

---

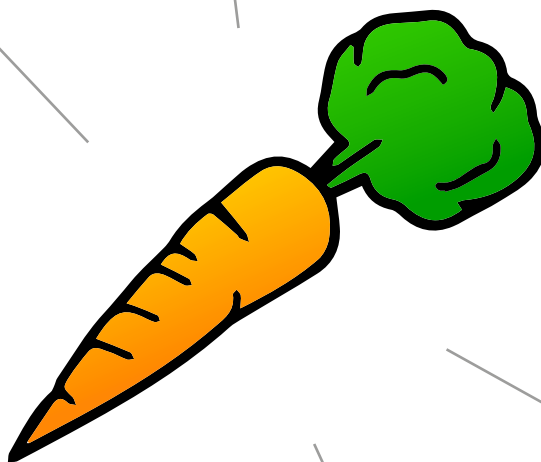
# TEMADAG I

ELEVARK

---

# Beskriv, hvordan en gulerod smager

Elevark 1



# Beskriv, hvordan det smager

Vingummi

---

---

---

Lakrids

---

---

---

Karamel

---

---

---

Skumfidus

---

---

---

Æblegele

---

---

---

# Beskriv inden du spiser frugten

Hvad ser du

---

---

---

---

Hvad lugter du

---

---

---

---

# Beskriv mens du spiser frugten

Hvad hører du

---

---

---

---

Hvad mærker du

---

---

---

---

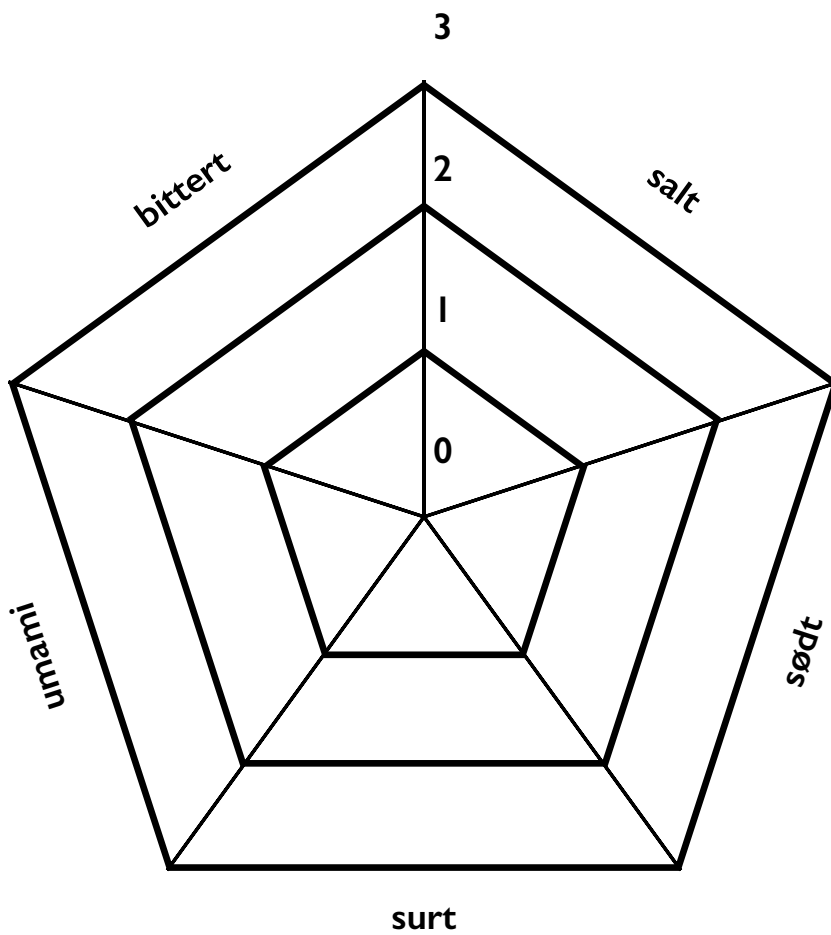
Hvad smager du

---

---

---

---



## Fødevarer

BLØD	CREMET	FAST	FEDTET	GELERET
GRYNET	HÅRD	KLISTRET	KNASENDE	KLUMPET
LUFTIG	MELET	MØR	SAFTIG	SEJ
SLIMET	SNERPENDE	SPRØD	SVAMPET	TRÆVLET
TØR	VANDET	...	...	...

## Fødevarer

BLØD	CREMET	FAST	FEDTET	GELERET
GRYNET	HÅRD	KLISTRET	KNASENDE	KLUMPET
LUFTIG	MELET	MØR	SAFTIG	SEJ
SLIMET	SNERPENDE	SPRØD	SVAMPET	TRÆVLET
TØR	VANDET	...	...	...

## Fødevarer

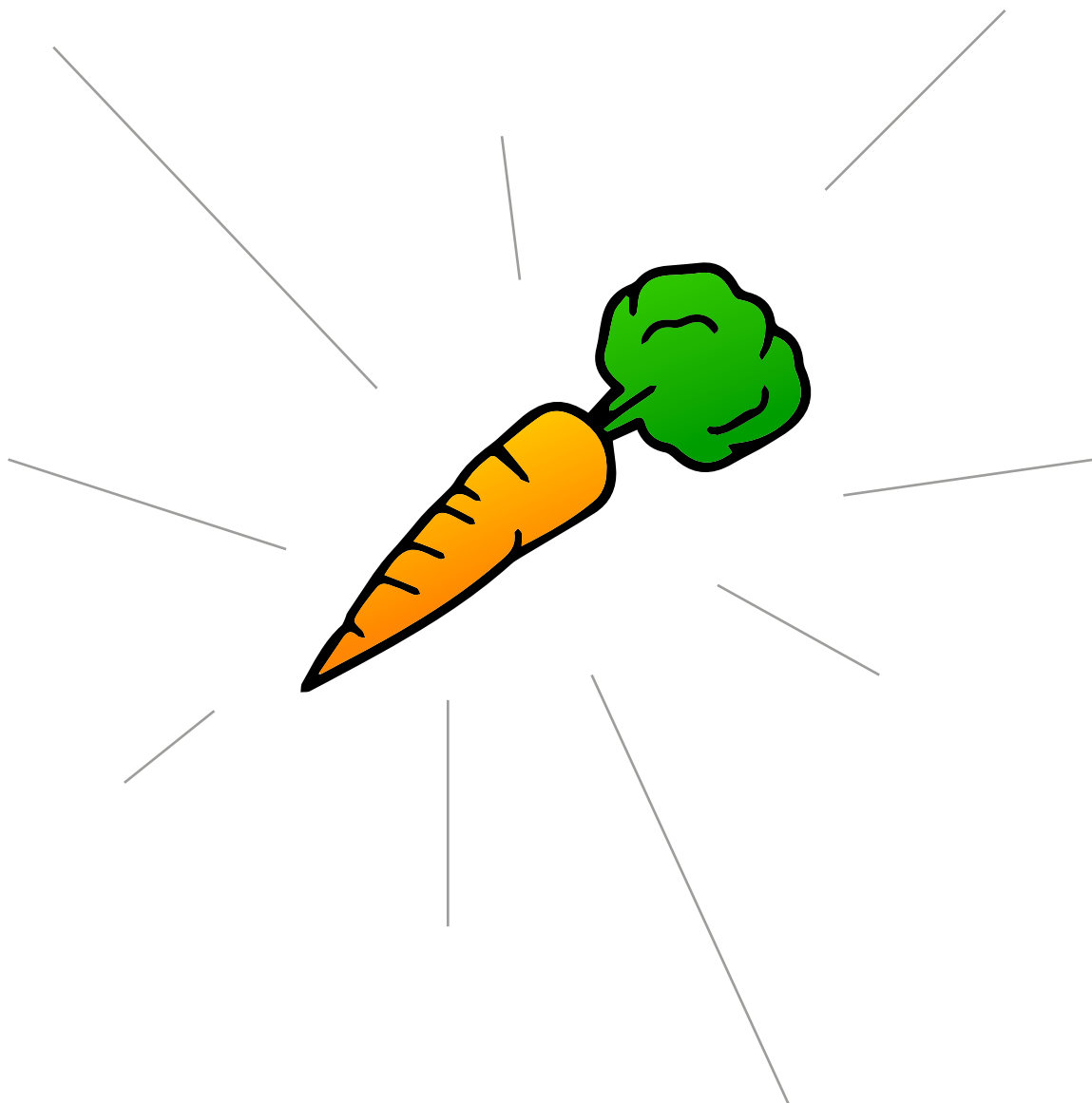
BLØD	CREMET	FAST	FEDTET	GELERET
GRYNET	HÅRD	KLISTRET	KNASENDE	KLUMPET
LUFTIG	MELET	MØR	SAFTIG	SEJ
SLIMET	SNERPENDE	SPRØD	SVAMPET	TRÆVLET
TØR	VANDET	...	...	...

## Fødevarer

BLØD	CREMET	FAST	FEDTET	GELERET
GRYNET	HÅRD	KLISTRET	KNASENDE	KLUMPET
LUFTIG	MELET	MØR	SAFTIG	SEJ
SLIMET	SNERPENDE	SPRØD	SVAMPET	TRÆVLET
TØR	VANDET	...	...	...



# Beskriv, hvordan en gulerod smager



# Evaluering

Hvad er en grundsmag?

---

---

---

Nævn de fem grundsmage:

---

---

---

Hvilke sanser bruger man, når man smager?

---

---

---

Hvilke ord kan man bruge, når man vil beskrive smag?

---

---

---

---

---



---

# TEMADAG 2

ELEVARK

---

# Tørring i tørreovn

I denne øvelse skal I undersøge, hvad tørring gør ved gulerøddernes tekstur.

## FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i tynde skiver.
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Læg gulerodsskiverne på en rist i varmluftsovn ved ca. 60 °C i ½ time.
5. Tag gulerødderne ud, vej dem og udregn vandtabet.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmålet nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

## SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

---

---

Hvorfor tror I, det sker?

---

---

## SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

---

---

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

# Koldt vand

I denne øvelse skal I undersøge, hvad køling og vand gør ved gulerøddernes tekstur.

## FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i tynde skiver.
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Læg gulerødderne i isvand i ½ time.
5. Tag gulerødderne op, vej dem og udregn vandtab/optag.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

## SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

---

---

Hvorfor tror I, det sker?

---

---

## SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

---

---

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

# Blanchering

I denne øvelse skal I undersøge, hvad blanchering gør ved gulerøddernes tekstur.

## FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i tynde skiver.
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Læg gulerødderne i en gryde med kogende vand og lad dem koge i 1 minut.
5. Tag gulerødderne op, vej dem og udregn vandtabet.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

## SPØRGS MÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

---

---

Hvorfor tror I, det sker?

---

---

## SPØRGS MÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

---

---

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

# Kogning

I denne øvelse skal I undersøge, hvad kogning gør ved gulerøddernes tekstur.

## FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i tynde skiver.
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Læg gulerødderne i en gryde med kogende vand og lad dem koge 10 minutter.
5. Tag gulerødderne op, vej dem og udregn vandtabet.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

## SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

---

---

Hvorfor tror I, det sker?

---

---

## SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

---

---

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

# Gulerodsmos

I denne øvelse skal I undersøge, hvad det gør ved gulerøddernes tekstur, at man moser dem.

## FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i skiver.
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Læg gulerødderne i en gryde med kogende vand og lad dem koge, til de er møre (ca. 10 minutter).
5. Tag gulerødderne op og mos dem med en gaffel eller blend dem i en lille blender.
6. Hæld evt. overskydende vand fra, vej mosen og udregn vandtab/optag.
7. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
8. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

## SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

---

---

Hvorfor tror I, det sker?

---

---

## SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev tekturen, kan I forklare det?

---

---

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %



# Revet gulerod

I denne øvelse skal I undersøge, hvad det gør ved gulerøddernes tekstur, at man river dem.

## FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder og skær enderne af.
2. Vej gulerødderne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Riv gulerødderne på den fine side af et rivejern.
5. Pres det overskydende vand fra, vej dem og udregn vandtabet.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

## SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

---

---

Hvorfor tror I, det sker?

---

---

## SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

---

---

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

# Hakket gulerod

I denne øvelse skal I undersøge, hvad hakning gør ved gulerøddernes tekstur.

## FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder og skær enderne af.
2. Vej gulerødderne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Hak gulerødderne til små tern.
5. Hæld evt. overskydende vand fra, vej dem og udregn vandtabet.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

## SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

---

---

Hvorfor tror I, det sker?

---

---

## SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

---

---

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

# Opvarmning

I denne øvelse skal I undersøge, hvad opvarmning gør ved gulerøddernes tekstur.

## FREMGANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder og skær enderne af.
2. Vej gulerødderne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Skær gulerødderne i lange stave.
5. Bag gulerødderne i en forvarmet ovn ved 200°C i 20-30 min. til de er lysebrune.
6. Vej gulerødderne og udregn vandtabet.
7. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
8. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

## SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

---

---

Hvorfor tror I, det sker?

---

---

## SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksten, kan I forklare det?

---

---

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

# Stegning

I denne øvelse skal I undersøge, hvad stegning gør ved gulerøddernes tekstur.

## FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder og skær enderne af.
2. Vej gulerødderne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Skær gulerødderne i lange stave.
5. Steg gulerødderne på en pande ved høj varme i 10 minutter, så de bliver brune.
6. Vej gulerødderne og udregn vandtabet.
7. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
8. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

## SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

---

---

Hvorfor tror I, det sker?

---

---

## SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

---

---

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

---

# TEMADAG 3

## ELEVARK

---

# Gulerodsmuffins med topping

12  
stk

250 g skrællede gulerødder  
2 æg  
200 g sukker  
1 dl smagsneutral olie  
175 g hvedemel  
1 tsk bagepulver  
1 spsk kanel  
12 muffinforme

1. Beslut i gruppen, hvordan gulerødderne skal tilberedes og bruges i jeres muffins.
2. Skræl gulerødderne og tilbered dem på den måde, som I har valgt. (Det skal være tern på 1x1 cm, hvis ikke det er revet eller mos).
3. Tænd ovnen på 200 grader almindelig varme.
4. Kom æg og sukker i en skål og pisk til blandingen er tyk og cremet.
5. Pisk olien i æggeblandingen.
6. Bland mel, bagepulver og kanel i en anden skål. Vend det i æggeblandingen med en ske eller dejskraber.
7. Vend de tilberedte gulerødder i dejen.
8. Hæld dejen i muffinforme og bag jeres muffins i ovnen i 20-25 min.
9. Lad de færdigbagte gulerodsmuffins køle af på en rist.

## MUFFINS

100 g flødeost naturel  
50 g flormelis  
½ tsk vaniljesukker  
50 g blødt smør  
50 g skrællet gulerod

1. Beslut i gruppen, hvordan guleroden skal tilberedes og i hvilken form, den skal bruges i jeres topping.
2. Tilbered guleroden. Den skal være kold, før den til sættes i cremen.
3. Rør flødeost, flormelis, vaniljesukker og smør sammen til creme. Rør gulerod i.
4. Sæt toppingen på køl indtil den skal serveres.

For dem, der bliver hurtigt færdige, kan der eksperimenteres med at lave gulerodsdrys til pynt.

## TOPPING

Hvilken betydning tror I, jeres valg af tilberedningsform på gulerødder har for

**Tekstur af muffins**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Tekstur af topping**

---

---

---

---

---

---

---

---

# Gulerodssalat

I skal lave en gulerodssalat bestående af to slags gulerødder og en valgfri frugt/grøntsag. I skal også lave en dressing til, enten en yoghurt dressing eller en olie/eddike-dressing.

