganismene? (side 26)	Eddikesyltning	
		Saltning	
		Fermentering	
	Hvad betyder 'konservere'? (side 26)	At tale sammen	
		At bevare	
		At stemme	



Hvorfor minder kartofler mere om brød end om grøntsager, når vi laver mad med dem? (side 28)	Fordi de indeholder en masse vitaminer	
	Fordi de indeholder en masse fibre	
	Fordi de indeholder en masse stivelse	
Hvad er stivelse? (side 28)	En slags kulhydrat	
	En slags protein	
	En slags fedt	
Hvorfor er kostfibre gode for kroppen? (side 29)	De sørger for sunde tarme og mætter godt	
	De giver en masse energi	
	De indeholder sundt fedt	
Ved hvilken temperatur begynder Maillard-reaktionerne? (side 31)	110 °C	
	145 °C	
	200 °C	



Opgave 2: Hvad har du lært?

To og to eller i grupper

KAPITEL 1: RODFRUGTER PÅ BORDET

Madkundskab: RÅVAREKENDSKAB, s. 6-9

1. Nævn fem forskellige rodfrugter.

2. Forklar, hvordan rødbeden ser ud.

3. Forklar, hvordan pastinakken ser ud.

4. Beskriv smagen af knoldselleri.

5. Forklar, hvad det vil sige, at noget er vandopløseligt.

6. Beskriv forskelle og ligheder mellem pastinakken og persilleroden.

Madkundskab: RODFRUGTERS SUNDHED OG FORARBEJDNING, s. 10-11

1. Hvorfor ligger rodfrugterne nederst i Madpyramiden?

2. Beskriv, hvad forarbejdet mad er.

3. Hvilke fordele og ulemper er der ved forarbejdet mad?



Madkundskab: KOKKESKOLE MED RODFRUGTER, s. 12-14

1. Hvilke seks madlavningsteknikker er der i elevhæftet?

2. Hvilke otte grundmetoder er der i elevhæftet?

3. Forklar, hvordan man tilbereder grøntsager 'sous vide'.

Madkundskab: DE FEM GRUNDSMAGE, s. 15-16

1. Beskriv de fem grundsmage.

2. Fortæl, hvad du kan huske om smagen umami.

Madkundskab: RED MADEN OG OM FORBRUGET AF RODFRUGTER, s. 17-19

1. Hvilken rodfrugt spiser vi flest af?

2. Hvad er madspild?

3. Hvordan kan du bruge overskydende rodfrugter i Smagekassen?

4. Hvilken betydning har rødbedesuppe for ukrainerne?



Kapitel 2: BAG OM RODFRUGTERNE

Madkundskab, valgfag i madkundskab, natur/teknologi og biologi:
DYRKNING AF ØKOLOGISKE RODFRUGTER, s. 20-24

1. Hvad er forskellen på konventionel og økologisk dyrkning af rodfrugter?

2. Hvad er falsk såbed?

3. Hvordan bliver de økologiske marker med rodfrugter luget på Brogaard?

Madkundskab og biologi: MIKROORGANISMER OG KONSERVERING, s. 25-26

1. Hvorfor konserverer vi mad?

2. Hvorfor bliver mad fordærvet?

3. Beskriv tre forskellige måder at konservere på.

Madkundskab og valgfag i madkundskab: SYLTNING, s. 27

1. Hvad vil det sige at sylte noget?

2. Hvilke fødevarer bruger man typisk, når man sylter?

3. Hvorfor er det vigtigt at holde styr på hygiejnen, når man skal sylte?



Valgfag i madkundskab: STIVELSE VS. KOSTFIBRE, s. 28-29

1. Forklar, hvad stivelse er.

2. Hvordan bliver stivelse nedbrudt i fordøjelsessystemet?

3. Forklar, hvad kostfibre er.

4. I hvilke madvarer kan vi blandt andet finde kostfibre?

5. Er stivelse og kostfibre det samme?

6. Hvad er amylase?

Valgfag i madkundskab: KARAMELLISERING OG MAILLARD-REAKTIONER, s. 30-31

1. Hvad er forskellen på karamellisering og Maillard-reaktioner?



Opgave 3: Evaluerende spørgsmål

Fælles i klassen

Diskuter, hvad I har lært:

- Har du lært nye madlavningsteknikker? Hvilke?
- Har du lært nye grundmetoder? Hvilke?
- Hvilke nye ting ved du nu om rodfrugter? Udfyld evt. skemaet fra elevark 1 igen, og snak om det i klassen.
- Har du fundet nye typer af rodfrugter, du kan lide? Hvilke? Hvorfor kan du lide dem?
- Hvad har været sjovt ved forløbet?
- Hvad har været mindre sjovt?

