# Øvelse med råvarer i trykkoger

Forfattere: Simon Neistskov Sørensen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Trykkogning, Temperatur, Tekstur

Introduktion:
I forløbets anden aktivitet skal eleverne nu selv eksperimentere med trykkogeren. Hvad sker der med smag og tekstur i grøntsager, fisk og kød, når tilberedningen foregår 1) i en trykkoger, 2) i en almindelig gryde med låg?

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder

| | |
|---|---|
| 1 | Indledende note til læreren:<br><br>Aktiviteten kan indgå som en del af tilberedningen af en ret i køkkenet, hvor formålet er at eksperimentere med ét af emnerne i retten med trykkogeren. Her kan eleverne eller underviseren vælge, hvilket emne der skal eksperimenteres med. Det kunne eksempelvis være kogte grøntsager, risotto, risengrød, kogt torsk, braiserede oksehale etc. |
| 2 | Del eleverne i grupper - eller lad dem arbejde individuelt. |
| 3 | Uddel øvelsesarket til hver gruppe/elev. |
| 4 | Følg op i plenum. Fokusér f.eks. på:<br><br>• Hvilken af tilberedningerne i dit forsøg gav det bedste resultat?<br>• Er der nogle fordele og ulemper ved tilberedningen? |

## Kopiark

Kopiark:
Kopiark_Øvelse med råvarer i trykkoger.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

# Øvelse med råvarer i trykkoger

Brug skemaet til at notere dine/gruppens observationer ved de enkelte råvarer.

Brug disse spørgsmål til at guide dig i dit arbejde:

- Hvordan påvirker trykkogeren råvarernes smag, udseende og tekstur?
- Og hvordan smager og føles råvarerne, når du sammenligner med andre tilberedningsteknikker?

| Råvare og tilberedningsteknik | Råvarens smag, udseende, tekstur | Tilberedningstid | Bemærkninger til tilberedningen |
|---|---|---|---|
| F.eks. Oksehaler, trykkoger | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv