Den store ketchuptest

Forfattere: Ditte Jacqueline Rasmussen
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed

Introduktion:
Nu skal den store ketchuptest stå. I denne undersøgende aktivitet skal eleverne tilberede deres egen tomatketchup og smage på flere forskellige præfabrikerede ketchupper. Hvilken ketchup smager bedst, den hjemmelavede eller den købte? Og er det mon den med det største indhold af tomat? Lad den store ketchuptest stå!

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	I denne undersøgende aktivitet skal eleverne smage på deres egen hjemmelavede ketchup og tre prefabrikerede. Den store ketchuptest skal stå – hvilken ketchup smager bedst?
2	Lad eleverne tilberede deres egen ketchup i grupper af 2-3 personer. Brug opskriften "Hjemmelavet Ketchup". Se under Forberedelse, hvad der kan indkøbes til undervisningen.
3	Lad eleverne smage på de præfabrikerede ketchupper og den hjemmelavede. Eleverne kan anvende arbejdsarket "Den store ketchuptest" til at vurdere de forskellige ketchupper.
4	Afsluttende og opsamlende aktivitet. Lad eleverne diskutere smagen af de forskellige typer ketchup i grupperne. Gennemgå følgende spørgsmål i plenum, som afslutning på dagen: • Hvilken ketchup smagte bedst og hvorfor? • Hvilken ketchup tror I indeholder mest tomat? • Tjek de forskellige varedeklarationer. Hvor meget tomat indeholder de forskellige købte ketchupper? Og indeholder de det sammen som den hjemmelavede. Hvis ikke- hvad indeholder de så? • Er der enighed om hvilken ketchup, der smagte bedst? Og hvorfor/hvorfor ikke?

Forberedelser

- 3 typer af ketchup (vælg f.eks. en økologisk og to med hhv. høj og lav koncentration af tomat i - vælg

evt. et af de kendte mærker og en budgetudgave)
- Evt. et par flutes. Skal bruges til "Den store ketchuptest"

Indkøb til opskriften pr. gruppe

- 250 gram tomater
- ¼ æble
- ½ løg
- 20 gram sukker
- 1 hvidløg
- 1-2 spsk. æbleeddike (eller evt. almindeligt eddike)

Læringsmål

Fra Fælles Mål for Madkundskab - valgfaget, sigtes der mod følgende Færdigheds- og vidensmål, indenfor kompetanceområdet Madlavning:

- Eleven kan vurdere kvalitet af industriel fremstillede fødevarer
- Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold.

Dette kan f.eks. nedbryde til følgende Læringsmål:

- Eleven kan vurdere kvalitet af både friske og industrielt fremstillede fødevarer
- Eleven har viden om tomaters dyrknings- og produktionsforhold.

Og følgende elevmål:

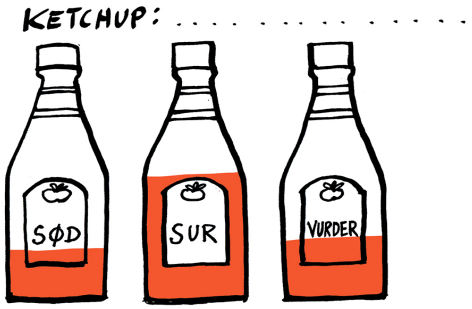
- Jeg kan vurdere kvaliteten af forskellige typer af tomatsorter og typer af ketchup
- Jeg har viden om dyrkning og produktion af både tomater og ketchup.

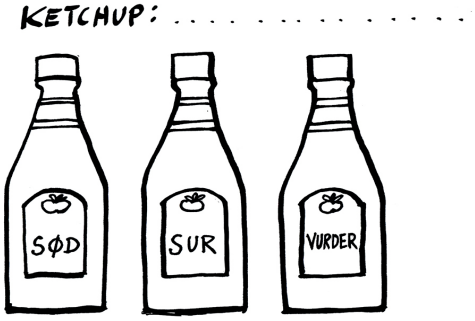
Kopiark

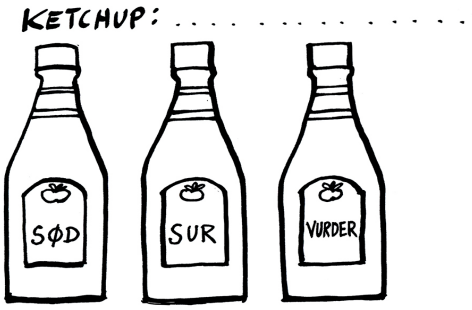
Kopiark:
Arbejdsark 1. del - Den store ketchuptest.pdf
Arbejdsark 1. del - Hjemmelavet Ketchup(1 april rettet) Laura rettet_0.pdf

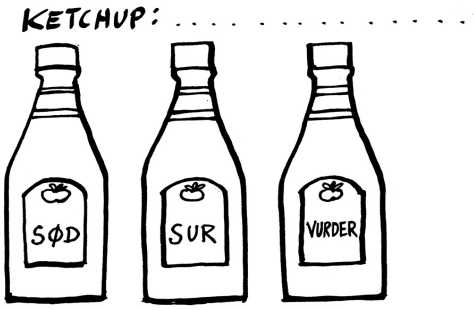
Den store ketchuptest

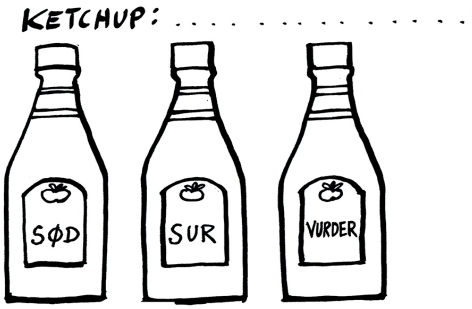
I skal nu smage på de forskellige typer af ketchup og skravere flaskerne, alt efter hvordan I vurderer smagen. På flasken hvor der står "vurder" skraverer du din samlede vurdering af ketchuppen. Se evt. eksemplet herunder, der er skraveret.

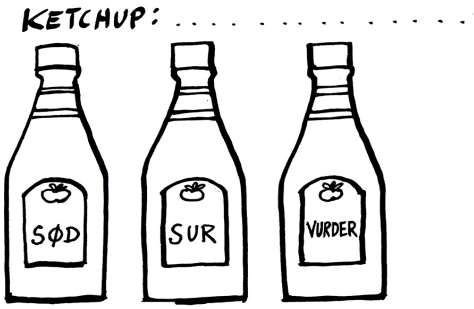












NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Hjemmelavet ketchup

Det skal du bruge:

250 gram tomater

½ løg

1 fed hvidløg

1-2 spsk. æbleeddike (eller almindelig eddike)

Et kvart æble

20 gram sukker

Sådan gør du:

1) Skræl æblet med en kartoffelskæller og pil løg og hvidløg.
2) Skær tomater, æble, løg og hvidløg i grove stykker.
3) Hæld tomater, løg, hvidløg, æble og sukker i en gryde med eddiken. Lad det simre i ca. 5-10 minutter.
4) Brug en stavblender til at gøre ketchuppen helt cremet og ensartet. Smag den til med salt, peber eddike og evt. en smule kanel.