



# Smagens Dag

## Månedens smag: Juli

af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum



## Jordbær

### Til eleven

Hver måned kan du opleve smagen i en dansk råvare eller krydderurt, der er i sæson.

Du skal undersøge, hvilke grundsmage der er i råvaren eller i krydderurten og bruge smagen, når du tilbereder en ret.

### Juli måned



Når de første danske jordbær er i butikkerne, så ved vi, at nu er det sommer i Danmark. Duften, synet og smagen af flotte røde jordbær hører med til den danske sommer.

Jordbærplanten har brug for vand, varme og lys, mens den udvikler sine bær, så forsommerens vejr har stor betydning for, hvornår de første danske jordbær fra friland kommer til salg i butikkerne. Danske jordbær fra friland er i sæson i juni og juli måned.

### Læringsmål

- Du kan analysere og beskrive grundsmagene i danske jordbær, når du bruger Smage-5-kanten.
- Du kan tilberede jordbærkoldskål og vurdere og beskrive dens duft, konsistens og smag.



# Smagens Dag

## Info om jordbær

Det jordbær, du kender, startede med at være vilde skovjordbær, som man samlede rundt omkring i Europa. Siden det 18. århundrede har det mest almindeligt dyrkede jordbær været have-jordbærret. Have-jordbærret er en krydsning mellem et nordamerikansk jordbær med en kraftig smag og et jordbær fra Chile, som har store bær.

I Danmark dyrker man jordbær i haver, på marker eller i væksthuse. Der er mange forskellige sorter. Nogle sorter kan høstes tidligt, og andre sorter er sene modne. Derfor kan vi få danske jordbær fra friland eller væksthuse fra sidst i maj til august.



Når jordbærrene er helt røde, er de modne. Jordbær kan spises med det samme, de er plukket. De tåler ikke stød og skal skylles meget forsigtigt med stilkens på. Og jordbær skal helst spises samme dag, de er plukket.

## Sådan opbevarer du jordbær

Jordbær indeholder meget vand og holder sig kun friske i kort tid. Opbevar jordbærrene i køleskab, men tag dem ud nogle timer inden, de skal serveres. Jordbær egner sig godt til at fryse og kan gemmes i fryseren i ca. 1 år.

## Jordbær på mange måder

Jordbærrene skal skylles med stilk, ellers trænger der vand ind i jordbærrene. Jordbær kan bruges i desserter, i kager, til syltetøj, i salater og som snacks.

En klassisk dansk dessert er jordbær med fløde.





# Smagens Dag

## Smag på jordbær

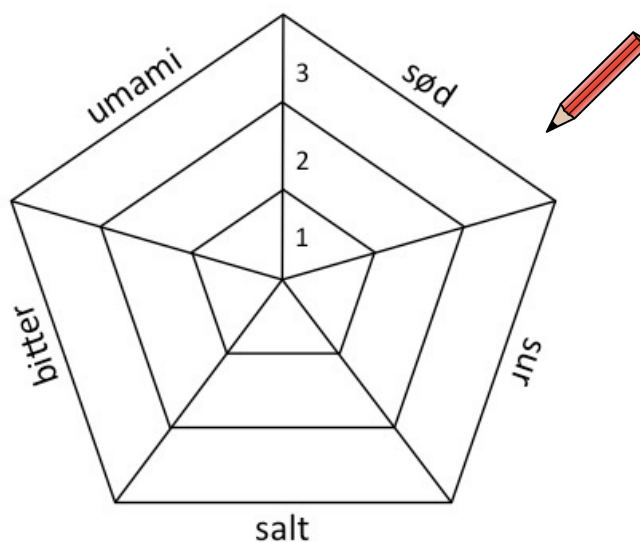
Du skal undersøge danske jordbærs smag:

- Skyl jordbærret
- Nip den grønne stilk af bærret
- Duft til jordbærret
- Beskriv jordbærrets duft.



Smag på jordbærret. Hvilke grundsmage oplever du i jordbærret?

