



Smagens Dag

Månedens smag: April

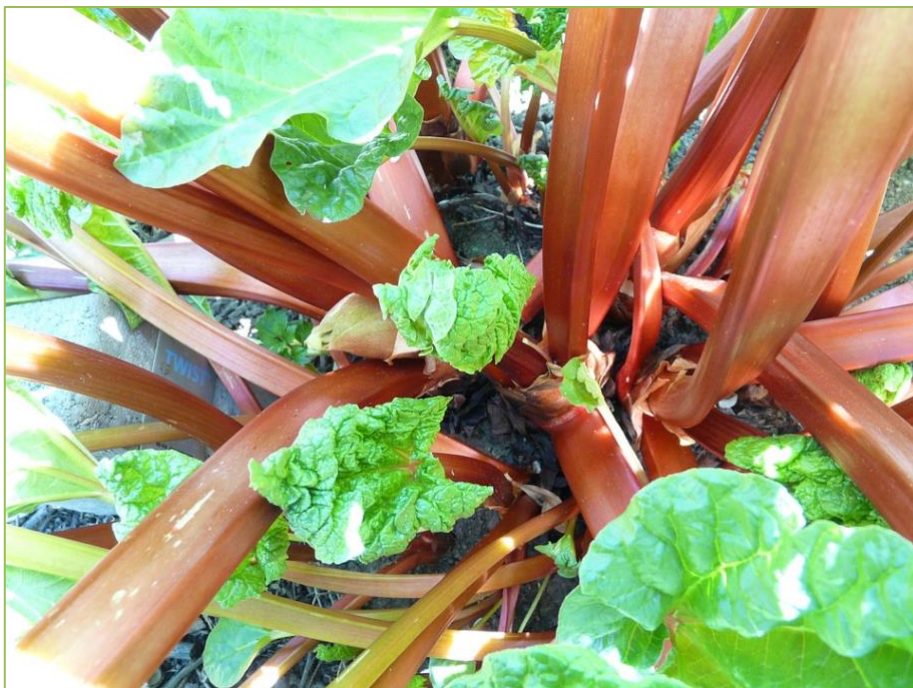
af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum

Rabarber

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.



Rabarber

Vi har haft rabarber i de danske haver siden 1830'erne. Vi bruger den som en frugt, men den er faktisk en grøntsag, som stammer fra Asien. Den vokser rigtig godt i det kølige nordiske klima.

Rabarberne har to sæsoner. Vi kan nippe de første fine tynde stængler i april, maj og juni. Og heldigvis kommer de igen i august eller september. Der er et højt indhold af oxal- og æblesyre i de saftfyldte stængler.

Du kan tilsætte mange forskellige krydderier til de marmelader, kompotter eller kager du tilbereder af rabarberne: Vanilje, sukker, muskatnød, ingefær, kanel og kardemomme er blot nogle af de smage, du kan tilsætte.



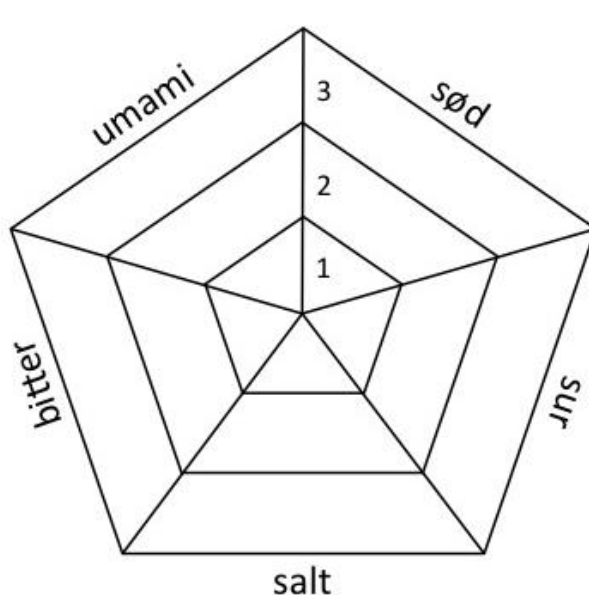
Smagens Dag

Smageøvelse: Smag på rabarber

Du skal undersøge den rå rabarbers smag.

1. Skær blad og det nederste af rabarberstilken af.
2. Skyl rabarberstilken, og skær den i stykker på 1 cm.
3. Smag på et stykke rabarber, og skriv din vurdering ind i Smage-5-kanten.
4. Hvordan føles rabarberen i munden?

Rabarbers grundsmage



Beskriv her, hvordan rabarberen føles i munden.

I filmklippet kan du se, hvordan man høster og bruger rabarber til kompot, marmelade og rabarbertærte: <https://www.youtube.com/watch?v=pa4qfjkY00>

Du kan se mere om rabarber her:

<http://www.smagenaffyn.dk/produkter/specialiteter/skyttes-rabarber/>



Smagens Dag

Rabarberkompot

Du skal bruge

350 g rabarberstilke,
gerne vinrabarber
½ vaniljestang
75 g rørsukker
½ dl vand
¼ citron



Sådan skal du gøre

1. Skær bladet og det nederst af stilken af, og skyl rabarberstilkene.
2. Skær stilkene i stykker på ca. 2 cm.
3. Skær vaniljestangen over på langs, og skrab kornene ud af vaniljestangen.
4. Kom rabarberstykker, vaniljekorn og vaniljestang i en gryde.
5. Kom rørsukker og vand i gryden. Rør og bland.
6. Læg låg på gryden.
7. Varm **langsomt** kompotten op til den koger.
8. Rør, og skru ned.
9. Kog kompotten i ca. 5 minutter, til rabarberne er møre.
10. Pres citronen.
11. Smag rabarberkompotten til med sukker og citronsaft.
12. Hæld rabarberkompotten i en skål og sæt kompotten i køleskabet.
13. Tag vaniljestangen op, inden du bruger kompotten.
14. Bug kompotten som tilbehør til kød eller fisk, eller brug kompotten i en dessert.

