



## Krydderurter og madkultur

Brugen af krydderurter kan fortælle dig noget om, hvilken madkultur en ret stammer fra. Persille, purløg og karse er krydderurter, der næsten altid har været brugt i det danske køkken. I det franske køkken bliver der brugt meget af estragon og kørvel. I England er det mynte og salvie, og mynte er også meget brugt i Tyrkiet og i de arabiske lande. Rosmarin, basilikum og oregano er meget populære i Middelhavslandene.



Hvilken madkultur kan retten være inspireret af?

---

---

Du kan bruge basilikum i stedet for mynte. Hvilken madkultur er retten så inspireret af?

---

---

## Jordbærsalat med mynte

### Du skal bruge

250 g jordbær

Til lage

$\frac{1}{2}$  usprøjtet appelsin

1 spsk. vand

2 spsk. mørkt rørsukker

4 blade schweizisk mynte

Til pynt

Lidt schweizisk mynte

**Tip** Du kan servere jordbærsalaten sammen med en kugle is eller et stykke chokoladecake.

**Tip** Du kan også anrette jordbærsalaten i portionsglas.

**Tip** I stedet for jordbær kan du bruge vindruer, blommer eller en anden saftig frugt. Prøv selv.

### Sådan skal du gøre

1. Skyl jordbærerne. Tag den grønne stilk væk.
2. Skær jordbærerne i skiver, og læg dem i en glasskål.

Lage

3. Riv 1 tsk. af den orange skal af appelsinen.
4. Kom den revne appelsinskal i en lille gryde.
5. Pres appelsinen. Kom 2 spsk. appelsinsaft i gryden.
6. Kom vand og rørsukker i gryden.
7. Skyl myntebladene, og hak dem. Kom den hakkede mynte i gryden.
8. Kog lagen. Skru ned. Kog, og rør i lagen i ca. 3 minutter, til lagen er kogt lidt ind.
9. Lad lagen køle af i 3 minutter.
10. Hæld lagen over jordbærerne. Pynt med mynte.
11. Stil jordbærsalaten koldt i mindst 5 minutter, før du serverer den.



## Krydderurter som smagsgiver

Du skal undersøge, hvordan friske krydderurter kan give en dip smag.

Tilbered en portion *dip naturel* og en portion *krydret dip*.

## Dip naturel

### Du skal bruge

1 dl græsk yoghurt  
1 tsk. fransk sennep  
 $\frac{1}{4}$  tsk. salt  
Lidt peber

### Sådan skal du gøre

1. Kom yoghurten i en skål.
2. Kom sennep, salt og peber i skålen. Rør godt.
3. Smag dippen til med salt og peber.

## Krydret dip

### Du skal bruge

1 dl græsk yoghurt  
1 tsk. fransk sennep  
 $\frac{1}{4}$  tsk. salt  
Lidt peber  
2 spsk. karse  
2 spsk. purløg

### Sådan skal du gøre

1. Kom yoghurten i en skål.
2. Kom sennep, salt og peber i skålen. Rør godt.
3. Skyl karse og purløg. Klip eller hak karse og purløg fint.
4. Kom de hakkede krydderurter i skålen, og bland.
5. Smag dippen til.



Vurder de to dips udseende og smag. Vurder også hvilken dip du synes bedst om, når du spiser den sammen med gulerødder i stave, agurk i stave og snacktomater.

	Dip naturel	Krydret dip
Udseende blank, grumset, grynet?		
Duft syrlig, frisk, lakridsagtig?		
Konsistens cremet, fast, blød?		
Smag sødt, salt, surt, bittert, umami?		
Hvad er din og klassens favorit? Begrund dit valg.		
Hvilken dip kan du bedst lide at spise sammen med gulerødder, agurk og snacktomater? Begrund dit valg.		

Du kan også lave din helt egen krydrede dip. Vælg forskellige friske krydderurter, og eksperimenter.



## Blindtest

I skal være sammen to og to. Den ene er forsøgsperson, som skal have et tørklæde for øjnene. Den anden gør forsøget klar.



### Du skal bruge

3 forskellige friske krydderurter.  
Vælg mellem: Persille, purløg, karse, basilikum, mynte og rosmarin.  
3 tallerkener.

### Sådan skal du gøre

1. Skyl krydderurterne.
2. Læg en krydderurt på hver tallerken.
3. Hold en krydderurt op til næsen på forsøgspersonen. Lad forsøgspersonen dufte godt til krydderurten. Gæet!
4. Giv forsøgspersonen lidt af den friske krydderurt i munden. Lad forsøgspersonen smage på krydderurten. Gæet!
5. Gentag punkt 3 og 4, indtil forsøgspersonen har smagt på alle krydderurterne.
6. Tæl, hvor mange gange forsøgspersonen har gættet rigtigt.
7. Byt roller.

Hvilke krydderurter kan I kende? 

---

---

---

---

---

Hvad var det, der gjorde, at I kunne genkende netop dem?

---

---

---


---

---

## Hvem ved det først?

Gæet en krydderurt. Hvor mange point får du?

	3 point	2 point	1 point
Krydderurt 1	Krydderurten kan ikke tåle at være i køleskab.	Den kan have grønne eller bordeaux blade.	Du bruger bladene i pesto.
Krydderurt 2	Navnet på krydderurten kan også være et pigenavn.	Du kan få krydderurten med brede eller krusede blade.	En kendt ret med krydderurten er: Stegt flæsk med _____ sovs.
Krydderurt 3	Krydderurten kan vokse vildt i Middelhavsområdet.	Krydderurten har en stærk og gennemtrængende smag.	Krydderurten har aflange spidse blade, der kan stikke lidt.

 Lav selv en quiz med krydderurter.