

Opgave: En undersøgelse af, hvad der sker med grøntsagers smag, når de tilberedes

Gruppemedlemmernes navne:

Den valgte grøntsag:

De valgte koge- og stegemetoder:

Fremgangsmåde:

1. Vælg én grøntsag.
2. Skyl og rens din grøntsag.
3. Fjern de dele, der ikke er spiselige.
4. Afmål 100 g.
5. Skær og klargør grøntsagen i tern i størrelsen 1x1 cm.
6. Fordel grøntsagsterene på 3 tallerkener.
7. Tilbered nu dine grøntsager med de to forskellige metoder. Husk fedtstof ved nogle af stegemetoderne.
8. Sammenlign smagen af den rå grøntsag med de to tilberedninger. Brug smageskemaet på næste side.

Smageskema: Undersøg grøntsagen, når den er tilberedt og rå

Den valgte madlavningsmetode	Grøntsagens udseende	Grøntsagens tekstur/mundfølelse Brug f.eks. teksturkort	Grøntsagens grundsmage	Grøntsagens aroma	Øvrigt
<i>rå</i>					