

# Øvelse med råvarer i trykkoger

**Forfattere:** Simon Neistskov Sørensen

**Redaktør:** Thomas Brahe

**Faglige temaer:** Trykkogning, Temperatur, Tekstur

## Introduktion:

I forløbets anden aktivitet skal eleverne nu selv eksperimentere med trykkogeren. Hvad sker der med smag og tekstur i grøntsager, fisk og kød, når tilberedningen foregår 1) i en trykkoger, 2) i en almindelig gryde med låg?

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

### 1 Indledende note til læreren:

Aktiviteten kan indgå som en del af tilberedningen af en ret i køkkenet, hvor formålet er at eksperimentere med ét af emnerne i retten med trykkogeren. Her kan eleverne eller underviseren vælge, hvilket emne der skal eksperimenteres med. Det kunne eksempelvis være kogte grøntsager, risotto, risengrød, kogt torsk, braiserede oksehale etc.

### 2 Del eleverne i grupper - eller lad dem arbejde individuelt.

### 3 Uddel [øvelsesarket](#) til hver gruppe/elev.

### 4 Følg op i plenum. Fokusér f.eks. på:

- Hvilken af tilberedningerne i dit forsøg gav det bedste resultat?
- Er der nogle fordele og ulemper ved tilberedningen?

## Kopiark

Kopiark:

[Kopiark Øvelse med råvarer i trykkoger.pdf](#)

## Øvelse med råvarer i trykkoger

Brug skemaet til at notere dine/gruppens observationer ved de enkelte råvarer.

Brug disse spørgsmål til at guide dig i dit arbejde:

- Hvordan påvirker trykkogeren råvarenes smag, udseende og tekstur?
- Og hvordan smager og føles råvarerne, når du sammenligner med andre tilberedningsteknikker?

Råvare og tilberedningsteknik	Råvarens smag, udseende, tekstur	Tilberedningstid	Bemærkninger til tilberedningen
F.eks. <i>Oksehaler, trykkoger</i>			