

Tørring i tørreovn

I denne øvelse skal I undersøge, hvad tørring gør ved gulerøddernes tekstur.

Fremgangsmåde:

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i tynde skiver
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor
4. Læg gulerodsskiverne på en rist i varmluftsovn ved ca. 60 grader i en ½ time
5. Tag gulerødderne ud, vej dem og udregn vandtabet
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmålet nedenfor
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen

SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

Hvorfor tror I, det sker?

SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

Koldt vand

I denne øvelse skal I undersøge, hvad køling og vand gør ved gulerøddernes tekstur.

FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i tynde skiver.
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Læg gulerødderne i isvand i $\frac{1}{2}$ time.
5. Tag gulerødderne op, vej dem og udregn vandtab/optag.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

Hvorfor tror I, det sker?

SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev tekturen, kan I forklare det?

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

Blanchering

I denne øvelse skal I undersøge, hvad blanchering gør ved gulerøddernes tekstur.

FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i tynde skiver.
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Læg gulerødderne i en gryde med kogende vand og lad dem koge i 1 minut.
5. Tag gulerødderne op, vej dem og udregn vandtabet.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

Hvorfor tror I, det sker?

SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

Kogning

I denne øvelse skal I undersøge, hvad kogning gør ved gulerøddernes tekstur.

FREMGANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i tynde skiver.
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Læg gulerødderne i en gryde med kogende vand og lad dem koge 10 minutter.
5. Tag gulerødderne op, vej dem og udregn vandtabet.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerøddens tekstur?

Hvorfor tror I, det sker?

SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

Gulerodsmos

I denne øvelse skal I undersøge, hvad det gør ved gulerøddernes tekstur, at man moser dem.

FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder, skær enderne af og skær dem i skiver.
2. Vej skiverne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Læg gulerødderne i en gryde med kogende vand og lad dem koge, til de er møre (ca. 10 minutter).
5. Tag gulerødderne op og mos dem med en gaffel eller blend dem i en lille blender.
6. Hæld evt. overskydende vand fra, vej mosen og udregn vandtab/optag.
7. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
8. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

Hvorfor tror I, det sker?

SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

Revet gulerod

I denne øvelse skal I undersøge, hvad det gør ved gulerøddernes tekstur, at man river dem.

FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder og skær enderne af.
2. Vej gulerødderne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Riv gulerødderne på den fine side af et rivejern.
5. Pres det overskydende vand fra, vej dem og udregn vandtabet.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

Hvorfor tror I, det sker?

SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

Hakket gulerod

I denne øvelse skal I undersøge, hvad hakning gør ved gulerøddernes tekstur.

FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder og skær enderne af.
2. Vej gulerødderne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Hak gulerødderne til små tern.
5. Hæld evt. overskydende vand fra, vej dem og udregn vandtabet.
6. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
7. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

Hvorfor tror I, det sker?

SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev tekturen, kan I forklare det?

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

Opvarmning

I denne øvelse skal I undersøge, hvad opvarmning gør ved gulerøddernes tekstur.

FREMGANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder og skær enderne af.
2. Vej gulerødderne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Skær gulerødderne i lange stave.
5. Bag gulerødderne i en forvarmet ovn ved 200°C i 20-30 min. til de er lysebrune.
6. Vej gulerødderne og udregn vandtabet.
7. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.

8. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

Hvorfor tror I, det sker?

SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev tekturen, kan I forklare det?

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %

Stegning

I denne øvelse skal I undersøge, hvad stegning gør ved gulerøddernes tekstur.

FREM GANGSMÅDE

1. Skræl 2 gulerødder og skær enderne af.
2. Vej gulerødderne og noter vægten i skemaet nederst.
3. Svar på de første 2 spørgsmål nedenfor.
4. Skær gulerødderne i lange stave.

5. Steg gulerødderne på en pande ved høj varme i 10 minutter, så de bliver brune.
6. Vej gulerødderne og udregn vandtabet.
7. Smag på gulerødderne og svar på spørgsmål nedenfor.
8. Stil resten af gulerødderne klar til klassen.

SPØRGSMÅL FØR FORSØG (HYPOTESE)

Hvad tror I, der vil ske med gulerodens tekstur?

Hvorfor tror I, det sker?

SPØRGSMÅL EFTER FORSØG (RESULTAT)

Hvordan blev teksturen, kan I forklare det?

Vægt før	Vægt efter	Vandtab/optag i %