

Kan man smage økologien?

Æg bliver produceret under forskellige forhold. Høner har forskellige levevilkår og fodres på forskellig vis. I Danmark findes der 4 kategorier, buræg, skrabeæg, frilandsæg og økologiske æg.

Formål med aktivitet: I denne aktivitet skal I se, om der er forskel på smagen af æg fra forskellige produktionsformer, buræg, skrabeæg, frilandsæg og økologiske æg.

Hvordan:

Tag et æg af hver type og kog dem. Æggene skal være afmærket med symboler eller bogstaver (fx A-B-C-D) efter de 4 typer, så kun faglæreren ved, hvor æggene kommer fra.

- Husk at bruge æg af samme størrelse
- Husk at overstrege datomærkningen.
- Pas på, I ikke påvirker hinandens oplevelse under smagningen

Fremgangsmåde:

1. Lav let hårdkogt æg, som I normalt ville
2. Pil æggene og skær dem ud
3. Smag individuelt på hver type af æg
4. Noter i skemaet hvilke æg, I tror kommer fra henholdsvis buræg, skrabeæg, frilands og økologiske høns
5. Noter evt., hvad særligt der var ved smag, udseende, aroma, eller tekstur, der gjorde, at I valgte, som I gjorde.

Udstyr: gryde og æg fra forskellige produktionsformer.

	Buræg	Skrabeæg	Frilandsæg	Økologiske æg
Hvilket æg tror jeg var?				
Bemærkninger vedr. æggets smag, udseende aroma eller tekstur				

Fælles refleksion:

Tal sammen om, hvilke parametre i produktionen af æg, I tror der har betydning for smag og aroma. Brug evt. dimensionskortene til at italesætte om produktionsformen kan have indflydelse om valg af æg.