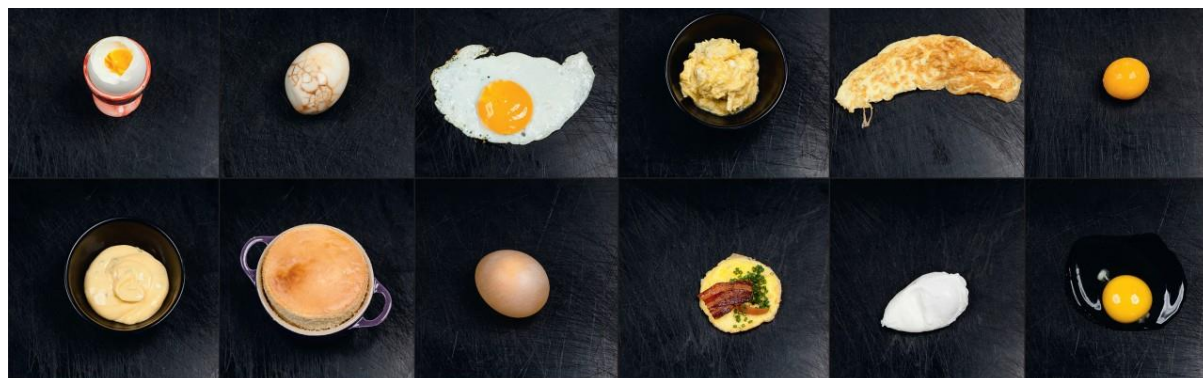


Æggeeksperimentet



Læringsmål for dagen

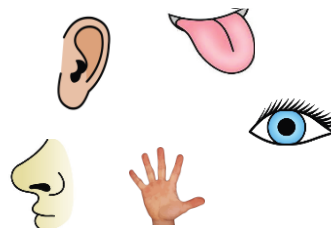
- Jeg ved, hvad det vil sige at arbejde eksperimenterende
- Jeg ved, hvordan jeg kan anvende mine sanser til at undersøge maden
- Jeg kan sætte ord på æggets smag og tekstur
- Jeg kan undersøge æggets madtekniske egenskaber

**Madtekniske egenskaber handler om, hvordan en fødevarer reagerer på tilberedning.*

I skal lære dette ved at udforske ægget i køkkenlaboratoriet.

Brug jeres sanser som et vigtigt analyseredskab, når I undersøger maden.

Se, mærk, hør, duft, smag!



Styr på teksten!

| Fødevarer | Beskriv fødevarens tekstur | Beskriv fødevarens tekstur med hjælp fra teksturkortene. |
|-----------|----------------------------|--|
| Riskiks | | |
| Honning | | |
| Vindruer | | |
| Ostehaps | | |
| Kikærter | | |

Eksperiment I

Kogning af æg ved forskellige intervaller

Trin I: Udveksle viden og idéer

| Æggets mange sider | Før æggeeksperimentet. Hvad ved jeg om: | Efter æggeeksperimentet. Hvad ved jeg nu om: |
|---|--|---|
| Smagen af æg | | |
| Kogning af æg | | |
| Æggets tekstur? Både som kogt og rå? | | |
| Hvad der sker med ægget, når det koges ved forskellige tidsintervaller? | | |

Trin 2: Udføre undersøgelsen

I skal nu koge 3 æg ved forskellige tidsintervaller (som I selv bestemmer) og undersøge, hvad der sker med æggehviden og æggeblommen.

I æg koges i ____ minutter.

Skær ægget over, og undersøg ægget med jeres sanser. Hvad er der sket med hvide og blomme? Smag og vurder tekstur.

Hvad sker der?

Hvordan ser det ud?

Hvordan smager det?

I æg koges i ____ minutter.

Skær ægget over, og undersøg ægget med jeres sanser. Hvad er der sket med hvide og blomme? Smag og vurder tekstur.

Hvad sker der?

Hvordan ser det ud?

Hvordan smager det?

I æg koges i ____ minutter.

Skær ægget over, og undersøg ægget med jeres sanser. Hvad er der sket med hvide og blomme? Smag og vurder tekstur.

Hvad sker der?

Hvordan ser det ud?

Hvordan smager det?

- Undersøg ægget med jeres sanser.
- Hvad har vi observeret? Er der forskel på æggeblommen og æggehviden?
- Scan QR-koden og drøft begrebet.



Trin 3: Hvad har vi lært?

Hvad har vi lært om kogning af æg? Og hvad skal videreformidles?

Eksperiment 2

Marengs

Trin 1: Udveksle viden og idéer

- Hvad ved vi i forvejen om marengs?
- Hvilken smag har marengs? Hvilken tekstur?
- Hvilken madteknisk egenskab forestiller vi os, at ægget har i marengs?

Trin 2: Udføre undersøgelsen ved at tilberede marengs

I skal nu tilberede marengs og undersøge æggets madtekniske egenskaber.
Ingredienser: 1 æggehvider, 1/4 tsk. eddike (gerne mindre), 55 g sukker.

1. Tænd ovnen på 110 grader.
2. Del æg i blomme og hvide.
3. Kom æggehvide og eddike i en skål og pisk.
Hvad sker der? _____
4. Kom halvdelen af sukkeret i skålen og pisk.
Hvad sker der? _____
5. Kom resten af sukkeret i skålen.
Hvad sker der? _____
6. Læg bagepapir på en bageplade.
7. Sæt marengsdejen på bagepladen i små toppe med teskeer eller med sprøjtepose.
8. Bag toppene midt i ovnen i 40-45 minutter (Hold øje!)

- Hvad har vi observeret?
- Smag på marengs med alle sanser, og beskriv smag og mundfølelse. Se, mærk, duft, smag, lyt!
- Scan QR-koden og drøft begrebet.



Trin 3: Hvad har vi lært?

- Hvad skal videreformidles? Hvad er vigtigt at sige om marengs og om æggets madtekniske egenskab

Eksperiment 3

Mayonnaise

Trin 1: Udveksle viden og idéer

○ Hvad ved vi i forvejen om mayonnaise?

○ Hvilken smag har mayonnaise? Hvilken tekstur? Hvad betyder tekstur?

○ Hvordan tilberedes mayonnaise?

○ Hvilken madteknisk egenskab forestiller vi os, at ægget har i mayonnaise?

**Madtekniske egenskaber handler om, hvordan en fødevarer reagerer på tilberedning. Altså hvad sker der med ægget når det tilberedes.*

Trin 2: Udføre undersøgelsen ved at tilberede mayonnaise

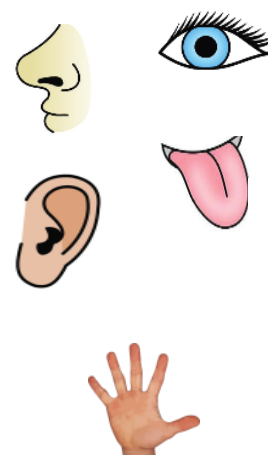
I skal nu eksperimentere med at tilberede mayonnaise og undersøge æggets madtekniske egenskaber.

Ingredienser: 1 æggeblomme, 1 tsk. eddike, ½ tsk sennep, ca. 1½ dl. olie, en smule salt

- Find ud af, hvordan man tilbereder mayonnaisen.
- Hvad observerer I under tilberedningen?

- Hvilken madteknisk egenskab har ægget?

- Smag på mayonnaisen med alle sanser, og beskriv smag og mundfølelse – altså hvordan den føles i munden.



Scan QR-koden og drøft begrebet.



Trin 3: Hvad har vi lært?

- Hvad skal videreformidles? Hvad er vigtigt at sige om tilberedning af mayonnaise – og om æggets madtekniske egenskab?

Eksperiment 4

Pocherede æg

Trin 1: Udveksle viden og idéer

- Hvad ved vi i forvejen om *pocherede æg*?

- Hvilken smag har de? Hvilken tekstur? Og hvad er tekstur?

- Hvordan tilberedes pocherede æg?

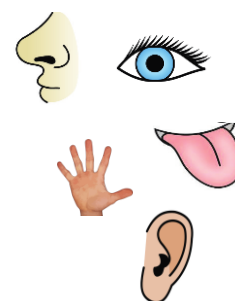
Tænk og skriv uden at tjekke opskriften ud

Trin 2: Udføre eksperimentet – hvordan tilbereder man pocherede æg?

I skal nu eksperimentere med at tilberede pocherede æg.

Ingredienser: 1 æg, eddike

- Hvad har vi observeret?
- Smag på ægget med alle sanser, og beskriv smagen. *Se, mærk, duft, smag!*
- Scan QR-koden og drøft, hvordan æggets mange madtekniske egenskaber påvirker smagen af retter med æg.



Trin 3: Hvad har vi lært?

- Hvad skal videreformidles? Hvad er vigtigt at sige om tilberedning af pocherede æg?

- Hvad har vi lært om æggets madtekniske egenskab i denne ret?
