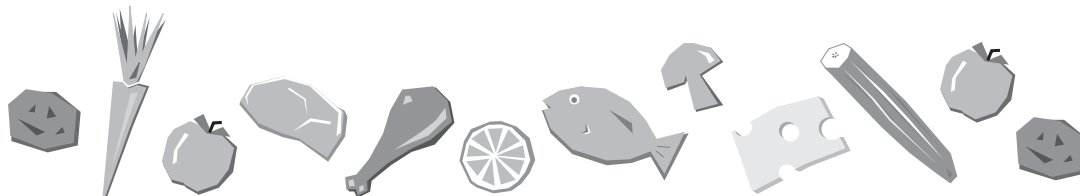


SMAGENS DAG 1998

Brug knolden, når du smager

er årets tema for Smagens Dag 1998. Målet for Smagens Dag er at give eleverne mange smagsoplevelser med rodknolde, og at eleverne oplever, at der er alternative smagsoplevelser og variationsmuligheder med rodknolde. Ved at mærke, føle, dufte og smage på rodknoldene får eleverne kendskab til og handlemuligheder med rodknoldene.



FOKUS PÅ RODKNOLDE

Rodknolde er grøntsager, hvor man spiser den del af grøntsagen, der vokser under jordoverfladen. Rodknolde kaldes også rodfrugter.

I Danmark er de mest kendte og anvendte rodknolde ud over kartofler: Gulerødder og rødbeder. Kartofflen har en særstatus, både kulinarisk og historisk. Men der er mange andre rodknolde på det danske marked, for eksempel:

- jordskok
- kinaradise
- kålrabi
- majroe
- pastinak
- persillerod
- radise
- selleri
- skorzonnerod

Desværre er disse rodknolde ikke særlig kendte, og deres anvendelsesmuligheder er også ukendte af mange. I dag er de nævnte rodknolde ofte kun kendt som suppeurter og tilhører til bestemte retter. Det er en skam, for rodknoldenes mange smagsnuancer og anvendelsesmuligheder giver mulighed for variation i det danske køkken.

Rodknolde – undtagen kartoffelen, som har sin helt egen historie – spillede tilsyneladende en stor rolle i middelalderens køkken som tilbehør og som hovedmåltid i fasteperioderne, men i de efterfølgende århundreder blev rodknoldene kun lidt anvendt i Danmark. Under de to verdenskrige og i mellemkrigsårene fik rodknoldene en opblomstring på grund af mangel på andre fødevarer. I 1930'erne var retter med kålrabi husmandskost. Rodknoldene har fået en renæssance i 1980'erne, da mange kokke begyndte at anvende dem i nye smagssammensætninger i det finere køkken. Der er i dag et stort udbud af sæsonens rodknolde, men de enkelte rodknoldes anvendelsesmuligheder er kun kendt i få sammenhænge.

Alle rodknolde har et stort vitaminindhold og er rige på kulhydrater, fibre og mineraler.

Rodknoldenes udseende, smag og sprødhed er naturligvis afhængig af deres friskhed, opbevaring og korrekt tilberedningsform. De fleste rodknolde har sæson i efteråret, men kan gemmes hele vinteren. (Se skema for rodknolde)

RØDKNOLDE - OVERSIGTSSKEMA

Rodknold	Sæson	Tilberedning	Smagskarakteristika
Gulerod	hele året nye: juni - oktober	rå kogt sauteret friteret	rå: sød og sprød kogt: mild og sød
Jordskok	september - november	rå kogt pureret stegt	rå: nøddeagtig og sprød kogt: mild og vandig
Kartoffel	hele året nye: maj - september	kogt stegt bagt pureret friteret	mild neutral
Kinaradise	juli - september	rå	mild sprød
Kålrabi	oktober	kogt stegt rå	lidt bitter fast
Majroe	juni - juli	rå kogt sauteret	rå: mild og sprød kogt: mild
Pastinak	september - oktober	rå kogt stegt pureret	sød og krydret
Persillerod	september - oktober	kogt rå stegt	persilleagtig lidt bitter
Radise	maj - september	rå	lidt stærk og bitter
Rødbede	august - oktober	rå syltet bagt kogt stegt	sød nøddeagtig fast
Selleri – knoldselleri	september - november	rå kogt stegt friteret pureret	krydret og gennem- trængende
Skorzonerrod	august - september	rå kogt stegt sauteret	kogt: mild og svag bitter rå: nøddeagtig

Fotos af de fleste af de nævnte rodknolde findes i Lademanns Madvareleksikon (se litteraturlisten).

WORKSHOP 1:

Kend rodknoldene

1. Lav en udstilling med mindst 10 rodknolde.
2. Lav 10 skilte med rodknoldenes navne på.
3. Lad eleverne placere skiltene ved rodknoldene
4. Skræl rodknoldene og lad eleverne dufte til og smage på de rå rodknolde.
Lad eleverne komme med forslag til, hvad rodknoldene kan bruges til.
Fremstil eventuelt nogle af elevernes forslag. Smag og vurder.

WORKSHOP 2:

Oplev en rodknolds smagsnuancer

1. Skyl, skræl og kog gulerødder. Anret og servér.
2. Skyl og skræl gulerødder. Anret og servér.
3. Skyl, skræl og bag gulerødder. Anret og servér
4. Skyl, skræl og sautéér gulerødder. Anret og servér.
Lad eleverne smage og vurdere gulerodens forskellige smagsindtryk.
Hjælp eleverne med at finde sproglige udtryk for deres smagsoplevelser; for eksempel sødlig, bitter, stærk, syrligt, nøddeagtig, sprød, blød, vandet...

Vælg gerne andre rodknolde og lav samme opgave. Vælg for eksempel pastinak, rødbede eller jordskok.

WORKSHOP 3:

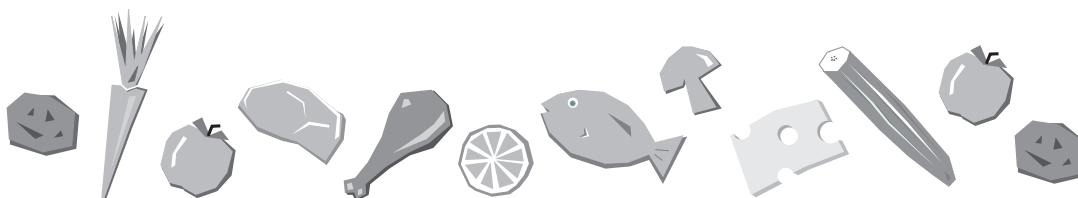
Rå, kogt, stegt

1. Lad eleverne skylle og skrælle kartofler, gulerødder og en selleri
2. Lad eleverne anrette kartoffel, gulerod og selleri rå.
3. Lad eleverne koge kartoffel, gulerod og selleri.
4. Lad eleverne svitse skiver af kartoffel, gulerod og selleri i olivenolie.
Lad eleverne smage og vurdere rodknoldenes smag og anvendelsesmuligheder.
Hvilke tilberedningsformer passer bedst til de enkelte rodknolde?

WORKSHOP 4:

Kartoffelen og fedtstoffer

1. Vask, skyl og skræl kartofler. Skær kartoflerne i pinde.
2. Steg kartoffelpindene i
 - olivenolie
 - jordnøddeolie
 - majsolie
 - rapsolie
 - smør
 - margarineLad eleverne vurdere de stegte kartoflers udseende og smag.



WORKSHOP 5:

Mosedede rodknolde

1. Skyl og skræl kartofler, gulerødder, jordskokker og selleri. Skær dem i terninger.
2. Kog kartofler, gulerødder, jordskokker og selleri hver for sig.
3. Lav en portion kartoffelmos, gulerodsmos, jordskokkemos og sellerimos. Smag til med usaltet smør, sødmælk, salt og peber.
4. Lav en portion mos blandet af kartoffelmos, gulerodsmos, jordskokkemos og sellerimos.
Servér ristede baconterninger til.
Lad eleverne vurdere udseende, konsistens og smag.
Udarbejd eventuelt et vurderingsskema.

WORKSHOP 6:

Marinerede rodknolde

1. Skyl, skræl og kog gulerødder til de er sprøde. Køl af.
2. Skyl og kog rødbeder. Pil skindet af. Køl af.
3. Skyl, skræl og kog skorzonerrødder. Køl af.
4. Skær rodknoldene i stave. Læg dem i hvert sit fad.
5. Lav en marinade af olie og eddike. Hæld den over rodknoldene.
Lad eleverne vurdere de marinerede rodknoldes udseende, smag og konsistens.

WORKSHOP 7:

Sauterede rodknolde

1. Læg 7 for eleven " ukendte " rodknolde frem.
2. Lad eleverne vælge 5 forskellige rodknolde.
3. Skyl, skræl og skær rodknoldene i lige store stykker.
4. Sautér rodknoldene i fedtstof. Smag til med salt, peber og timian.
5. Lad eleverne stege et stykke kød
6. Servér kødet til de sauterede rodknolde.
Smag og nyd smagsoplevelsen.
Lav en opskrift på rodknoldesauteren. Send opskrifterne som e-post til andre skoler og fortæl om Smagens Dag.

ANDRE IDEER

1. Besøg en grønthandler og undersøg udbudet af rodknolde.
2. Undersøg hvilke næringsstoffer rodknolde indeholder.
3. Lav flotte opstillinger af forskellige rodknolde. Sæt glas, duge, fade, servietter sammen med rodknoldene til smukke stilleben. Fotografér eller mal opstillingerne. Brug eventuelt digitalkamera, så kan billederne straks udstilles. Lav en flot udstilling af malerierne og billederne.
4. Vælg en rodknold. Beskriv rodknoldens kulturhistorie, voksested, vækstbetingelser og anvendelsesmuligheder. Lav en planche.
5. Sproglige udtryk. Hvad betyder det?
 - Pisk eller gulerod
 - Knoldesparker
 - Årets radiseFind eller lav selv flere udtryk.
6. Lav et skuespil om rodknoldene.
7. Lav lygter af rodknolde. Udhul en rodknold, pensl med atamon og sæt fyrfadsllys i. Udstik eventuelt nogle huller, så lyset kan komme ud af siderne.
8. Tilbered kartofler på dansk, på fransk, på græsk, amerikansk og så videre.

De glemte køkkenurter

af Anemette Olesen
Fryd 1996

Frugt- og grøntsagsbogen

af Jette Bogø, Helle Stig
og Svend Ahnstrøm
Netto 1996

God mad med mange grønsager**Kokken og grønsagen****Livet er grønt**

af Kræftens Bekæmpelse
Telefon 3525 7500

Grønsager**– en køkkenhistorie**

af Else-Marie Boyhus
Gyldendal 1996

Grøntsager

af Roger Verge
Nyt Nordisk 1994

Karolines køkken nr. 5 og 6

Danske Mejeriers Fællesorganisation
Telefon 8731 2000

Lademanns Madvareleksikon

af Helle Lange
Forlaget Danmark 1984

Man tager en kartoffel

af Benjamin Katzir
Forlaget åløkke

Mit grønsagskøkken

af Anemette Olesen
Modtryk 1986

Vejen til bordet

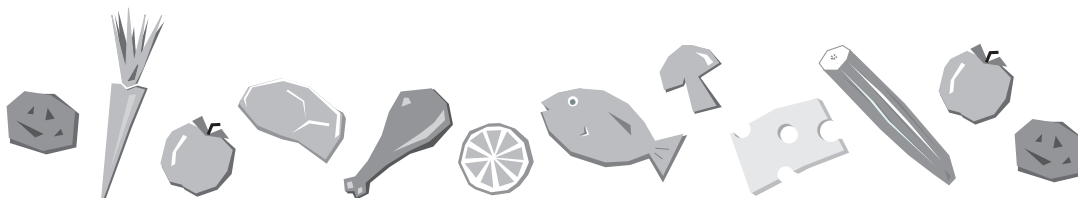
af Waverley Root
Chr. Erichsen 1984

Pjecer fra Kartoffelafgiftsfonden**Pjecer fra Gau og Gasa****Radiokokken****- Lyst til grønt året rundt**

af Lars Sonne
L&R Fakta 1998

Grøn mad for unge kokke

af Brinck og Rader
Olivia 1997



*Materialet til Smagens Dag 1998 er udarbejdet af
Kirsten Marie Pedersen & Hanne Birkum Petersen
Maj 1998*