Rabarberkompot kan bruges til

- Rabarberfool
- Rabarber-is
- Rabarbertærte
- Røget laks
- Skyr med rabarberkompot og mysli
- Smoothies
- Stegt kylling
- Trifli
- Tykmælk med rabarberkompot og revet rugbrød



Smagens Dag

Smageøvelse: Rabarberkompot

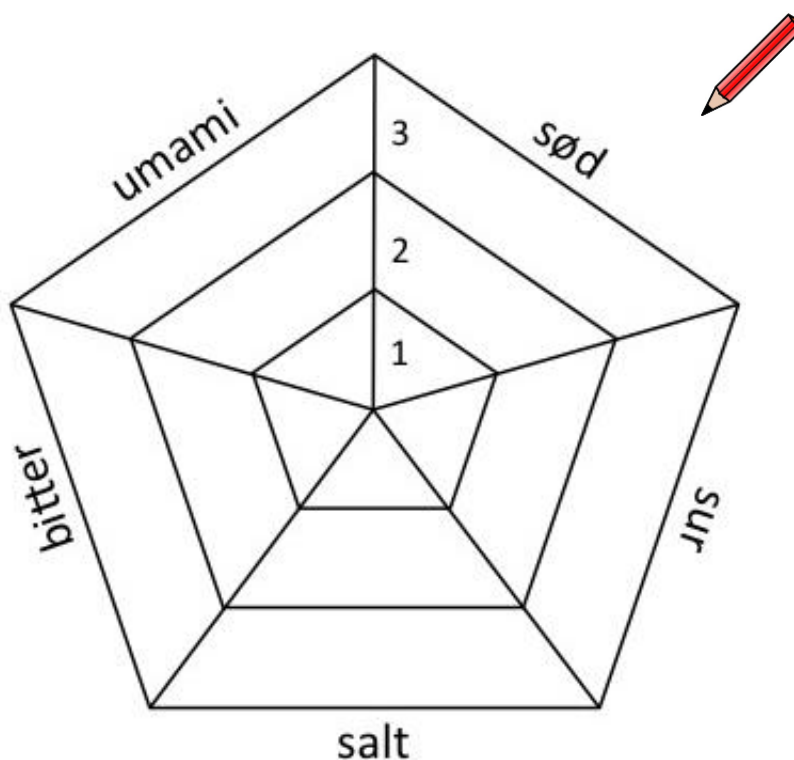
Duft til rabarberkompotten. Beskriv duften:

Smag på rabarberkompotten.

Hvilke grundsmage kan du smage i rabarberkompotten?

Beskriv din smagsoplevelse i Smage-5-kanten.

Smager rabarberkompotten meget sur, farver du alle 3 felter under sur. Smager rabarberkompotten meget lidt sød, farver du felt 1 under sød. Osv.



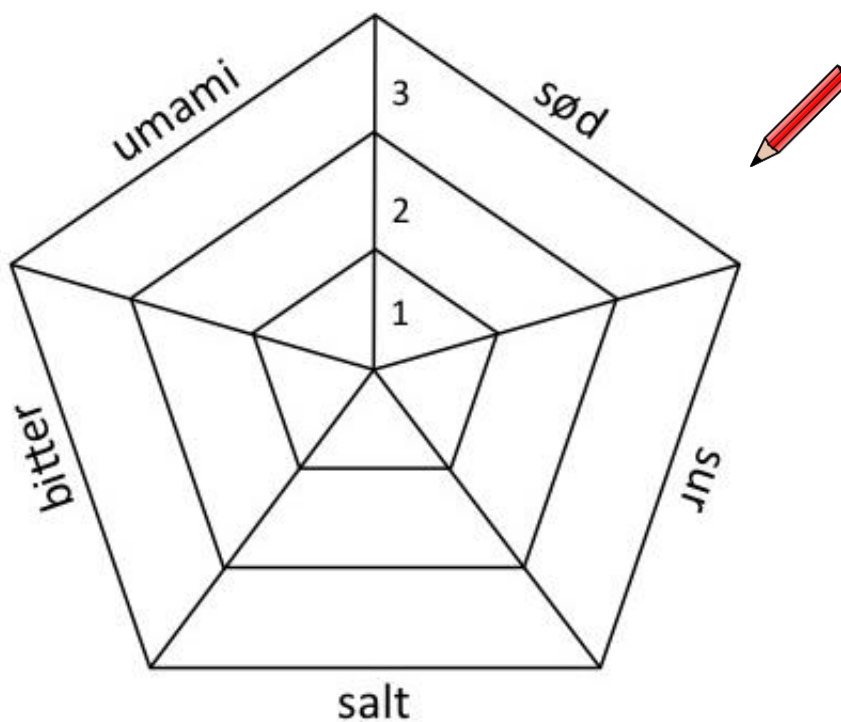


Smagens Dag

Diskuter med en kammerat, hvad I vil bruge rabarberkompotten til.
Lav retten med rabarberkompot, og vurdér rettens smag.

Beskriv din smagsoplevelse i Smage-5-kanten.

Ret: _____



Hvad vil I helst bruge månedens smag til?
