

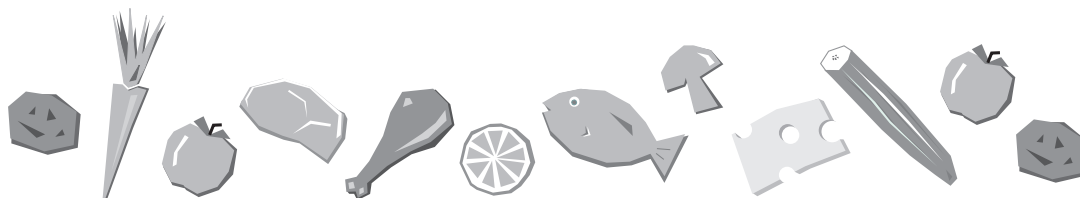
# SMAGENS DAG 1997

Smagens Dag er den dag hvor sanse- og smagsoplevelser er sat i centrum.

Det musiske udvalgs 5. bud for fremtidens skole lyder:

" Du må vide, at bevidsthed om ressourcer og smuk forarbejdning, at dét at kunne kende gode råvarer; at sanse, føle, dufte, at erkende materialernes forskellighed og pleje af værktøj - dét føjer kvalitet til liv."

Lad Smagens Dag være en del af den musiske dimension!



## FOKUS PÅ KARTOFLEN

I de sidste 200 år har kartofflen været en del af danskernes basisføde. De senere år har det vist sig, at kartofflens andel er blevet mindre, og ris og pasta har indtaget kartofflens plads i måltiderne. Derved glemmer vi, at kartofflen er en vigtig del af vores gastronomiske, kulturelle identitet, for kartofflen kan smage noget så fremragende. Det er synd, hvis kartofflen forsvinder, for dens fine smag passer godt til mange retter.

Kartofflen stammer fra Sydamerika. Efter at Columbus opdagede Amerika, bragte opdagelsesrejsende kartofflen med til Europa i 1500-tallet. Der var meget mystik omkring de brune knolde, og mange mente, at kartofflen havde en medicinsk virkning. I Europa vidste man ikke, hvordan kartofflen skulle tilberedes, og der gik flere hundrede år, inden kartofflen blev dyrket i Europa.

Det var først i 1750'erne, at kartofflen kom til Danmark. Nogle havde fået den ide, at den jyske hede kunne opdyrkes. Tyske familier fik jord og bolig, hvis de ville opdyrke heden. Tyskerne havde en ny frugt med sig, som de ville dyrke. Historien fortæller, at de kaldte denne frugt "ertåffel" - på tysk har de vel sagt Erdapfel, der betyder jordæble. Det er måske på denne måde, at den brune knold i Danmark har fået navnet kartoffel.

Først 50 år senere blev det almindeligt at spise kartofler i Danmark. Kartofflen overtog kålen og brøddets del af måltidet. Kartofflen har altid været en sund og god energikilde. Den indeholder gode kulhydrater, fibre og C-vitamin.

I dag spiser danskerne færre kartofler end for 40 år siden. Derfor har vi valgt at sætte fokus på kartofflen på Smagens Dag. Formålet er at vise eleverne kartofflens mange anvendelsesmuligheder og give eleverne mange smagsoplevelser med kartofflen.

I Danmark dyrkes der mange forskellige kartoffelsorter. Nogle sorter er velegnede til spisekartofler - Hansa, Bintje, Asparges, Sava, Folva, Sieglinde, King Edward, Bova - andre til stivelsesproduktion og industri. Spisekartofflernes smag og kvalitet er afhængig af sort, opbevaring, emballering og dyrkningssted.

