

Grønt er godt!

Grøntsager er sundt og vi ved at vi alle skal spise dem. Så derfor er det vigtigt at vi tilbereder dem, så vi får den bedst mulige smagsoplevelse.

Undersøg hvordan vi opnår den kraftigste smag af henholdsvis broccoli og grønne asparges



Før forsøget startes kan det være en fordel at lave en skema over, hvordan I vil udføre forsøget. Husk at tænke over den naturvidenskabelige arbejdsmetode og kun variere én ting af gangen. OBS: det er ikke sikkert at der er samme facit for de to grøntsager. Neden for ses en liste over de tilgængelige materialer.

- Skyl grøntsagerne inden brug
- Noter ALT hvad I gør undervejs og tag rigeligt med billeder. Noter faktorer som farve, konsistens/sprødhed samt naturligvis smagsintensitet
- Smag jer frem til den bedste tilberedning af de to grøntsager ud fra spørgsmålet, som ønskes besvaret
- Lav en udførlig vejledning til tilberedningen af de to grøntsager
- Begrund jeres vejledning ud fra jeres kemiske viden. I kan inddrage ord som polaritet, hydrofil/hydrofob, osmose, temperatur etc.

Tilgængelige materialer
1 broccoli
1 bundt grønne asparges
Salt
Olie
Smør
Pande
Gryde
Bacon i tern