

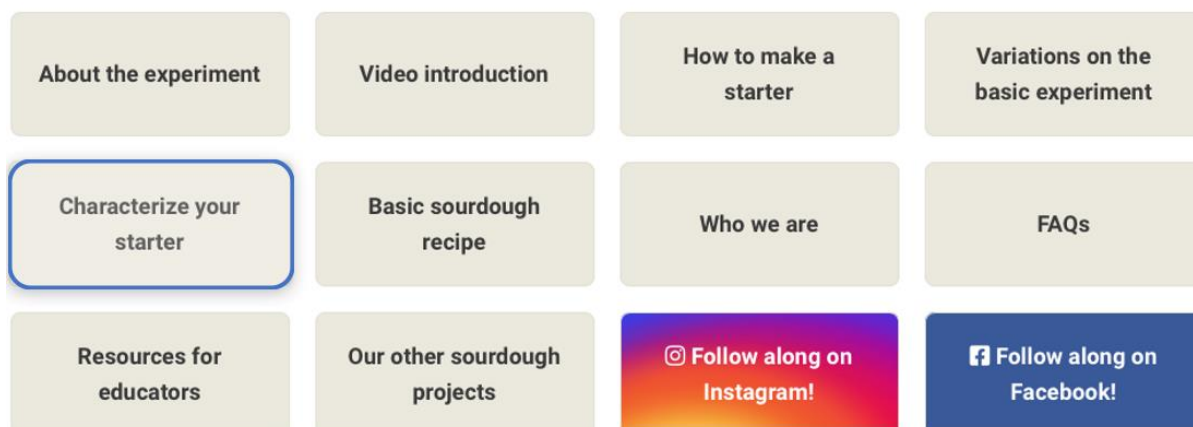
Deltag i forskningsprojektet "Sourdough for Science"

I kan hjælpe forskere med at finde ud af, hvordan forskellige surdeje udvikler sig både fysisk, kemisk og det der hedder *sensorisk* i Citizen Science-projektet "Sourdough for Science". Det kræver ingen uddannelse at bidrage til forskningsprojektet – kun en interesse i, at udforske verden omkring jer og indberette jeres data til projektet. Ved at lave jeres egen surdej, måle nogle bestemte parametre, beskrive hvad den lugter af og sende jeres data til projektet, kan I hjælpe forskere med, at få endnu mere viden om brød, end vi ved i dag.

I skal bruge de data (målinger og vurderinger), I har indsamlet over 15 dage omkring jeres surdej og **skrive på engelsk i jeres besvarelser**.

Trin 1: Gå ind på hjemmesiden www.robduunlab.com/projects/wildsourdough/ (siden er på engelsk).

Trin 2: Rul ned og vælg rubrikken "Characterize your starter!"



Trin 3: Rul ned til den røde boks, hvor der står "Submit your data!" og tryk på den.



Trin 4:

A. Udfyld blanketten: (Har I lavet øvelsen i grupper, skal I blot udfylde en samlet blanket)

- På den første side skal I skrive adressen, hvor I har lavet surdejen eks. adressen på jeres skole, hvis I lavet surdejen der (I behøver ikke skrive gade, men bare by og land).
- Derudover skal I skrive, om I har bagt brød og brugt surdej eller gær til at bage med i løbet af den tid, hvor I har passet surdejen. Har I lavet mere end en surdej?
- Nederst skriver I Skriv jeres e-mailadresser ind. Tryk på knappen "Next Page".

Address

Street Address

Address Line 2

City State / Province / Region

Postal / Zip Code Country

During the days that you were making the wild starter(s), did you bake bread using bakers yeast or an existing sourdough starter? *

Yes

No

Did you make more than one starter? *

Only made one starter

Made more than one starter

Email *

B. På den næste side skal I angive den data, I har indsamlet.

- Først skal I vælge hvilken type mel, I har lavet surdejen med.
- Så skal I skrive hvilken slags vand, I har brugt f.eks. vand fra vandhanen, som er anden mulighed "Tap water, directly from faucet". Hvis I har brugt vandhanevand, kommer det typisk fra et vandværk og I kan derfor klikke på "Municipal" under næste spørgsmål.
- Så skal I skrive hvor I har opbevaret jeres surdej – indenfor eller udenfor/i køleskab. Skriv hvilken temperatur der var, der hvor I opbevarede surdejen (det meste af tiden), hvis I enten satte den et opvarmet eller nedkølet sted. Hvis surdejen har stået ved stuetemperatur, kan I bare lade være med at skrive noget i feltet.
- Skriv diameteren på det glas I opbevarede surdejen i.

Sourdough Starter Data

Flour Type *

Select Flour Type ▾

What kind of water did you use? *

Tap water, left out overnight

Tap water, directly from the faucet

Bottled water

Other

If you used tap water, do you know the source of your water? *

Municipal

Well

I don't know

Where did you keep your starter? *

Indoors

Outdoors

What temperature was your thermostat set to during the Starter Characterization?

degrees F

What is the diameter of the jar you are using? (mm)

mm


C. Efterfølgende skal I skrive hvor meget jeres surdej hævede, efter I fodrede den på 15. dag.

- Skriv dato og derefter tidspunkt, hvor I fodrede jeres surdej (A.M. er om formiddagen og P.M. er om eftermiddagen).
- Skriv højden i mm på jeres surdej, efter at I fodrede den. Derefter skal I angive dato, tidspunkt og skrive højden på jeres surdej, på det tidspunkt, hvor den var hævet mest og altså højst op ad glasset.

Characterize rise time and height

When you feed your starter for the fifteenth time, we want you to record

Date you fed your starter *

/ / 

MM DD YYYY

Time you fed your starter *


: :

HH MM SS AM/PM

"Base Height" (Height of your starter immediately after mixing) *

mm

Date your starter reached its "High Tide" mark *

/ / 

MM DD YYYY

Time your starter reached its "High Tide" mark *

: :

HH MM SS AM/PM

Height of "High Tide" mark *

mm

D. Under næste afsnit 'Characterize your starter' skal I angive de lugte, jeres surdej lugter af. I kan angive op til 6 aromaer/ord, så udvælg de 6 ord, I synes bedst beskriver jeres surdej. Overskrifterne svarer til overkategorierne på jeres aromahjul – altså de ord der står i den inderste cirkel, og ordene der står under hver af overkategorierne, svarer til de ord, der står i den yderste cirkel ud for overkategorierne i jeres aromahjul. F.eks. står der i jeres aromahjul i den inderste cirkel "korn", hvilket svarer til "Grain/cereal aromas" og derunder står der f.eks. fuldkorn, hvilket svarer til "Whole grain". Brug evt. "Google translate" til at oversætte ord, I ikke kender. Under svarboksene finder I et felt, hvor I kan skrive øvrige aromaer, som I synes jeres surdej lugtede af, og som I ikke kan finde i aromahjulet.

Characterize the aroma of your starter
What does your sourdough starter smell like? Select UP TO SIX aromas from the Sourdough Aroma Wheel for reference.

Grain/Cereal Aromas

<input type="checkbox"/> Rice	<input type="checkbox"/> Corn	<input type="checkbox"/> Bread
<input type="checkbox"/> Grain field	<input type="checkbox"/> Hay	<input type="checkbox"/> Whole grain
<input type="checkbox"/> Porridge		

Nutty Aromas

<input type="checkbox"/> Hazlenut	<input type="checkbox"/> Peanut	
-----------------------------------	---------------------------------	--

Veggie Aromas

<input type="checkbox"/> Grass	<input type="checkbox"/> Vegetal	<input type="checkbox"/> Unripe Fruit
<input type="checkbox"/> Leaves	<input type="checkbox"/> Chickpea	<input type="checkbox"/> Root vegetable



Til sidst skal I uploade et billede af jeres surdej fra siden af glasset og ovenfra, skrive om der er andre observationer, I vil indberette og krydse af om I har flere surdeje, I vil indberette data for.

Tak fordi I ville deltage ved at uploade jeres data og på den måde hjælpe os alle med at blive klogere på surdejens univers.