Skriv din vurdering ind i Smage-5-kanten. Smager jordbærret meget sødt, farver du alle 3 felter under sød. Smager jordbærret lidt surt, farver du felt 1 under sur. Osv.



Hvilken konsistens har jordbærret? Fx blød, fast, hård, vandet eller saftig.





# Smagens Dag

## Jordbærkoldskål

Oprindeligt var koldskål en kold drik. Nu er koldskålen en sommerret lavet af kærnemælk og et surmælksprodukt, der er tilsat æg, sukker og vanilje.

I skal tilberede en koldskål med jordbær og vurdere dens duft, konsistens og smag.



## Jordbærkoldskål

### Du skal bruge

200 g danske jordbær  
2 pasteuriserede æggeblommer  
3 spsk. sukker  
½ vaniljestang  
5 dl kærnemælk  
2 dl tykmælk

*Til tilsmagning:*

½ økologisk citron

*Til pynt:*

6 jordbær

### Sådan skal du gøre

1. Skyl forsigtigt jordbærrene.
2. Nip stilken af jordbærrene, og læg jordbærrene i en si.
3. Kom æggeblommer og sukker i en stor skål.
4. Skær vaniljestangen over på langs, og skrab vaniljekornene ud.
5. Kom vaniljekornene i skålen.
6. Pisk æggeblommerne hvide med en håndmikser.
7. Hæld kærnemælk og tykmælk i skålen. Bland godt med en dejskraber.
8. Kom jordbærrene i en minihakker, og hak dem.
9. Kom jordbærrene i skålen og bland godt.

*Tilsmagning:*

10. Skyl citronen.
11. Riv og pres citronen.
12. Smag jordbærkoldskålen til med lidt revet citronskal og lidt citronsaft.

*Pynt:*

13. Skyl de 6 jordbær, og nip stilken af.
14. Skær jordbærrene i skiver.
15. Server jordbærkoldskålen med skiver af jordbær.



# Smagens Dag



## Smageøvelse

Duft til jordbærkoldskålen, og beskriv koldskålens duft og udseende.

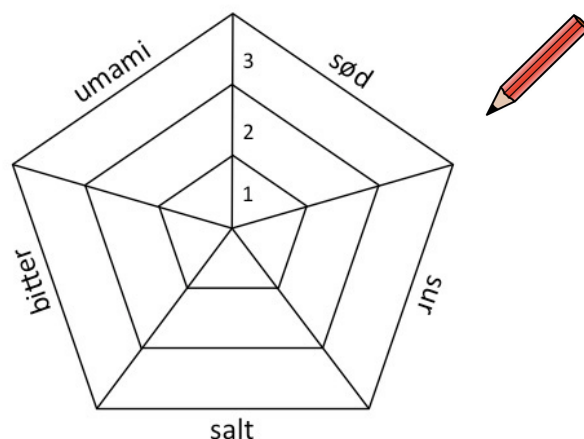
---

---

Smag på jordbærkoldskålen. Hvilke grundsmage kan du smage i den?

Beskriv din smagsoplevelse i Smage-5-kanten.

Smager jordbærkoldskålen meget surt, farver du alle 3 felter under sur. Smager jordbærkoldskålen lidt bitter, farver du felt 1 under bitter. Osv.



Hvilken konsistens har jordbærkoldskålen?

Er den cremet, grynet, tyktflydende eller tyndtflydende?

---

Hvad vil du spise sammen med koldskålen?

---

Du kan se mere om jordbær, og hvordan de bliver dyrket i flere videoklip på YouTube:

Danske jordbær – friland/helt uden tekst/speak, børn der plukker jordbær

<https://www.youtube.com/watch?v=l3b3yXrwcUy>

Dyrkning – Haveselskabet:

<https://www.youtube.com/watch?v=Nm640gdhB5k>

Dyrkning af jordbær – i tunneler:

<https://www.youtube.com/watch?v=wCvcLWGWpzs#t=177.209444>