# Indledende teori om løg: Baggrundsviden og video

Forfattere: Martha Freja Andreassen, Rasmus Petersen, Morten Christensen
Redaktør: Cathrine Terkelsen, Simon Neistskov Sørensen
Faglige temaer: Løg

Introduktion:
Gennem en række små indledende aktiviteter, vil eleverne opnå kendskab til råvaren løg og blive klædt på til at kunne arbejde med løg i køkkenet. Eleverne vil bl.a. lære, at der findes mange forskellige typer løg. De skal også se en kort video om løgets vej fra jord til bord, og begynde at beskæftige sig med løgenes anvendelsesmuligheder, som optakt til, at de skal i køkkenet og smage på forskellige løg samt tilberede retter med løg.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 **Elevaktivitet: Forskellige typer af løg**

Lav en fælles oversigt på tavlen med alle de typer af løg, I kender.
*(fx rødløg, hvidløg, salatløg, ramsløg osv.)*

Vis efterfølgende eleverne plakaten, der viser de løg, som de skal arbejde med i forløbet.

2 **Se video: Løgets vej fra jord til bord**

Se videoen herunder, der viser løgets vej fra jord til bord. Der tages udgangspunkt i løgdyrkning på Gyldensten Gods. Filmen vil tage jer med helt fra begyndelsen, hvor løget lægges i jorden, til pakningen af de færdige net, som I kender fra butikkerne.

Undervejs, når eleverne ser filmen, kan de fx blive bedt om at notere stikord til processen på dette ark.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Filmen ligger også på YouTube. Søg: *Smagsløget! Løgets vej fra jord til bord.*

3 **Elevaktivitet: Løgenes anvendelsesmuligheder i køkkenet**

Inddel eleverne i par, og bed dem om at udfylde arket med løgenes anvendelsesmuligheder i køkkenet, der lægger op til, at eleverne drøfter og notere en række retter, hvor løgene anvendes.

Bed efterfølgende eleverne om at diskutere, hvad løgene bidrager med til retten.

4 **Læse fagtekst om løg:**

Bed eleverne om at læse fagteksten om løg. Eleverne kan fx blive bedt om at markere 3 ting i teksten, som de synes er interessant, eller som er ny viden for dem.

Artiklen finder I via linket her En smag og duft af løg.

Hvis I ønsker inspiration til, hvordan læsningen af fagteksten kan gribes an, finder I via linket her en række inspirationsmaterialer, som fx. læsekort eller ordkort, der kan støtte eleverne, når de skal læse en fagtekst.

5 Klik her for at komme videre til næste del af undervisningsforløbet, hvor eleverne skal I køkkenet og arbejde med løg.

# Læringsmål

I forløbet kan eleverne arbejde med følgende mål:

- eleven opnår kendskab til forskellige typer af løg, deres smage og anvendelsesmuligheder i køkkenet
- eleven opnår kendskab til løgets vej fra jord til bord
- eleven kan arbejde praktisk med tilberedning af retter med forskellige løg
- eleven kan samarbejde i grupper
- eleven kan mundtligt præsentere et udvalgt løg, dets historie, dyrkning og smag
- eleven kan tilberede løg med forskellige tilberedningsmetoder og undersøge, hvordan metoden påvirker løgets smag.
- eleven kan udvikle en ret, hvor løget er hovedtema

# Kopiark

Kopiark:
De forskellige løg (kopiark).pdf
Løget (plakat).pdf
Rødløget (plakat).pdf
Løgn eller latin (plakat).pdf
Stikord til film (kopiark).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

# De forskellige løg

Hvornår bruges de forskellige løg i madlavningen? Nævn de retter, I kender, hvor løget indgår!

Zittauerløget



Hvidløg



Skalotteløg



Forårsløg



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

# Løget (på latin: Allium)

Spiseløgene er alle i familie med hinanden, nemlig Alliumfamilien.
I alt er der mere end 600 medlemmer af alliumfamilien.
Allium cepa (også kaldet kepaløg) er den mest udbredte art – hvorunder brune løg, salatløg, rødløg og gule løg alle er forskellige Allium cepa sorter.
Men – der findes mange løg, som smager meget forskelligt!



**ZITTAUERLØG/ GULE LØG**
(Allium cepa)



**HVIDLØG**
(Allium sativum)



**SKALOTTELØG**
(Allium aggregatum)



**RØDLØG**
(Allium cepa)



**RAMSLØG**
(Allium ursunum)



**PORRE**
(Allium porrum)



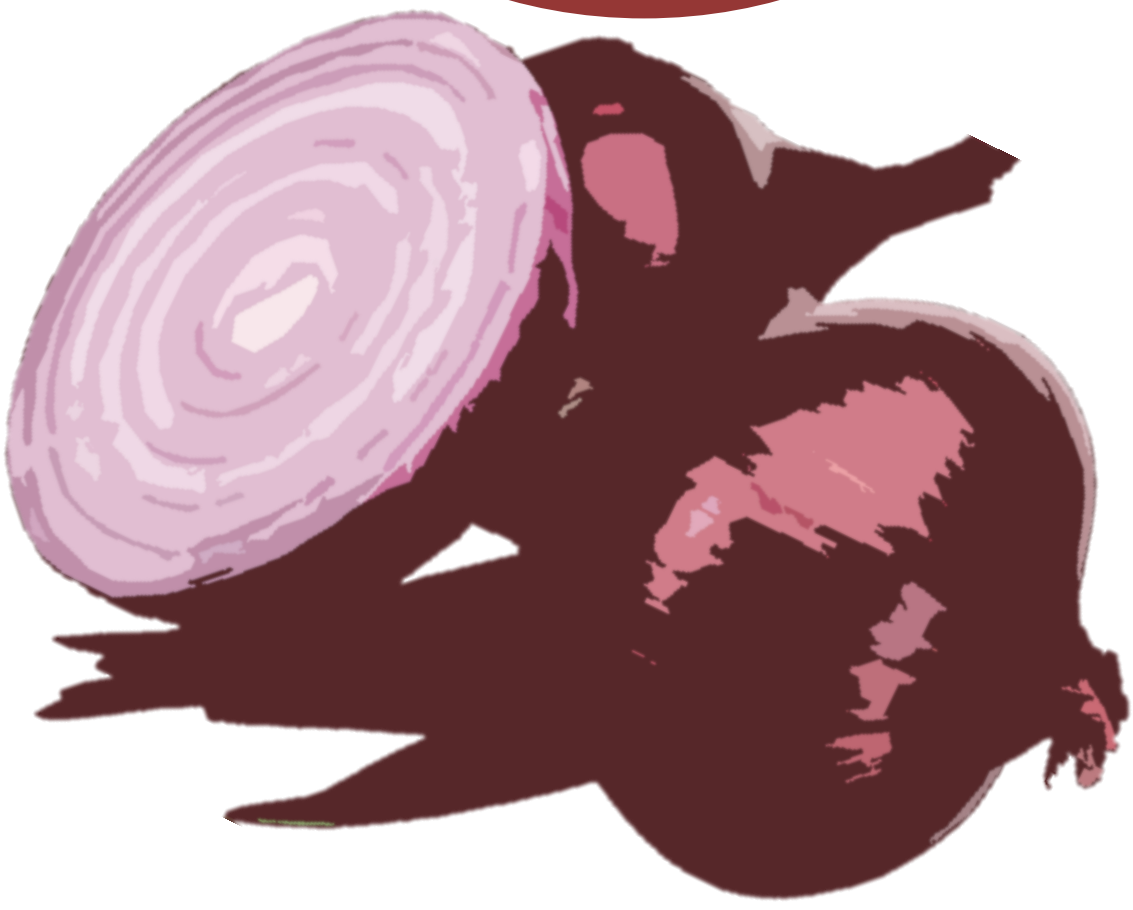
**SALATLØG**
(Allium cepa)

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

**Hvorfor er rødløget rødt?**

Rødløgets farve skyldes et stof i løget, der hedder cyanidin.
Dette stof finder man også i andre røde frugter og grøntsager, som hindbær og rødkål.



NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

# Løg(n) eller latin?

Man skal ikke tro på alt, hvad man hører, men derfor kan det godt være gode historier! Løg har mange sagnomspundne historier omkring sig. Tjek de små historier nedenfor, der er hentet fra nær og fjern!

Et gammelt husmorråd, til at afhjælpe børns hoste, er at stille et overskåret løg ved siden af deres seng om natten. Det skulle efter sigende være enormt effektivt!

Er du blevet stukket af en hveps? Skær et løg halvt over, og gnid snittefladen mod stikket. Det skulle efter sigende tage svien!

Løget er ofte blevet brugt i litteraturen. Her ses løgets mange lag som et symbol på fortidens oplevelser. Derudover benyttes løgets lag også som metafor for en persons identitet, der ikke har en fast kerne, men derimod er bygget op som lag, der ligger ovenpå hinanden!

Løg er meget brugt i Ungarn, hvor et ordsprog blandt andet siges at være: "Den, der spiser mange løg, kender ikke til lægens husnummer"

Spis råt løg, og sov så godt. Løgs beroligende evner er overset!

I Middelalderen var løg så vigtig fødekilde, at man ofte brugte den til at betale husleje med eller gav den væk som gave!

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

# Film – løgets vej fra jord til bord

I skal nu se filmen "Løgets vej fra jord til bord".
Her er der fokus på, hvordan vi i Danmark kan sælge danske løg næsten hele året rundt. Filmen vil tage jer med helt fra begyndelsen, hvor løget lægges i jorden, til pakningen af de færdige net, som I kender fra butikkerne.




Efter filmen skal I i par gennemgå løgets vej fra jord til bord.

Skriv 2 stikord om de syv trin der bliver beskrevet i filmen,
om løgets vej fra jord til bord

1. Såning:

2.Fritlægning og høst:

3.Løslageret:

4.Kølelageret:

5.Afskalningshallen:

6.Sorteringshallen:

7.Pakningshallen:

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv