

Smag på krydderurter

Nu skal I dufte til og smage på forskellige krydderurter.

Sæt ord på smagsoplevelsen.

Find evt. hjælp blandt smagsordene her i boksen. Måske kan du selv finde på flere smagsord?

<i>sur</i>	<i>sød</i>	<i>salt</i>	<i>bitter</i>	<i>umami</i>	<i>saftig</i>	<i>melet</i>
<i>sej</i>	<i>varm</i>	<i>hård</i>	<i>ru</i>	<i>blød</i>	<i>glat</i>	<i>tyk</i>
<i>klistret</i>	<i>svampet</i>	<i>snerpende</i>	<i>sprød</i>	<i>melet</i>	<i>fast</i>	<i>luftig</i>
<i>tør</i>	<i>cremet</i>	<i>fedtet</i>	<i>klumpet</i>	<i>varm</i>	<i>knasende</i>	<i>fugtig</i>
<i>kornet</i>	<i>elastisk</i>	<i>krystallist</i>	<i>grynet</i>	<i>smuldrende</i>	<i>mør</i>	<i>våd</i>

Krydderurt 1: Hvilken krydderurt smager du på? _____



Duft til krydderurten: Hvad minder duften om?



Smag på krydderurten: Sæt ord på smagsoplevelsen

Krydderurt 2: Hvilken krydderurt smager du på? _____



Duft til krydderurten: Hvad minder duften om?



Smag på krydderurten: Sæt ord på smagsoplevelsen

Krydderurt 3: Hvilken krydderurt smager du på? _____



Duft til krydderurten: Hvad minder duften om?



Smag på krydderurten: Sæt ord på smagsoplevelsen

Krydderurt 4: Hvilken krydderurt smager du på? _____



Duft til krydderurten: Hvad minder duften om?



Smag på krydderurten: Sæt ord på smagsoplevelsen
