

## Øvelsesvejledning

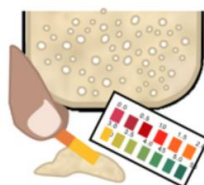
Formålet med denne øvelse er, at du skal lave din egen surdej. Du skal lave den af vand og den type mel, du er fået tildelt. Surdejen skal fodres hver dag de næste 14 dage. Du skal også måle surdejens højde, pH-værdi og vurdere surdejens aroma.

Du skal bruge:

- Syltetøjsglas
- Mel
- Vand
- Ske
- Lineal
- Tuscher som kan skrive på glas
- pH-papir + farveskala
- Køkkenrulle, osteklæde eller lign. til at sætte ovenpå syltetøjsglasset
- Elastik
- Skriveredskaber



1. Mix flour and water.



## Fremgangsmåde: Dag 0

### Trin 1: Lav din surdej

- Kom 2 spsk. mel i dit syltetøjsglas
- Tilsæt 2 spsk. vand
- Rør godt rundt i blandingen og sørg for, at der ikke sidder rester af mel på siden af glasset. Du kan bruge skeen til at få surdejen ned fra kanterne



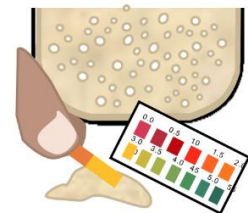
### Trin 2: Mål surdejens højde

- Mål højden af surdejsblandingen i mm, og notér den i dataarket



### Trin 3: Mål surdejens pH-værdi

- Tag en smule af din surdej op med en ske, og dyp et lille pH-papir i surdejen. Afgør ud fra pH-papirets farve, hvad pH-værdien er. Notér det i dataarket



### Trin 4: Lugt til surdejen

- Lugt til din surdej, og notér i dataarket hvad du synes surdejen dufter af. Du kan bruge ordene fra aromahjulet som inspiration, hvis du har fået udleveret det
- Notér andre observationer du gør dig i forhold til din surdej i dataarket ud for den specifikke dag



### Trin 5: Oprydning og opbevaring

- Når du er færdig med at måle og vurdere din surdej, skal du fastgøre et stykke køkkenrulle eller klæde omkring toppen af dit syltetøjsglas, så køkkenrulle/klæde sidder fast som et låg
- Rengør alle brugte materialer
- Opbevar surdejene et sikkert sted uden direkte sollys



## Fremgangsmåde: Dag 1-14

Trin 1: Mål surdejens højde

- Mål højden af din surdej i mm og notér det i dataarket



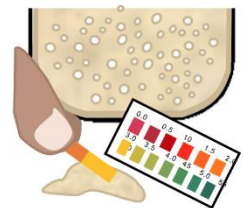
Trin 2: Lugt til surdejen

- Fjern køkkenrullen fra glassets låg
- Notér de observationer du gør dig: f.eks. om der er et lag af væske på toppen af din surdej
- Lugt til din surdej og notér i dataarket, hvad du synes surdejen lugter af. Du kan bruge ordene fra aromahjulet som inspiration, hvis du har fået udleveret det



Trin 3: Mål surdejens pH-værdi

- Rør rundt i din surdej
- Tag en smule af din surdej op med en ske, og dyp et lille stykke pH-papir i surdejen. Afgør ud fra pH-papirets farve, hvad pH-værdien er. Notér det i dataarket



Trin 4: Fodring

- Tag 1 spsk. af din surdej fra, og bag med den eller smid den i skraldespanden (dette gøres for, at du ikke ender med en meget stor mængde surdej)
- Tilføj 1 spsk. mel (dén type som din gruppe har fået tildelt), og 1 spsk. vand fra hanen. Bland grundigt rundt med en ske.
- Sørg for at alt mel er blandet godt rundt, og der ikke sidder rester op ad glassets sider



Trin 5: Oprydning og opbevaring

- Kom et nyt stykke køkkenrulle eller klæde omkring toppen af dit syltetøjsglas, og sæt en elastik om, så køkkenrulle/klæde sidder fast som et låg
- Rengør alle brugte materialer
- Opbevar din surdej et sikkert sted uden direkte sollys



Gentag fremgangsmåden én gang om dagen i 14 dage.

- Det er vigtigt, at jeres surdej fodres dagligt for at sikre, at den vokser
- Hvis surdejen opbevares på skolen, og den derfor ikke kan fodres i weekenden, skal den opbevares i køleskabet henover weekenden for at bremse dens vækst

## Fremgangsmåde: Dag 15

På dag 15 skal du fodre din surdej som du har gjort de andre dage, men denne gang skal du skrive hvad tid du fodrer den og holde øje med surdejen i løbet af dagen, for at se hvornår den når sin største højde fra bunden af glasset til toppen af surdejen.

Trin 1: Fodring

- Tag 1 spsk. af din surdej fra, og bag med den eller smid den i skraldespanden (dette gøres for, at du ikke ender med en meget stor mængde surdej)
- Tilføj 1 spsk. mel (den type som din gruppe har fået tildelt), og 1 spsk. vand fra hanen. Bland grundigt rundt med en ske.
- Sørg for at alt mel er blandet godt rundt, og der ikke sidder rester op ad glassets sider
- Noter hvad tid du fodrede din surdej: \_\_\_\_\_



Trin 2: Mål højde og temperatur

- Mål højden af din surdej. Hvor høj er den? \_\_\_\_\_
- Hvor varmt er der i lokalet i grader? \_\_\_\_\_



Dæk surdejen til og vent til den når sin største højde.

Trin 3: Notér hvad klokken er, mål højden og tag billeder af din surdej

- Hvad tid nåede surdejen til sin største højde \_\_\_\_\_
- Hvor høj var den i mm: \_\_\_\_\_
- Tag et billede af surdejen fra siden (så man kan se boblerne gennem glasset)
- Tag et billede af surdejen oppefra

## Step 2: Observér og duft

- Notér de observationer du gør dig f.eks. om der er et lag-væske på toppen af din surdej
- Fjern køkkenrullen/klædet og duft til surdejen. Hvad dufter den af? Vælg op til 6 ord, du synes karakteriserer surdejen bedst. Du kan bruge ordene fra aromahjulet som inspiration, hvis du har fået udleveret det



## Dataark

Meltype:

Glassets diameter:

Dato for dag 0:

Dag	Højde <sup>1</sup>	pH <sup>2</sup>	Aroma <sup>3</sup>	Andre observationer <sup>4</sup>
Dag 0				
Dag 1				
Dag 2				
Dag 3				
Dag 4				
Dag 5				
Dag 6				

Dag 7				
Dag 8				
Dag 9				
Dag 10				
Dag 11				
Dag 12				
Dag 13				
Dag 14				
Dag 15				

<sup>1</sup>Højden angives i mm. <sup>2</sup>pH måles efter omrøring og før fodring. <sup>3</sup>Under "aroma" skrives ord der beskriver surdejens aroma. <sup>4</sup>Andre observationer kan f.eks. være surdejens farve, tilstedeværelse af væske osv.