

Hvilken aroma og smag har krydderurter?

Du skal undersøge og vurdere krydderurternes aroma og smag.

Aromaen kommer fra krydderurtens æteriske olier, og giver krydderurten et helt særligt duft- og smagsindtryk.

Sådan gør du:

1. Tag lidt af krydderurten i hånden, nulr den mellem fingrene og duft til den.
2. Find ord, der beskriver krydderurtens aroma – fx sødlig, syrlig eller nøddeagtig.
3. Smag på krydderurten.
4. Find ord, der beskriver krydderurtens smag ud fra de 5 grundsmage (*sødt, surt, salt, bittert og umami*).
5. Find ord, der beskriver krydderurtens tekstur.

Krydderurt	Krydderurtens kendetegn	Grundsmage	Duft/aroma	Tekstur
Basilikum	<ul style="list-style-type: none">• Store, blanke og lysegrønne blade• Kan fås både frisk og tørret• Opbevares ved stuetemperatur•			
Rosmarin	<ul style="list-style-type: none">• Tykke, aflange og mørkegrønne blade, der kan stikke lidt• Træagtige grene• Kan fås både frisk og tørret• Opbevares ved stuetemperatur•			
Oregano	<ul style="list-style-type: none">• Svagt behårede blade• Blade og blomsterknopper anvendes i madlavning• Kan fås både frisk og tørret• En teske tørret oregano kan erstatte en spiseskefuld frisk oregano• Opbevares ved stuetemperatur			