Smagens Dag

Månedens smag: Juni

af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum

Nye danske kartofler

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.

Juni måned

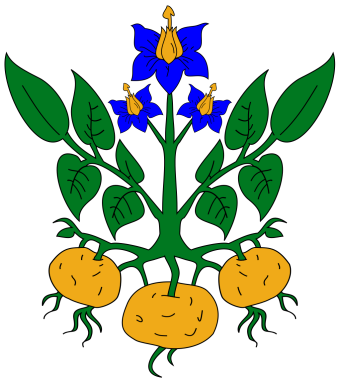
Er de nye danske kartofler kommet? Sådan bliver der ofte spurgt i supermarkedet først i juni måned. Du skal nu undersøge smagen i nye danske kartofler, der er i sæson fra sidst i maj til august. Herefter får kartoflen en tykkere skræl, en anden konsistens og en anden smag. Kartoflen kan ikke spises rå, men skal koges.

Læringsmål

- Du kan analysere og beskrive grundsmagene i nye danske kartofler, når du bruger Smage-5-kanten.
- Du kan tilberede en kartoffelmad med pynt og vurdere dens duft, konsistens og smag.

Smagens Dag

Info om nye danske kartofler



Kartoflen kom til Europa i begyndelsen af 1500-tallet, efter Columbus havde opdaget Amerika, men det varede mere end 300 år, før kartoflen blev en del af maden i Danmark. Kartoflen betragtes som typisk dansk, men vi begyndte først at spise kartofler i Danmark omkring 1880.

Kartoflen er en knold, som indeholder meget stivelse.

Inden kartoflen bliver lagt i jorden, er den spiret. Om foråret, når jorden er ca. 8 grader, kan den spirede kartoffel lægges i jorden. Fra kartoflens spirer vokser der mellem 10 og 15 nye kartofler.

Efter ca. to måneder er de nye kartofler blevet så store, at de kan graves op.

De nye kartofler kalder man umodne, da de indeholder mere vand og mindre stivelse end de modne kartofler, der bliver høstet om efteråret. De nye kartofler indeholder meget C-vitamin.

Nye kartofler har en meget tynd skræl, som let kan skrabes eller gnides af kartoflen, når man vasker den. Nye kogte kartofler bliver ofte brugt som tilbehør til kød og fisk. Når kartoflerne er kolde, kan de fx bruges til kartoffelsalat eller lægges på rugbrød, så det bliver en kartoffelmad.

De nye kartofler kan ikke bruges til fx pommes frites, bagte kartofler eller kartoffelmos.
De nye kartofler skal tilberedes hurtigt, efter de er gravet op. De kan kun holde sig helt friske ca. et døgn. Herefter bliver kartoflen blød, og det bliver svært at få skrællen af.

Der er forskellige sorter af nye kartofler. De første kartofler, der bliver gravet op, hedder Minea, Primula, Revelino eller Hamlet.

Smag på nye danske kogte kartofler

Du skal undersøge de nye danske kartoflers smag.

Kogte kartofler

Du skal bruge

500 g kartofler
vand
½ tsk. salt

Sådan skal du gøre

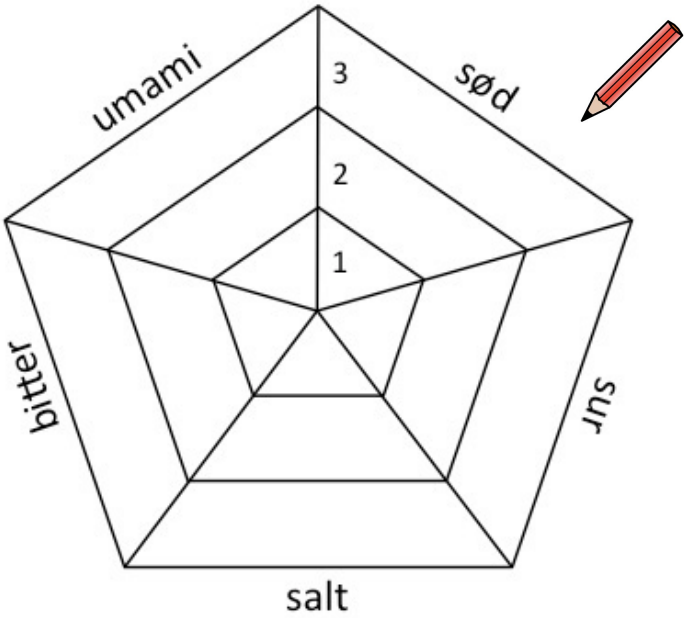
1. Vask og skrab kartoflerne, til al skrællen er fjernet.
2. Læg kartoflerne i en gryde.
3. Hæld vand i gryden, så vandet lige dækker kartoflerne.
4. Kom salt i gryden.
5. Læg låg på gryden, og bring kartoflerne i kog.
6. Kog kartoflerne i ca. 15 minutter.
7. Mærk med en kniv om kartoflerne er kogt.
8. Hæld vandet fra kartoflerne, og læg dem i en skål.

Smagens Dag

Smageøvelse

Smag på en af de kogte kartofler.

Skriv din vurdering ind i Smage-5-kanten.
Smager kartoflen meget bitter, farver du alle 3 felter under bitter.
Smager kartoflen lidt syrlig, farver du felt 1 under sur. Osv.



Hvilken konsistens har kartoflen?
Du kan bruge ord som blød, fast, hård melet, grynet eller andre ord.

_____

_____

Kartoffelmad

Om sommeren kan du lave en kartoffelmad.
De kolde kogte nye kartofler kan bruges som pålæg.

En kartoffelmad består af en skive rugbrød, der er smurt med smør. På brødet bliver der lagt skiver af de kogte kolde kartofler. Kartoffelmaden kan pyntes med mayonnaise, forskellige krydderurter, radiser og tomat. Til sidst drysses lidt salt og peber på kartoffelmaden.

I skal tilberede hver en kartoffelmad, pynte den og vurdere dens smag.

I skal bruge Smage-5-kanten til jeres analyse af smagen i kartoffelmaden, og når I diskuterer smagen i jeres forskellige kartoffelmadder.

Kartoffelmad med pynt

Du skal bruge

1 skive rugbrød
Lidt smør
3-4 kogte nye danske kartofler

Til pynt:

- Mayonnaise
- Dild
- Karse
- Purløg
- Radiser
- Ristede løg
- Tomater

Til drys:

- Lidt salt
- Lidt peber

Sådan skal du gøre

1. Smør rugbrødet med smør, og læg det på en tallerken.
2. Skær kartoflerne i skiver, og læg dem på brødet.

Pynt:

3. Pynt din kartoffelmad med den pynt, du synes giver den bedste smag og en flot kartoffelmad.

Drys:

4. Drys lidt salt og peber på kartoffelmaden.

5. Sæt jeres tallerkener med kartoffelmadderne ved siden af hinanden.
6. Tag et billede af kartoffelmadderne.

Smagens Dag

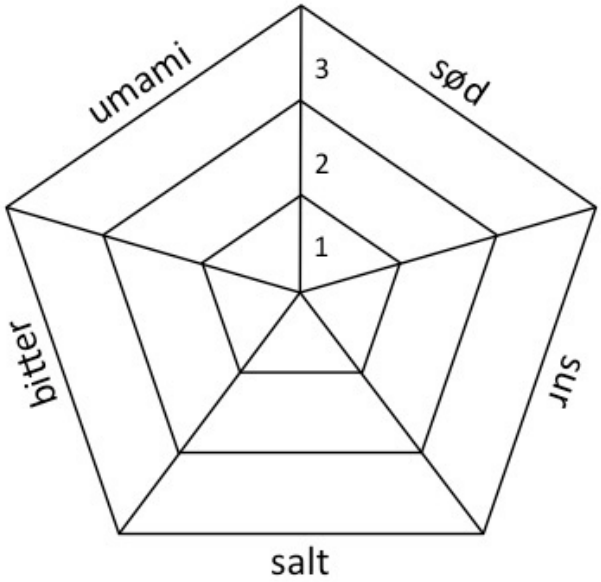
Smageøvelse

Duft til din kartoffelmad og beskriv duften.

_____

_____

Smag på kartoffelmaden. Hvilke grundsmage kan du smage i den? Beskriv din smagsoplevelse i Smage-5-kanten. Smager kartoffelmaden meget umami, farver du alle 3 felter under umami. Smager kartoffelmaden lidt bitter, farver du felt 1 under bitter. Osv.



Hvilke konsistenser er der i din kartoffelmad? Er der blødt, sprødt, melet?
Beskriv de forskellige konsistenser, du kan føle i munden.

_____

Diskuter smagen i jeres forskellige kartoffelmadder, og forklar for hinanden, hvilke smage i en kartoffelmad I foretrækker.

Brug billedet, I har taget af alle kartoffelmadderne.
I kan måske smage på hinandens kartoffelmadder.