



Månedens Smag: Oktober

af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum

Æblet

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.

Oktober

I oktober måned skal du undersøge smagen i danske æbler, som er i sæson om efteråret. Der er mange forskellige æblesorter i Danmark – mere end 250 sorter. Discovery, Ingrid Marie, Cox Orange, Gråsten, Elstar, Filippa og Rød Aroma er kendte danske æblesorter, der er i sæson om efteråret – fra september til december. Nogle æblesorter er røde, andre er grønne, men de fleste æbler har både gule, grønne og røde farver. Der er også stor forskel på æblernes størrelse, former, duft, tekstur og smag.

Læringsmål

- Du kan analysere og beskrive grundsmagene i 3 forskellige danske æblesorter, når du bruger Smage-5-kanten.
- Du kan tilberede bagte æbler og vurdere og beskrive æblernes duft, tekstur og smag.





Smagens Dag

Info om æblet

Æblet har været kendt i Danmark i flere tusinde år. De første æbler var vilde æbler, der voksede i skoven, og som var ret sure. Først i middelalderen begyndte munke i de danske klostre at dyrke og forædle æblesorter. Senere blev der plantet frugthaver i hele landet. I dag bliver æblet dyrket i plantager og i haver.

Det danske klima er godt at dyrke æbler i. Æbletræerne blomstrer i maj måned. Her skal det helst være så varmt, at der er bier til at bestøve æbleblomsterne, så blomsterne kan blive til frugter, som kan vokse og udvikle æblesmagen i løbet af sommeren. Når æblet er modent om efteråret, kan det plukkes.

Nyplukkede æbler kan holde sig friske i lang tid. Æbler fra haven skal opbevares koldt og i kasser. Garagen, carporten, kælderens, udestuen eller altanen er gode steder at opbevare æbler.

Æbleplantager opbevarer deres æbler på et æblehotel. Et æblehotel er et stort kølerum, hvor der er 1-2 grader varmt og meget lidt ilt. Når æblerne kommer på æblehotellet, går de i dvale og sover. Når æblerne bliver taget ud af kølerummet, er de stadig helt friske. På den måde kan vi købe friske danske æbler, lige til det bliver forår.



Kilde: sæson.dk



Smagens Dag

Smag på 3 forskellige æblesorter, og vurdér deres smag



Sådan skal du gøre

1. Vælg 3 danske æbler i sæson fx Ingrid Marie, Elstar og Rød Aroma. Beskriv de 3 æblesorters form og farve.
2. Duft til æblerne, og beskriv deres duft.

Æblesort	Form	Farve	Duft
Skriv æblesortens navn:			
1.			
2.			
3.			

3. Skyl æblerne.
4. Skær hvert æble i kvarte/4 dele.
5. Skær kernehusene væk.
6. Skær hvert æble i både. Læg hver æblesort på hver sin tallerken.
7. Smag på æblesorterne.
8. Hvilke grundsmage har æblerne?

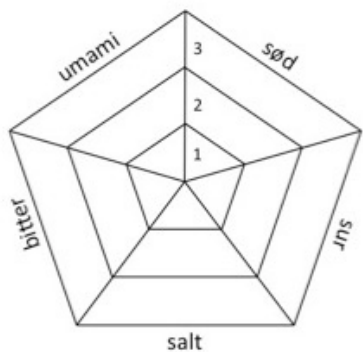
Vis din vurdering af æblesorternes smag i Smage-5-kanterne.



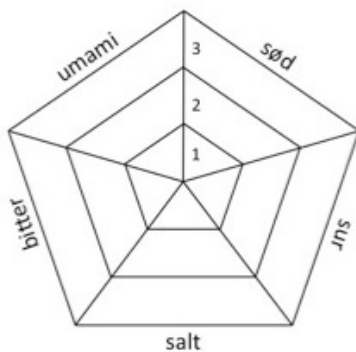
Smagens Dag

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

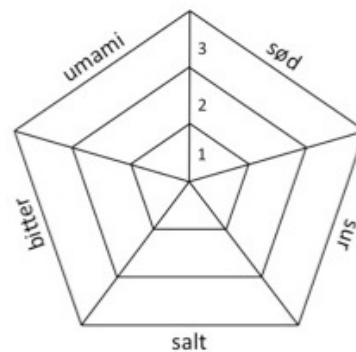
Æblesort 1: _____ Æblesort 2: _____ Æblesort 3: _____



© Smagens Dag



© Smagens Dag



© Smagens Dag

Hvilken tekstur har de 3 æblesorter? Fx blød, fast, grynet, melet, saftig, sprød eller vandet?

Æblesort 1: _____

Æblesort 2: _____

Æblesort 3: _____

Diskutér resultatet af jeres undersøgelse.

Æblet i køkkenet

De fleste danske æbler er spiseæbler. De kan spises direkte fra træet, og de kan bruges rå eller tilberedes til mange forskellige retter i både det søde og det salte køkken. Madæbler, fx Belle de Boskoop, er grovere i tekturen og mere syrlige end spiseæbler. Madæbler skal tilberedes. Når madæbler bliver stegt eller kogt til forskellige retter, får de en kraftig og god æblesmag.

Du kan tilberede æbler på mange måder. Du kan bruge æblet rå – skåret ud i salater, revet i råkost, æblebåde til snacks og presset til most og juice. Du kan bage, stege, koge og tørre æblet. Æblets smag passer godt sammen med andre frugter og grøntsager i salater, til kød- og fiskeretter og i desserter.



Belle de Boskoop



Smagens Dag

Lav en ret med æbler

I skal arbejde sammen 2 og 2 og tilberede bagte æbler. I skal vurdere æblets smag, når det er bagt.

Bagte æbler

I skal bruge

2 danske æbler i sæson fx Elstar, Ingrid Marie eller Rød Aroma
10 hasselnøddekerner
20 g marcipan
½ dl vand

Forslag til tilbehør

- Cremefraiche eller flødeskum

Sådan skal I gøre

1. Tænd ovnen på 200 grader.
2. Læg bagepapir på en bageplade.
3. Tag et lille ovnfast fad frem.
4. Skyl æblerne.
5. Skræl halvdelen af hvert æble. Begynd med at skrælle fra æblets blomst.
6. Udhul æblerne med en skrællekniv.
7. Hak nødderne.
8. Kom de hakkede nødder og marcipanen i en lille skål. Bland det godt.
9. Fordel marcipanen med nødder i de to æbler.
10. Sæt æblerne i det ovnfaste fad, og hæld ½ dl vand i fadet.
11. Sæt fadet på bagepladen, og sæt det midt i ovnen.
12. Bag æblerne i ca. 25 minutter, til de er møre.
13. Tag æblerne ud af ovnen, og anret dem med det valgte tilbehør.



Smageøvelse

Duft til det bagte æble. Beskriv æblets duft.

Smag på det bagte æble.

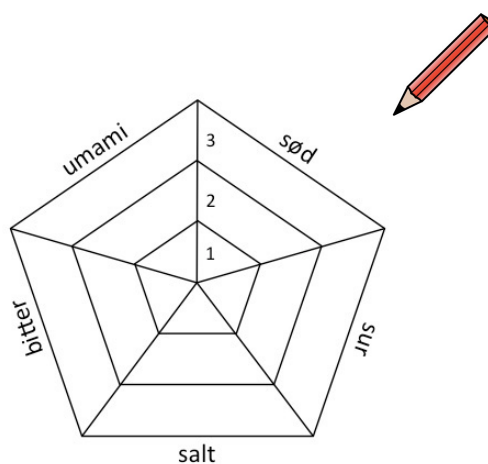
Hvilke grundsmage kan du smage?

Beskriv din smagsoplevelse i Smage-5-kanten.

Smager det bagte æble meget sur, farver du alle 3 felter under sur.

Smager det bagte æble lidt sød, farver du 1 felt under sød. Osv.

Hvilken tekstur oplever du i det bagte æble? Er den blødt, sprødt, grynet, melet, saftigt, tørt, vandet? Brug teksturkortet.





Smagens Dag

Hvilke retter med æbler kender du?

Ret med æble	Hvilken tekstur har æblet i retten? Brug ord fra teksturkortet

Mundfølelsen kan beskrives med ord fra teksturkortet.

Teksturkort				
				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet