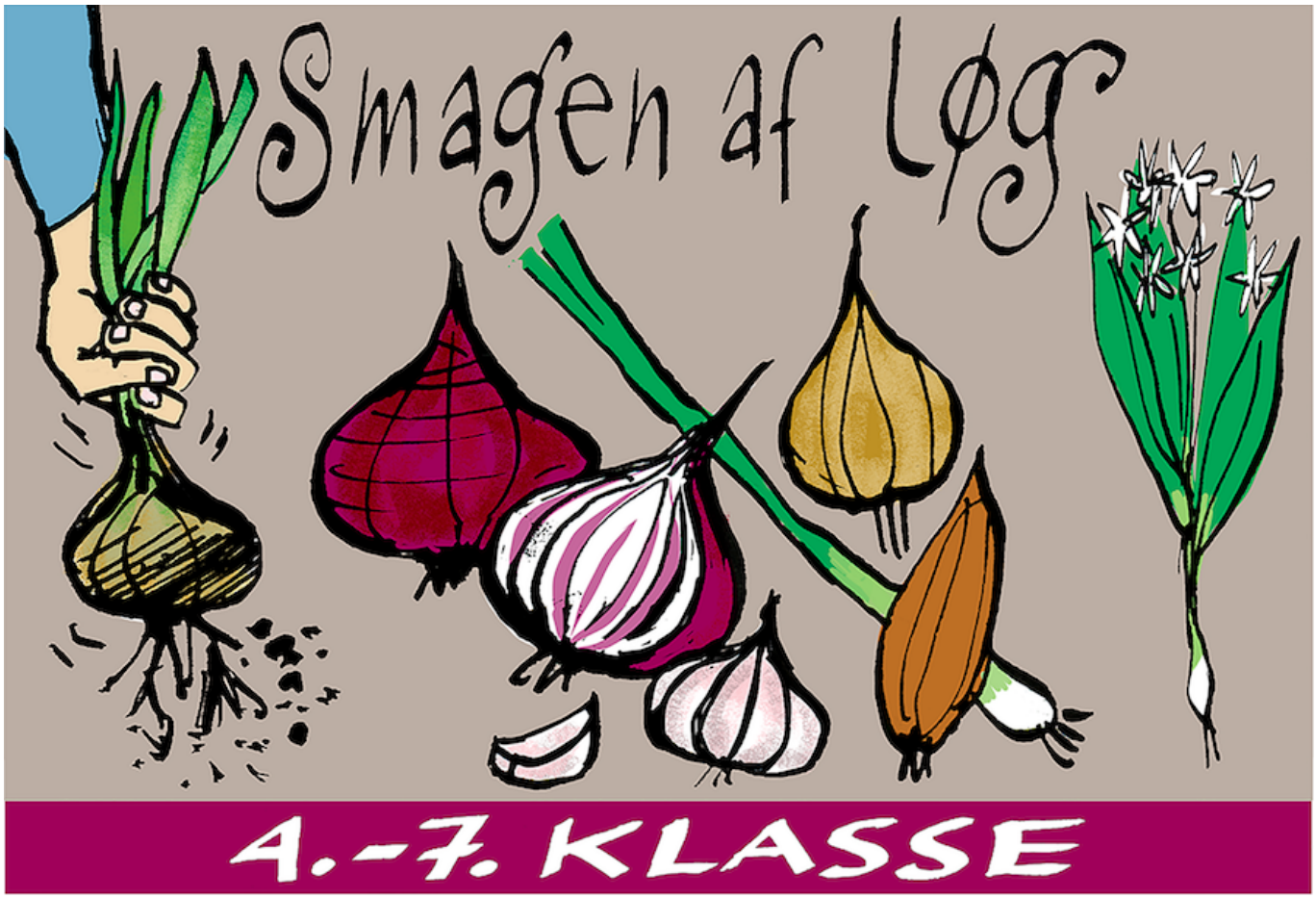
Hvad ved vi om løg?

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Info: Undervisningsforløbet er udviklet af legatmodtagerne Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen, lærerstuderende fra University College Copenhagen – Carlsberg i samarbejde med Mathias Skovmand-Larsen fra KU Food samt lektorerne Peter Brodersen og Majbritt Pless fra UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole.

Faglige temaer: Råvarekendskab, Løg
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed



Introduktion:
Eleverne skal aktivere deres forforståelse i forhold til løg, forskellige slags løg samt løgenes anvendelsesmuligheder i madlavning.