Velegnede kartoffelsorter til kogning: Asparges, Sieglinde, Hamlet, Sava

Velegnede kartoffelsorter til stegning: Sava, Folva, Hansa, Bova

Velegnede kartoffelsorter til bagning og mos: King Edward, Bintje, Sava

## WORKSHOP 1:

### Smagning af kogte kartofler

Køb 3 forskellige kartoffelsorter, f.eks.: Sava, Asparges og Sieglende

1. Lad eleverne sammenligne og undersøge kartoflerne.
  2. Kog kartoflerne med salt og pil dem.
  3. Lad eleverne, smage, dufte og vurdere kartoflerne.
- Udarbejd evt. et vurderingsskema.

## WORKSHOP 2:

### Kartofler som tilbehør

Lad eleverne fremstille 6 forskellige slags kartoffel-tilbehør, f.eks.:

1. Kartoffelmos
2. Rösti
3. Kartoffelfritter i både i ovn
4. Kogte kartofler vendt i smør og krydderurter
5. Kartoffelmos med olivenolie
6. Halve bagte kartofler

Lad eleverne smage alle kartoffel-tilbehørene. Lad eleverne udarbejde en favoritliste.

## WORKSHOP 3:

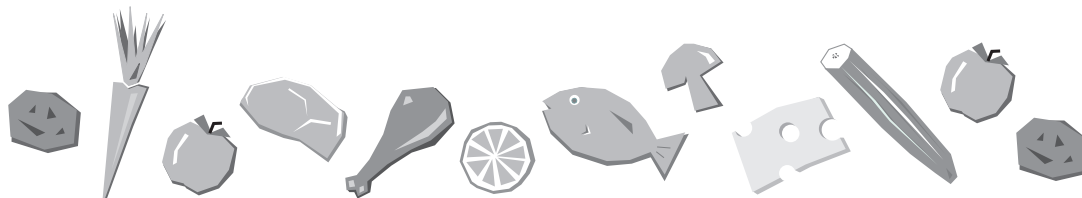
### Fra jord til bord

1. Lad eleverne grave kartofler op i en have (evt. skolehave)
2. Lad eleverne eksperimentere med kartoflerne (bage - stege - koge)  
Læg inspirationsmateriale frem i form af pjecer, opskrifter, fotos, video
3. Vurder smagen af retterne.

## WORKSHOP 4:

### Gamle og nye kartoffelretter

1. Lad eleverne undersøge hvilke gamle kartoffelretter, der findes. Eleverne kan eventuelt spørge deres bedsteforældre.
2. Lad eleverne lave nogle gamle og nye kartoffelretter, f.eks.:  
Brændende kærlighed  
Nypillede kartofler med stegt flæsk og persillesovs  
Varm kartoffelsalat med pølser  
Kartoffeltærte  
Kartoffelfrikadeller  
Kartoffel-musaka



## WORKSHOP 5:

### Færdige kartoffelprodukter

Lad eleverne undersøge, hvilke kartoffelprodukter, de kan købe i det lokale supermarked, som

1. dybfrost
2. konserver
3. snacks

Undersøg produkternes smag, kvalitet og pris.

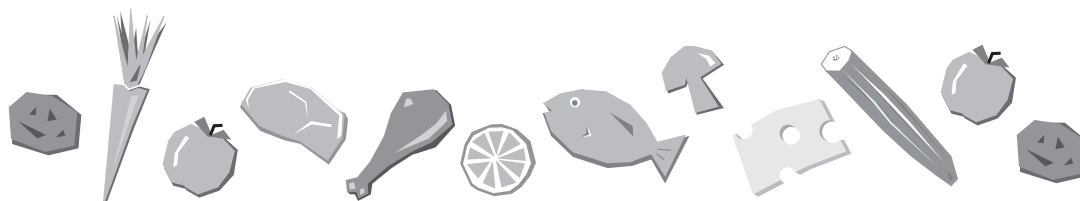
Lav evt. tilsvarende produkter af rå kartofler.

Sammenlign og vurder smagsoplevelserne.

## WORKSHOP 6:

### Pommes frites og chips - hvad er det?

Lad eleverne lave hjemmelavede pommes frites og chips. Sammenlign smag og pris med tilsvarende købte produkter.



## ANDRE IDEER

1. Undersøg hvilke næringsstoffer, der er i kartofler.
2. Lav en undersøgelse i klassen. Hvor mange spiste kartofler i går, hvordan var de tilberedt og hvad fik de til kartoflerne?
3. Lav kartoffelmel.
4. Lav en mazarinkage med kogte kartofler.
5. Find mange faste sproglige vendinger, hvori ordet kartoffel indgår, f.eks. en heldig kartoffel. Illustrer evt. vendingerne og lav en udstilling.
6. Lav en historie om "Kartofflens liv", f.eks: Tænk hvis jeg var en kartoffel!
7. Lav kartoffeltryk på servietter eller dækkeservietter.
8. Pynt kartofler til hoveder. Brug krydderurter, nelliker, mandler osv. Lav en udstilling af hovederne.
9. Lav forskellige lege med kartofler. F.eks.:
  - Stafetløb med kartofler.
  - Kartoffelskræning på tid.
  - Hvem kan lave den længste kartoffelskræl?
  - Kartoffelquiz: Hvem ved hvad om kartofflen?

## **Kartofler gennem århundreder**

### **Kartofler til fest**

### **Sjovt og sundt med kartoflen**

Gratis pjecer fra:  
Landbrugets Kartoffelfond  
Grindstedvej 55  
7184 Vandel  
Telf: 7588 5533  
Fax: 7588 5615

## **Karolines køkken nr. 4 og 5**

Danske Mejeriers Fællesorganisation  
Frederiks Alle 22  
8000 Århus C  
Telf: 8731 2000

## **Eventyret om den heldige kartoffel**

Videofilm  
FDB  
Serviceafdelingen  
Roskildevvej 35  
2620 Albertslund  
Telf: 4386 4651  
Fax: 4386 3239

## **Tilbage til rødderne**

### **En heldig kartoffel**

### **Ros til ris, pasta og kartofler**

Gratis pjecer fra FDB  
Se adresse ovenfor

## **Livet er grønt**

### **Kokken og grønsagen**

Kogebøger fra Kræftens Bekæmpelse  
Strandboulevarden 49  
2100 København Ø  
Telf: 3525 7500

## **Må jeg be' om kartoflerne**

Natur/teknik bog med ideer  
til mange workshops  
Finn Sandby Hansen  
Kaskelot  
Biologiforbundets forlag 1994  
Telf: 8696 3635  
Fax: 8696 2920

## **Let sovsen, Jensen!**

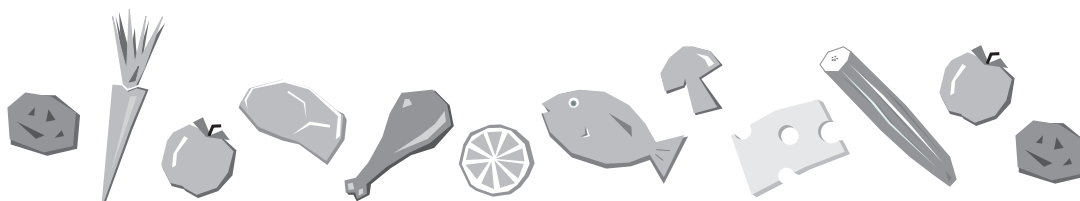
Levnedsmiddelstyrelsen/  
Sundhedsministeriet 1995  
Mørkhøj Bygade 19  
2860 Søborg  
Telf: 3969 6600  
Fax: 3966 0100

## **Kartoflen - hedens guld**

Hanne Thomsen  
Give Egnens Museum  
Telf: 7573 5520

## **Olivenolie vækker dine sanser**

Helle Brønnum Carlsen  
Gratis pjece fra Informations-  
center for olivenolie 1997  
Telf: 3313 7090



*Materialet til Smagens Dag er udarbejdet af:  
Kirsten Marie Pedersen & Hanne Birkum Petersen  
Juni 1997*