I skal tilberede 2 slags gulerødder til salaten, og I skal vælge en kold og en varm tilberedningsform.

Vælg, hvilke 2 tilberedningsformer I vil anvende til gulerødderne.

**Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?**

---

---

---

---

---

Vælg, hvordan gulerødderne skal findeles (på skrå, strimles, hakkes, skives, høvles til spåner, rives...)

**Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?**

---

---

---

---

---



Vælg, om I vil lave en salat med yoghurt dressing eller olie/eddik dressing.

Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?

---

---

---

---

---

---

---

---

Vælg, hvilken anden frugt/grøntsag I vil have i salaten.

Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?

---

---

---

---

---

---

---

---

Vælg, hvilken tilberedningsform I vil anvende til denne frugt/grøntsag.

Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?

---

---

---

---

---

---

Vælg, hvordan denne frugt/grøntsag skal findeles (på skrå, strimles, hakkes, skives, høvles til spåner, rives...)

**Hvilken betydning tror I, jeres valg har for den færdige salat?**

---

---

---

---

---

---

---

## FREMGANGSMÅDE

1. Skræl ca. 250 g gulerødder og anvend den varme tilberedningsform. Lad gulerødderne køle af.
2. Skræl ca. 250 g gulerødder og anvend den kolde tilberedningsform.
3. Rens/skræl ca. 100 g af den anden frugt/grøntsag og tilbered den på den valgte måde. (Lad den køle af, hvis I har valgt en varm tilberedningsform.)
4. Rør dressingen sammen.
5. Vend det hele sammen til en salat.

## YOGHURTDRESSING

2 dl græsk yoghurt	1 tsk. sukker
2 tsk. sennep	Lidt salt og peber

## OLIE/EDDIKEDRESSING

1 spsk. æbleeddike eller citronsaft	1 tsk. honning
1 tsk. sennep	Lidt salt og peber
2 spsk. olie	

Der må bruges olie og salt som hjælpeingredienser til de varme gulerødder.

For dem, der bliver hurtigt færdige, kan der eksperimenteres med at tilsætte frø/nødder/kerner.

# Hvilken tekstur har maden?

- I skal skrive ord, der beskriver den mad, I smager på:
- I må kun skrive de ord, der er på kortet.
- I må skrive alle de ord, I synes passer på det, I smager på.
- I behøver ikke bruge et ord fra alle kort.

Hvad smager I på?

Hvilke ord vil I bruge til at beskrive tekturen?


---

# TEMADAG 4

ELEVARK

---

# Hvad vil du servere?

Kig på hvert billede og diskuter med dine klassekammerater:

1. Hvilke retter I ville servere, hvis I fik besøg af personerne på billederne?  
Minimum tre retter (=et måltid)
2. Hvorfor præcis disse retter?



En dronning



En sportsstjerne



En religiøs person

Kig på hvert billede og diskuter med dine klassekammerater:

1. Hvilke retter I ville servere, hvis I skulle fejre de begivenheder, som billederne viser?
2. Hvorfor præcis disse retter?



En børnefødselsdag



En picnic



En juleaften

# Ordsprog

Hvad betyder udtrykkene? Træk streger mellem kolonnerne.

Kong Gulerod	At være skeptisk overfor noget
Pisk eller gulerod	At kunne lide søde sager
At blæse og have mel i munden	At gøre noget, man ikke har lyst til
At have en sød tand	At sammenligne noget, som ikke kan sammenlignes
Ikke græde over spildt mælk	At have mange penge
At sammenligne pærer og bananer	At være meget heldig
At tage noget med et gran salt	At trække på skulderen, fordi sket er sket
At træde i spinaten	At love mere end man kan holde
At sidde på flæsket	At være nødt til at vælge
At hyppe sine egne kartofler	At motivere ved overtalelse eller tvang
At bide i det sure æble	At sige eller gøre noget dumt
Hun er en heldig kartoffel	At være overlegen eller blæret
At slå et større brød op end man kan bage	At tænke (for meget) på sig selv



# Smagstest

Tegn i smagefemkant efter hver smagsprøve

