

## Elevark 7

### Undersøg rodfrugters konsistens og smag og de teknikker og grundmetoder, der bliver brugt i opskrifterne.

Fag: Madkundskab

#### Opgave 1: Undersøg de rå rodfrugters smag og konsistens

Individuelt eller to og to

**Forberedelse:** Ingen.

Læringsmål:

- Jeg kender til forskellige rodfrugter, og jeg kan beskrive, hvordan jeg synes, de smager, når de er rå.
- Jeg kan beskrive forskellige rå rodfrugters konsistens og udseende.

Man kan lave mange forskellige retter med rodfrugter, og rodfrugterne kan få forskellig smag, alt efter hvordan man tilbereder dem. Men hvordan smager rodfrugterne, når de er rå? Prøv at beskrive smagen af de rå rodfrugter med udgangspunkt i nogle smage, du kender. Måske smager de af andre grøntsager, af jord eller af nødder? Når du tygger i en rodfrugt, kan du også mærke den i munden. Det kalder man for konsistens. Rodfrugten kan for eksempel føles saftig, sprød, sej, grov eller fin, når den er rå. Gå på opdagelse i rodfrugternes smag og konsistens, og beskriv, hvordan du synes, de smager. Du kan eventuelt få hjælp til at sætte ord på smagen ved at kigge i leksikonet på side 7 i elevhæftet.

Undersøg smag og konsistens på rodfrugterne i Smagekassen.  
Skriv din vurdering i skemaet.



| Grøntsag                                                                                                      | Udseende                                                                                                                            | Smag | Konsistens |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------|
| <b>Gulerod</b><br>           | Aflang orange rodfrugt med tynd skræl.<br>Gulerødder kan også være hvide eller lilla.<br>De lilla gulerødder er også orange indeni. |      |            |
| <b>Pastinak</b><br>          | Aflang hvid rodfrugt med tynd skræl.<br>Pastinakken går ned, dér hvor toppen har siddet.                                            |      |            |
| <b>Persillerod</b><br>       | Aflang hvid rodfrugt med tynd skræl. Persilleroden har nærmest en lille pyramide, dér hvor toppen har siddet.                       |      |            |
| <b>Knoldselleri</b><br>    | Stor rund rodfrugt med brun skræl og hvidt kød.<br>Toppen består af grønne stængler og blade, og dem kan du også smage på.          |      |            |
| <b>Gul bede</b><br>        | Rund rodfrugt med orange skræl og gult kød.                                                                                         |      |            |
| <b>Bolsjebede</b><br>      | Rund rodfrugt med pink skræl og rød- og hvidstribet kød.                                                                            |      |            |
| <b>Rå rødbede</b><br>      | Rund eller aflang rodfrugt med mørkerød skræl og mørkerødt kød.                                                                     |      |            |
| <b>Forkogt rødbede</b><br> | Rund rodfrugt med mørkerød skræl og mørkerødt kød.                                                                                  |      |            |



**Opsamling i klassen:**

- Sammenlign jeres svar fra skemaet. Var I enige om, hvilken smag og konsistens rodfrugterne havde?
- Hvorfor kan man måske synes, at den samme grøntsag smager forskelligt?
- Var der nogle af rodfrugterne, I ikke havde prøvet at spise rå før?
- Kan I komme i tanke om nogle retter, hvor man kan bruge rå rodfrugter?

**Opgave 2: Metoder og teknikker**

I grupper

**Forberedelse:** Læs s. 13, og se film 11.

Læringsmål:

- Jeg kender til forskellige tilberedningsmetoder og madlavningsteknikker, som jeg kan bruge med rodfrugter.
- Jeg kan finde forskellige tilberedningsmetoder og madlavningsteknikker i en opskrift.

Hvilke forskellige tilberedningsmetoder og madlavningsteknikker bruger man, når man laver opskrifter med rodfrugter?

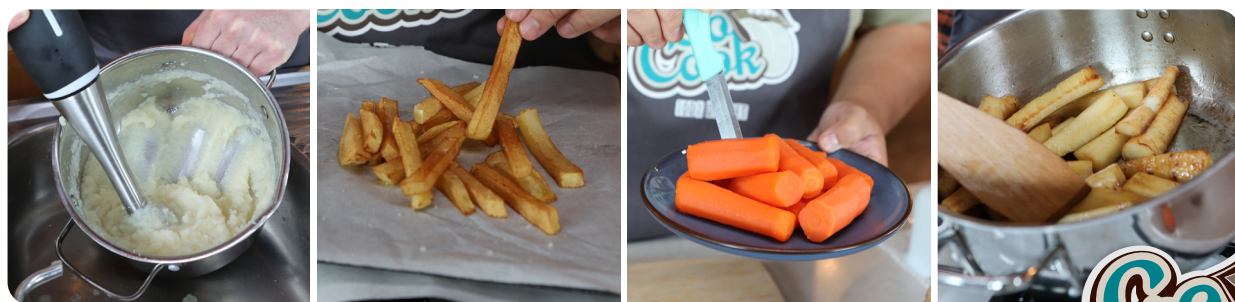
Temaet for årets Smagekasse er jo rodfrugter. Men hvor mange forskellige tilberedningsmetoder og madlavningsteknikker bruger man, når man laver mad med rodfrugter?

Det skal I finde ud af nu! Derfor skal I lede efter metoder og teknikker i opskrifthæftet.

**En madlavningsteknik (også kaldet teknik)** er for eksempel at rive, skære, skrælle eller blende noget, altså at gøre noget ved maden med et køkkenredskab – uden at varme maden op. Se et udvalg af forskellige teknikker på side 12 i elevhæftet eller på plakaten 'Snitteskolen'.



**En tilberedningsmetode (også kaldet grundmetode)** kan for eksempel være at stege, dampe eller bage noget – så det er altså at tilberede maden ved for eksempel at udsætte den for varme. I kan se en oversigt over nogle af metoderne på side 14 i elevhæftet, og på [gocook.dk](http://gocook.dk) og i GoCook-app'en under 'kokkeskolen' og 'madlavningsmetoder'.



1. Opskrifterne i opskrifthæftet fordeles mellem grupperne. Hver gruppe undersøger 2-3 opskrifter. I kan også bruge opskrifterne på [gocook.dk](http://gocook.dk) eller i GoCook-app'en under 'opskrifter' og 'Smagekassen' og 'Rodfrugter'.  
Brug skemaet herunder til at notere jeres observationer. I skal undersøge, hvilke rodfrugter der indgår, og hvilke teknikker og metoder der anvendes i opskrifterne.

| Hvilken ret | Hvilken rodfrugt | Hvilke madlavningsteknikker? | Hvilke tilberedningsmetoder? |
|-------------|------------------|------------------------------|------------------------------|
|             |                  |                              |                              |
|             |                  |                              |                              |
|             |                  |                              |                              |

2. Kan I komme i tanke om andre tilberedningsmetoder eller madlavningsteknikker end dem, I fandt i opskrifthæftet?

---

---

**Opsamling i klassen:**

- Gennemgå de madlavningsteknikker og tilberedningsmetoder, I fandt?
- Hvilke tilberedningsmetoder og madlavningsteknikker bruger I derhjemme?
- Hvilken tilberedningsmetode bliver brugt mest til rodfrugterne i opskrifthæftet?