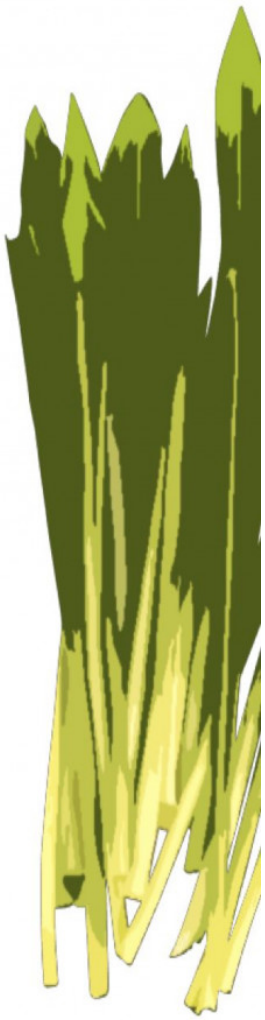
NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Individuelt: Eleverne læser introduktionsteksten (kopiark 1). Som forberedelse til undervisningen i dette forløb om løg, kan læreren evt. læse følgende artikel om løg: *En smag og duft af løg*.

Introduktion

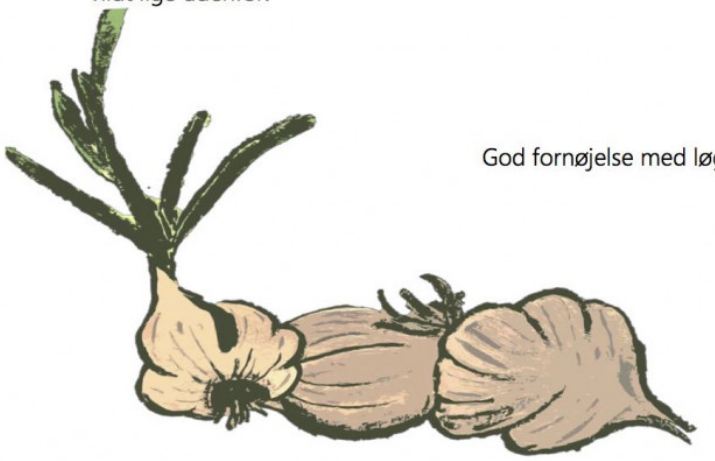
Læs denne introduktionstekst til forløbet "Smagen af løg".



Okay, fortæl?
De findes i runde, tynde, ovale og tykke former. I hvide, røde, grønne og brune farver. Med forskelligartede smage og med forskelligartede muligheder til brug i køkkenet.

Ja, ja – men hvorfor skal vi lære om løg?
Alle har nok hørt om løg i mere eller mindre grad, men hvor mange slags findes der egentlig? Hvilken forskel er der på de forskellige løg? Smager de forskelligt? Hvordan kan man tilberede dem?
Igennem tusinder af år, har løget haft sin sejrsgang. Løg er blandt andet nævnt i biblen, og bliver brugt i køkkener verden over. Der findes mellem 500-700 arter, men i dette undervisningsforløb dykker vi ned i enkelte af dem. Prøv at tænk på, hvor mange forskellige løg du kender?

Jeps, nu har jeg tænkt, så hvad skal der nu ske?
I dette undervisningsmateriale vil du undersøge og analysere forskellige løgs historie, madtekniske egenskaber og smage. Du skal eksperimentere med løget i forbindelse med forskellige grundteknikker og du vil skulle lave forskellige retter, hvor løget er en central ingrediens og smagsgiver. Du vil også skulle uden for madkundskabslokalet og samle ramsløg, der vokser vildt lige udenfor.



God fornøjelse med løgets verden.

2	Fælles: Tal om teksten i plenum og introducer læringsmålene samt forløbet Smagen af løg.
3	Individuel hurtigskrivning: Eleverne skriver og tegner i 5 min på kopiark 2 for at aktivere deres forforståelse. *Hvilke løg kender I?*

Forløb: Smagen af løg
Forfatter: Martha Freja Andreassen & Rasmus Petersen
Side: 1/1

Hvilke løg kender I?

Prøv at beskrive de løg, du kender. Hvordan ser de ud? Hvordan dufter de? Hvordan smager de?
Måske ved du også, hvad de forskellige løg hedder?
Du må også gerne tegne dem.

Løg: _____

Løg: _____

Løg: _____

Løg: _____

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

4 Fælles: Del jeres viden om løg med klassen. Hæng plakaten Løget op i klassen og gennemgå de forskellige løg.

Løget (på latin: Allium)

Spiseløgene er alle i familie med hinanden, nemlig Alliumfamilien.
I alt er der mere end 600 medlemmer af alliumfamilien.
Allium cepa (også kaldet kepaløg) er den mest udbredte art – hvorunder brune løg, salatløg, rødløg og gule løg alle er forskellige Allium cepa sorter.
Men – der findes mange løg, som smager meget forskelligt!



ZITTAUERLØG/ GULE LØG
(Allium cepa)



HVIDLØG
(Allium sativum)



SKALOTTELØG
(Allium aggregatum)



RØDLØG
(Allium cepa)



RAMSLØG
(Allium ursunum)



PORRE
(Allium porrum)



SALATLØG
(Allium cepa)

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

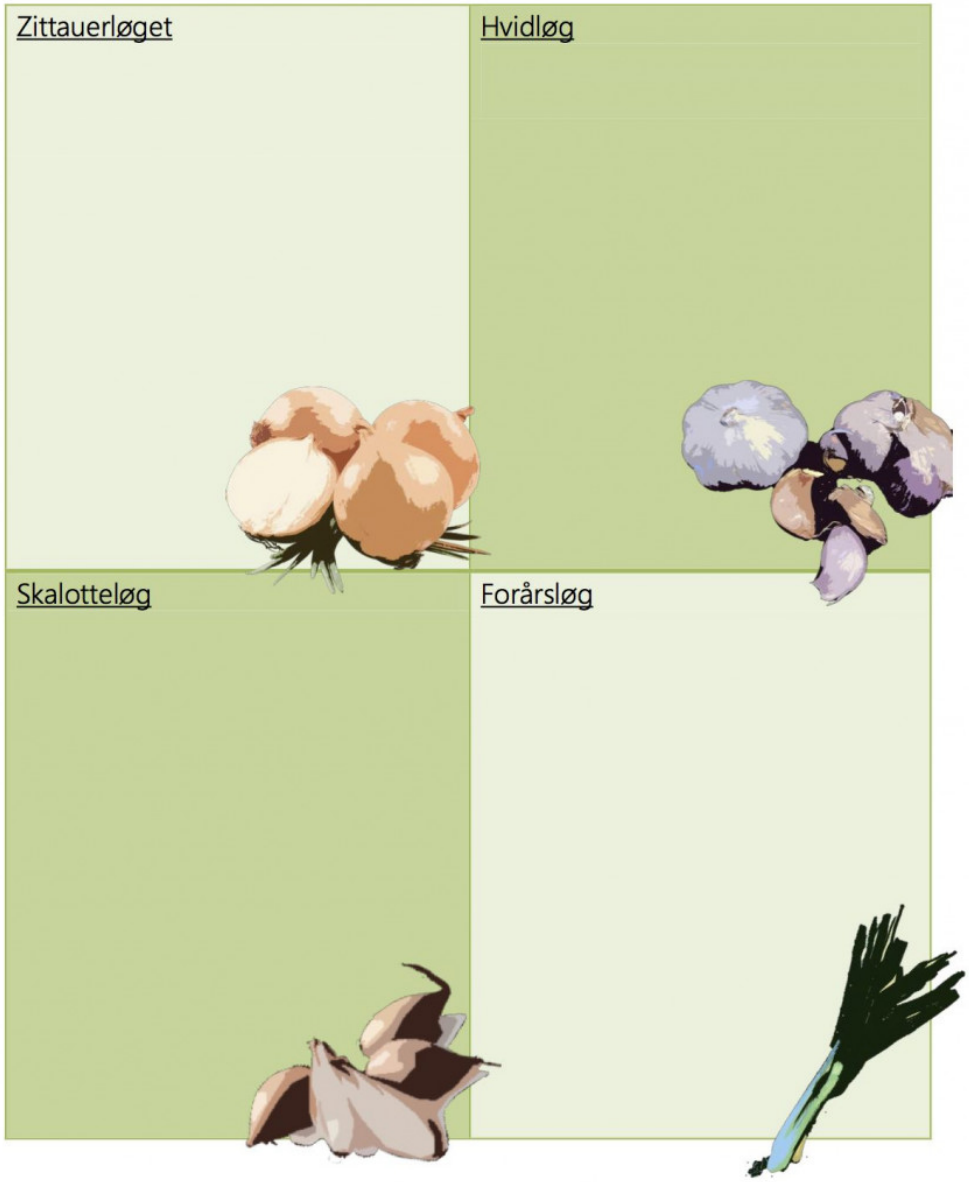
NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

5 Gruppearbejde: Diskussion og udfyldelse af kopiark 3.
Hvornår bruges de forskellige løg i madlavningen? Nævn de retter, I kender, hvor løget indgår!

