

Introduktion

Læs denne introduktionstekst til forløbet "Smagen af løg".

Okay, fortæl?

De findes i runde, tynde, ovale og tykke former. I hvide, røde, grønne og brune farver. Med forskelligartede smage og med forskelligartede muligheder til brug i køkkenet.

Ja, ja – men hvorfor skal vi lære om løg?

Alle har nok hørt om løg i mere eller mindre grad, men hvor mange slags findes der egentlig? Hvilken forskel er der på de forskellige løg? Smager de forskelligt? Hvordan kan man tilberede dem?

Igennem tusinder af år, har løget haft sin sejrsgang. Løg er blandt andet nævnt i biblen, og bliver brugt i køkkener verden over. Der findes mellem 500-700 arter, men i dette undervisningsforløb dykker vi ned i enkelte af dem. Prøv at tænke på, hvor mange forskellige løg du kender?

Jeps, nu har jeg tænkt, så hvad skal der nu ske?

I dette undervisningsmateriale vil du undersøge og analysere forskellige løgs historie, madtekniske egenskaber og smage. Du skal eksperimentere med løget i forbindelse med forskellige grundteknikker og du vil skulle lave forskellige retter, hvor løget er en central ingrediens og smagsgiver. Du vil også skulle uden for madkundskabslokalet og samle ramsløg, der vokser vildt lige udenfor.

God fornøjelse med løgets verden.

