

PRAKTISK ØVELSE: Kartoffelmel (del 2)

Kl. 11.30-12.00

ØVELSE: JÆVNING AF FRUGTSOVS

I skal eksperimentere med forskellige typer stivelse og tre forskellige jævningemøder; meljævning, jævning med majsstivelse og jævning med kartoffelmel.

I løbet af øvelsen skal I lave 3 forsøg, hvor I jævner den samme frugtsovs med 3 forskellige typer stivelse.

Efterfølgende skal I vurdere frugtsovsenes farve og tekstur samt de tre typer jævningsegnethed til varm frugtsovs.

I SKAL BRUGE:

- 3 dl koncentreret rød saft
- 3 dl vand
- 1 spsk. kartoffelmel
- 1 spsk. majsstivelse
- 1 spsk. hvedemel
- Termometer
- Sovsejævner/syltetøjsglas med låg

SÅDAN GØRI:

Forsøg 1: Jævning med kartoffelmel

1. Hæld 1 dl koncentreret rød saft og 1 dl vand i en lille gryde.
2. Varm sovsen op til 90 grader.
3. I en lille skål røres 1 spsk. kartoffelmel op med 2 spsk. vand.
4. Tag sovsen af kogepladen og hæld kartoffelmel udrørt i vand i sovsen imens du rører godt rundt. Hvis sovsen koger, når jævningen tilsættes, kan jævningen blive slimet og "lang".
5. Soven hældes i en skål. Hvis sovsen bliver uklar, har temperaturen været for lav.

VIDSTE DU?

At kartoffelstivelse
begynder at
forklistre ved 65
grader?



NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Madkamp støttes af Nordea-fonden og udvikles og gennemføres af Madkulturen i samarbejde med professionshøjskolerne PH ABSALON, KP, UCL, UCN, UCSYD, VIA UC og skoler i hele landet.



VIA University
College



KØBENHAVNS
PROFESSIONS
HØJSKOLE



Ehvervsakademiet og
Professionshøjskole



MAD KAMP

For et styrket
madkundskab

Forsøg 2: Jævning med majsstivelse

1. Hæld 1 dl koncentreret rød saft og 1 dl vand i en lille gryde.
2. Varm sovsen op og lad den koge.
3. I en lille skål røres 1 spsk. majsstivelse op med 2 spsk. vand.
4. Imens sovsen koger, tilsættes majsstivelsen opløst i vand, imens du pisker i sovsen.
5. Lad sovsen koge igennem i 1-2 minutter.
6. Sovsen hældes i en skål.

VIDSTE DU?

At majsstivelse begynder at forklistre ved 75 grader?

VIDSTE DU?

At hvedemelstivelse begynder at forklistre ved 85 grader?

Forsøg 3: Jævning med hvedemel

1. Hæld 1 dl koncentreret rød saft og 1 dl vand i en lille gryde.
2. Varm sovsen op og lad den koge.
3. I en sovsejævner blandes en meljævning af 2 spsk. hvedemel og 5 spsk. Vand (1/2 dl) og det rystes godt, så der ikke er nogen klumper i.
4. Imens sovsen koger, hældes meljævningen i lidt af gangen, imens du pisker godt.
5. Lad sovsen koge igennem i 3-5 minutter.
6. Sovsen hældes i en skål.



NORDEA
FONDEN

Vi støtter gode liv

Madkamp støttes af Nordea-fonden og udvikles og gennemføres af Madkulturen i samarbejde med professionshøjskolerne PH ABSALON, KP, UCL, UCN, UCSYD, VIA UC og skoler i hele landet.



VIA University
College



KØBENHAVNS
PROFESSIONS
HØJSKOLE



Erhvervsakademi og
Professionshøjskole



PROFESSIONS
HØJSKOLEN
ABSALON

MAD KAMP

For et styrket
madkundskab

Sammenlign de 3 slags jævning af frugtsovs – brug skemaet nedenfor:

Hvordan ser sovsene ud? Hvilken farve har de?

Hvilken konsistens har sovsene? Hvordan er mundfølelsen, når du smager på sovsen?
Brug gerne teksturkortet.

Forklar hvad der skete under jævningen.
Hvilken slags jævning synes du, er bedst egnet til servering af varm frugtsovs og hvorfor?

	FRUGTSOVS JÆVNET MED KARTOFFELMEL	FRUGTSOVS JÆVNET MED MAJSSTIVELSE	FRUGTSOVS JÆVNET MED HVEDEMEL
UDSEENDE/FARVE			
TEKSTUR			
ER JÆVNETODEN EGNET TIL VARM FRUGTSOVS OG HVOR- FOR?			



**NORDEA
FONDEN**
Vi støtter gode liv

Madkamp støttes af Nordea-fonden og udvikles og gennemføres af Madkulturen i samarbejde med professionshøjskolerne PH ABSALON, KP, UCL, UCN, UCSYD, VIA UC og skoler i hele landet.



VIA University
College



KØBENHAVNS
PROFESSIONS
HØJSKOLE



Ethervakademiet og
Professionshøjskole



PROFESSIONS
HØJSKOLEN
ABSALON

MAD KAMP

For et styrket
madkundskab