Forløb: Smagen af løg
Forfatter: Martha Freja Andreasen & Rasmus Petersen
Side: 1/1

De forskellige løg

Hvornår bruges de forskellige løg i madlavningen? Nævn de retter, I kender, hvor løget indgår!



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Forberedelser

Indkøb forskellige løg (hvidløg, skalotteløg, forårsløg og zittauerløg), der kan inspirere eleverne. Men vent med at lægge dem frem, til eleverne skal løse opgaven på kopiark 3.

Elevark:

Disse kan evt. også samles til et elevhæfte.
Kopiark 3 skal udfyldes i grupper.

Kopiark 1 Introduktion

Kopiark 2 Hvilke løg kender I?

Kopiark 3 De forskellige løgn

Plakater til klassen:

Plakat Løg(n) eller latin

Plakat Løget

Plakat Rødløget

Læringsmål

- *At du mundtlig og skriftligt kan formidle din viden om løg og løgets anvendelsesmuligheder.*

Fra Fælles Mål sigtes mod i hvert fald følgende færdigheds- og vidensmål:

Fra kompetenceområdet Fødevarebevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse

Uddybende



Introduktion til løget

Løget er en central fødevare, som de fleste kan relatere sig til. Det ligger ofte i bunden af køleskabet eller i løgkrukken i vindueskarmen. Ifølge senest tilgængelige måling fra 2006 spiser vi danskere i gennemsnit 10,6 kg løg om året, hvor det ofte indgår som tilbehør til det kolde frokostbord eller som grundingrediens i mange varme retter. Derudover spises der store mængder løg gennem præ- eller helfabrikeret mad.

Løg kan virkelig smage forskelligt. Derfor er løget også oplagt at benytte som udgangspunkt for undervisning i/formidling af smag. Undervisningen i, hvordan tilberedningsformer påvirker aromastofferne, der får løg til at smage forskelligt. Hvorfor er løgets smag skarp og intens, når vi spiser det råt? Kontra den søde og umamilignende smag, det har, når det bliver bagt? Undervisning i løgets fysisk-kemiske egenskaber må kobles til smagningen, hvilket kalder på en formidling af løgets umiddelbare stærke følelse, og hvad der sker, når varme eller syre tilføres.

Derudover lægger løget op til fortællinger. Fortællinger om dets oprindelse og fragt fra Centralasien til Europa. Om forskellene mellem de forskellige løg og deres funktioner. Om løgenes forskellige former, størrelser og farver. Fortællinger om dyrkningsmetoder, høst og sankning. Løget er nærmest sagnomspundet, og er en fødevare, de fleste mennesker i Danmark har et forhold til.

Inden for de seneste årtier er vi som forbrugere blevet mere bevidste om brugen af andre løgsorter. Forskellige *Allium*-arter har gjort sit indtog i køkkenerne, fra brugen af hvidløget, henover skalotteløget og til sidst ramsløgets genopdagelse i nye nordiske køkken. Samtidig er løget forblevet en billig og let tilgængelig råvare, der ofte er lige ved hånden i de fleste hjem. Løg må summeres op som en enestående, historisk forankret fødevare i dets forskelligartede udformninger, smage, konsistenser og fortællinger.

Kopiark

Kopiark:

Introduktion (kopiark).pdf
Hvilke løg kender I (Kopiark).pdf
De forskellige løg (kopiark).pdf
Løget (plakat).pdf
Løgn eller latin (plakat).pdf
Rødløget (plakat).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Introduktion

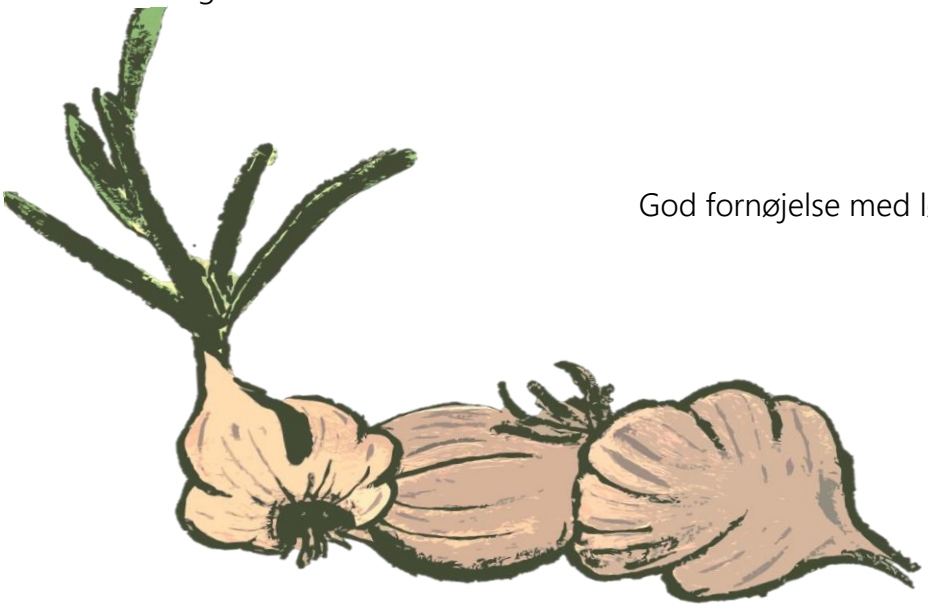
Læs denne introduktionstekst til forløbet "Smagen af løg".



Okay, fortæl?
De findes i runde, tynde, ovale og tykke former. I hvide, røde, grønne og brune farver. Med forskelligartede smage og med forskelligartede muligheder til brug i køkkenet.

Ja, ja – men hvorfor skal vi lære om løg?
Alle har nok hørt om løg i mere eller mindre grad, men hvor mange slags findes der egentlig? Hvilken forskel er der på de forskellige løg? Smager de forskelligt? Hvordan kan man tilberede dem?
Igennem tusinder af år, har løget haft sin sejrsgang. Løg er blandt andet nævnt i biblen, og bliver brugt i køkkener verden over. Der findes mellem 500-700 arter, men i dette undervisningsforløb dykker vi ned i enkelte af dem. Prøv at tænk på, hvor mange forskellige løg du kender?

Jeps, nu har jeg tænkt, så hvad skal der nu ske?
I dette undervisningsmateriale vil du undersøge og analysere forskellige løgs historie, madtekniske egenskaber og smage. Du skal eksperimentere med løget i forbindelse med forskellige grundteknikker og du vil skulle lave forskellige retter, hvor løget er en central ingrediens og smagsgiver. Du vil også skulle uden for madkundskabslokalet og samle ramsløg, der vokser vildt lige udenfor.



God fornøjelse med løgets verden.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Hvilke løg kender I?

Prøv at beskrive de løg, du kender. Hvordan ser de ud? Hvordan dufter de? Hvordan smager de?
Måske ved du også, hvad de forskellige løg hedder?
Du må også gerne tegne dem.

Løg: _____

Løg: _____

Løg: _____

Løg: _____

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

De forskellige løg

Hvornår bruges de forskellige løg i madlavningen? Nævn de retter, I kender, hvor løget indgår!

Zittauerløget



Hvidløg



Skalotteløg



Forårsløg



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Løget (på latin: Allium)

Spiseløgene er alle i familie med hinanden, nemlig Alliumfamilien.
I alt er der mere end 600 medlemmer af alliumfamilien.
Allium cepa (også kaldet kepaløg) er den mest udbredte art – hvorunder brune løg, salatløg, rødløg og gule løg alle er forskellige Allium cepa sorter.
Men – der findes mange løg, som smager meget forskelligt!



ZITTAUERLØG/ GULE LØG
(Allium cepa)



HVIDLØG
(Allium sativum)



SKALOTTELØG
(Allium aggregatum)



RØDLØG
(Allium cepa)



RAMSLØG
(Allium ursunum)



PORRE
(Allium porrum)



SALATLØG
(Allium cepa)

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Løg(n) eller latin?

Man skal ikke tro på alt, hvad man hører, men derfor kan det godt være gode historier! Løg har mange sagnomspundne historier omkring sig. Tjek de små historier nedenfor, der er hentet fra nær og fjern!

Et gammelt husmorråd, til at afhjælpe børns hoste, er at stille et overskåret løg ved siden af deres seng om natten. Det skulle efter sigende være enormt effektivt!

Er du blevet stukket af en hveps? Skær et løg halvt over, og gnid snittefladen mod stikket. Det skulle efter sigende tage svien!

Løget er ofte blevet brugt i litteraturen. Her ses løgets mange lag som et symbol på fortidens oplevelser. Derudover benyttes løgets lag også som metafor for en persons identitet, der ikke har en fast kerne, men derimod er bygget op som lag, der ligger ovenpå hinanden!

Løg er meget brugt i Ungarn, hvor et ordsprog blandt andet siges at være: "Den, der spiser mange løg, kender ikke til lægens husnummer"

Spis råt løg, og sov så godt. Løgs beroligende evner er overset!

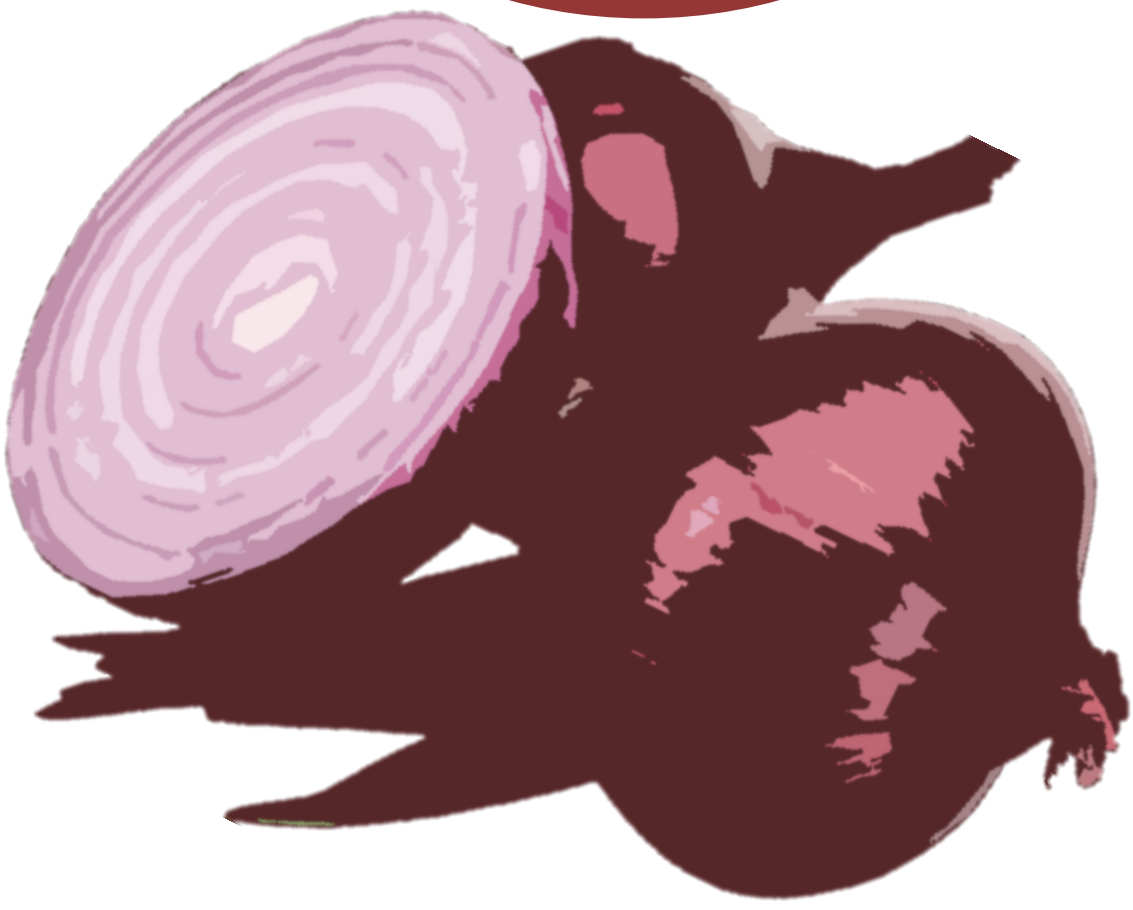
I Middelalderen var løg så vigtig fødekilde, at man ofte brugte den til at betale husleje med eller gav den væk som gave!

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

Hvorfor er rødløget rødt?

Rødløgets farve skyldes et stof i løget, der hedder cyanidin.
Dette stof finder man også i andre røde frugter og grøntsager, som hindbær og rødkål.



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv