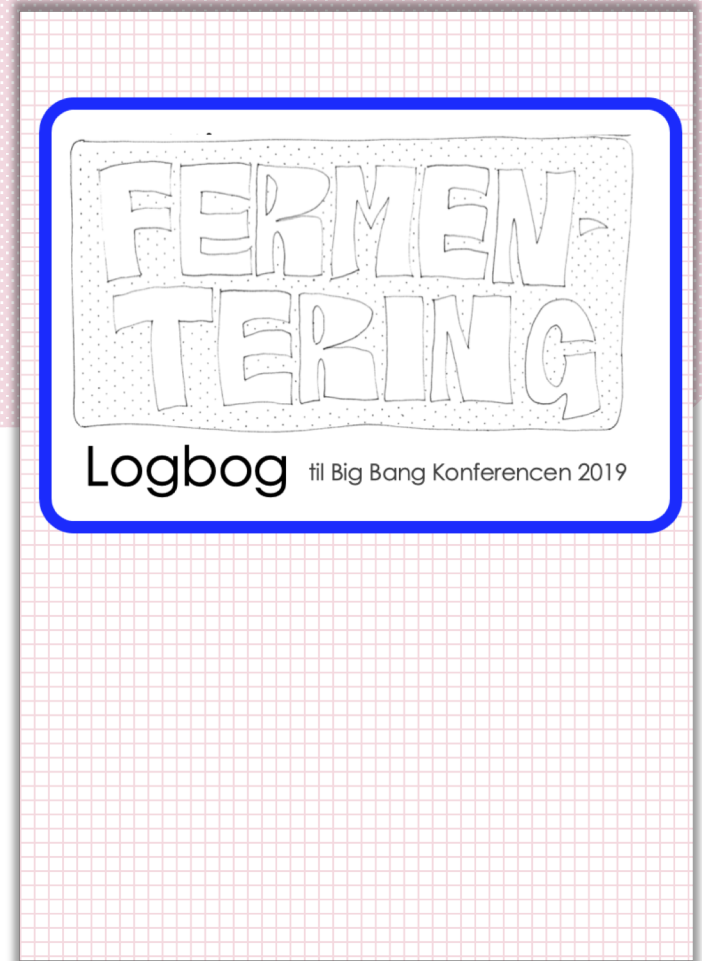


FERMENT-
TERING

Check ind

1. Jeg har en **logbog**
2. Jeg har et **glas kombucha**
3. Jeg har en **kop med surkål**
4. Jeg har en **kop med kimchi**
5. Jeg har en **gaffel**



Læs mere på: annauno.dk

Anna Klöcker Jepsen

Kandidat i fødevarevidenskab og human ernæring

Meritlærer i Madkundskab, Biologi og Matematik. Lærer på Utterslev skole.

Privat foodie og fermenteringsnørd

Læs mere på: annauno.dk

Formålet

1. Jeg vil gerne dele mine erfaring med fermentering i undervisningen
2. Vise jer den praktiske del
3. Komme med argumenter for, hvorfor i skal hjem og fermenterer med jeres elever.

Læs mere på: annauno.dk

Opstartsspørgsmål

Jeg startede ud med følgende spørgsmål i madkundskab med 4. årgang.

De skulle starte ud med at tale, før jeg fortalte om dagens emne og program

Hvad kan man gøre for at mad holder sig længere?

Hvad gør man får at få mad til at smage af mere?

Læs mere på: annauno.dk

Hvad får du med fra workshoppen?

Workshoppen

Får fingrene i
Fermentering

Og smager på
fermenterede produkter

Inspiration til
Undervisnings-
forløb

- med øvelser og
fagtekster

Viden om
fermentering,
gæring, tilpasning,
mikroorganismer

Oversigt over
relevant litteratur

Henvisning til **andet**
undervisnings-
materiale
om fermentering

Læs mere på: annauno.dk

Program

1

Smag

- Kombucha
- Kimchi
- Kraut

2

Fermenter

Vi laver kraut/ surkål

3

Afslutning...

Hvor finder du viden og erfaringer – så I selv kan komme i gang?

Læs mere på: annauno.dk

1

Smag

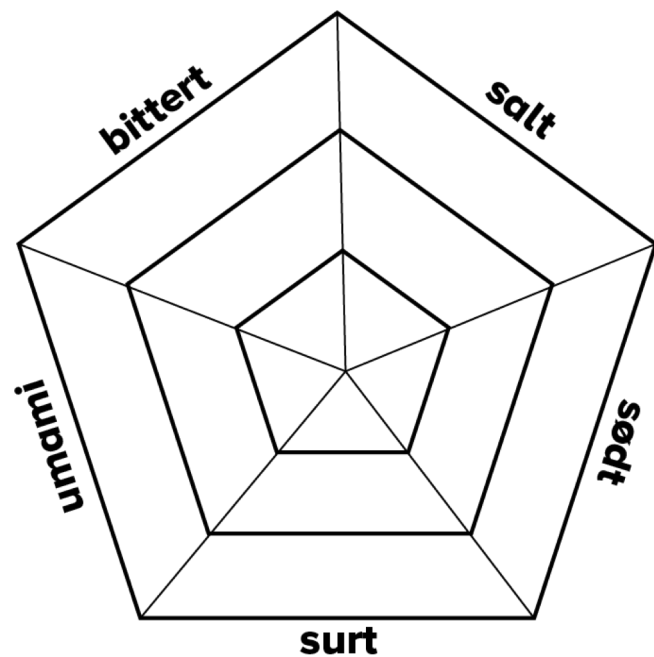
Surkål

Kimchi

Kombucha



Læs mere på: annauno.dk

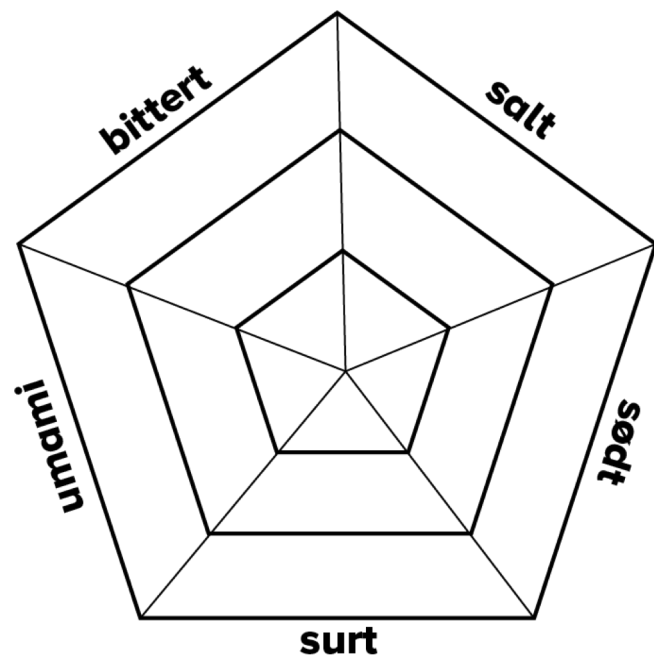


Surkål

Teksturkort – vurdering af mundfølelsen

Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Læs mere på: annauno.dk

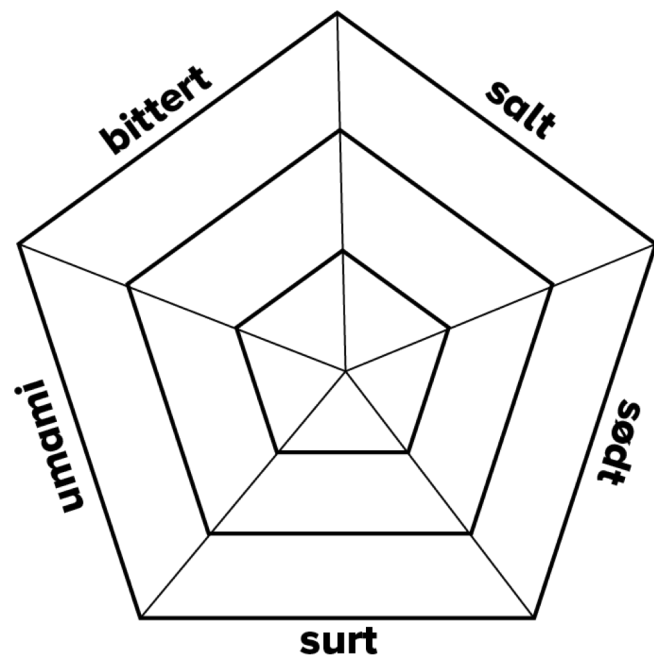


Kimchi

Teksturkort – vurdering af mundfølelsen

Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Læs mere på: annauno.dk



Kombucha

Teksturkort – vurdering af mundfølelsen

Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet

Læs mere på: annauno.dk

2

Fermenter

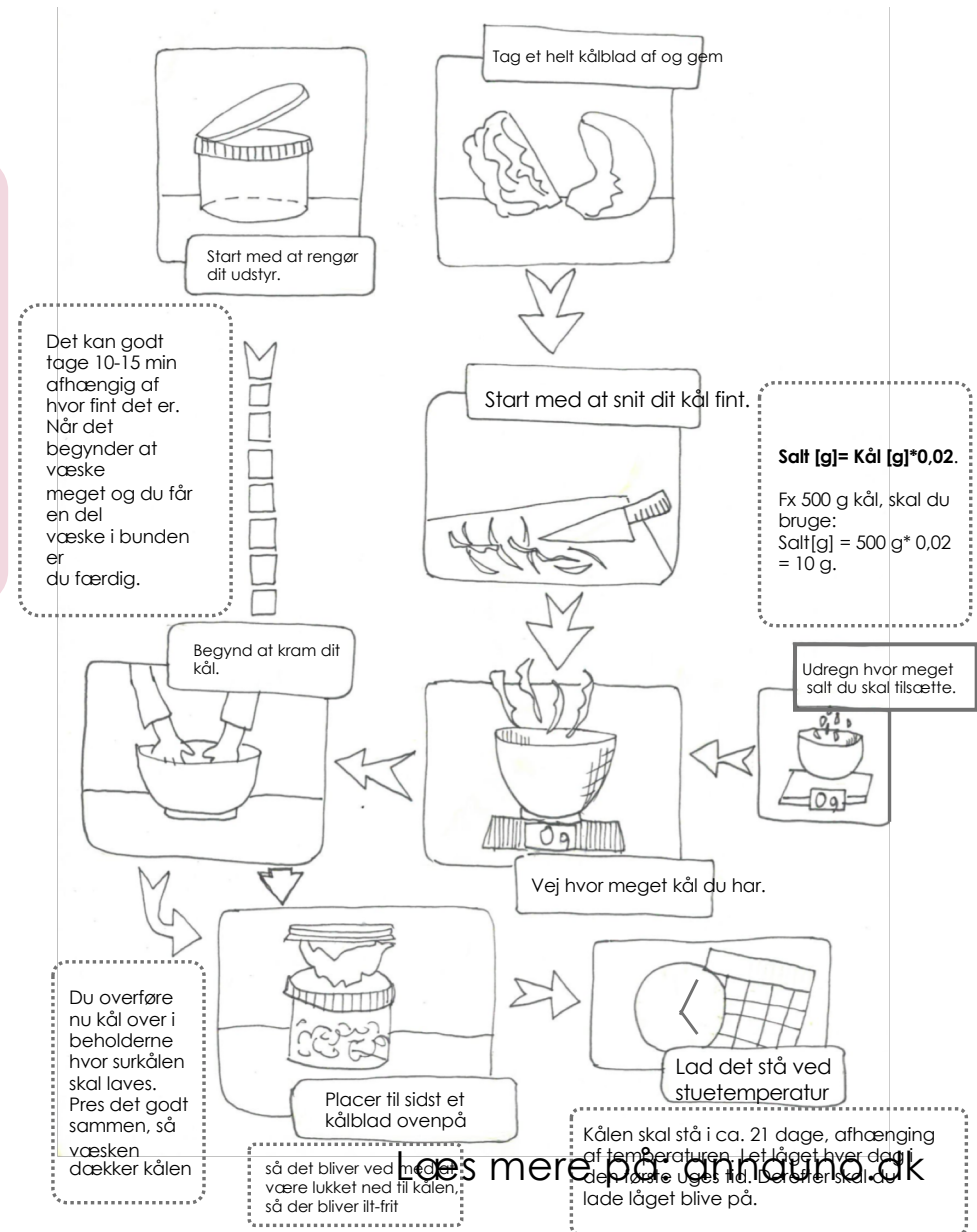


2

Fermenter

[Kort video fra madmagasinet på DR1](#)

Find mere om fermentering på annauno.dk



3

Afslutning..

Find mere om fermentering på annauno.dk



Kom med ideer og kommentar på
anna135m@undervisning.kk.dk

annauno.dk

Forside

DIY

Mad

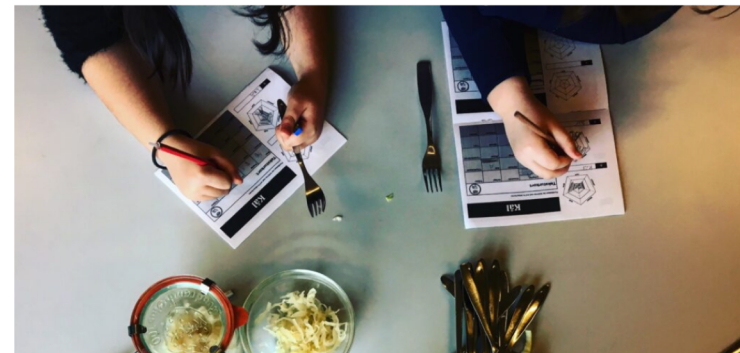
Publikation

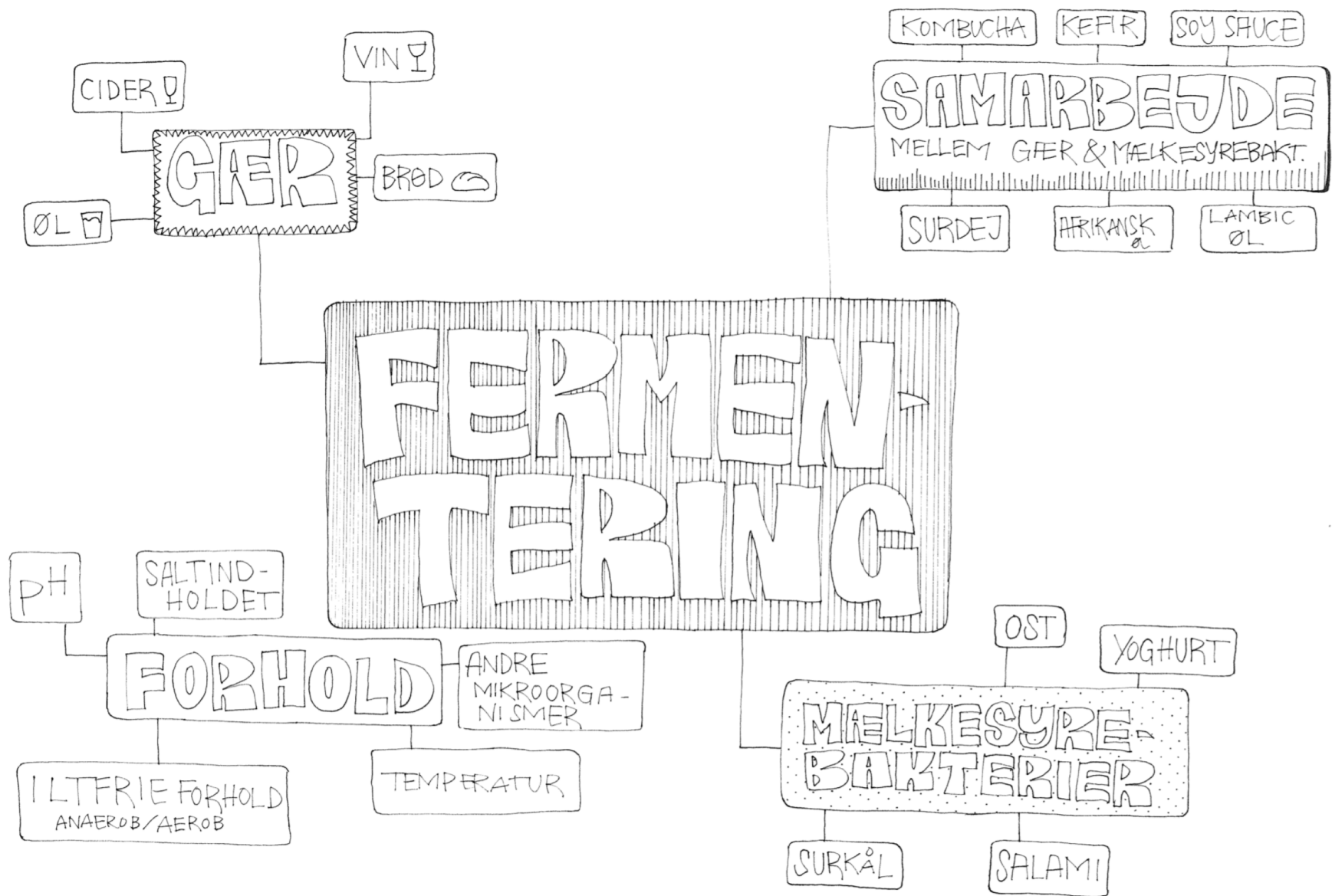
Fermentering på Big Bang

Kontakt | Annauno

Søg

Fermentering på Big Bang





Læs mere på: annauno.dk

SMAG
& TEKSTUR

UMAMI

Hvorfor

FERMEN-
TERING

i undervisningen?

HOLBARHED
OG
KONSERVERING

MIKROORGANISMER

NATURVIDEN-
SKABLIGVIDEN

UNDERBYGGE FAGBEGREBER
MED PRAKTISKE ØVELSER

TARME

KROPPEN

SUNDHED

SUNDHEDSBEGREBER

Læs mere på: annauno.dk

VÆKSTBETINGELSER

pH

MIKROORGANISME

MUNDFØLELSE

FRA JORD TIL BORD

NATURFAG

GÆR

BAKTERIER

MÆLKESYRE
BAKTERIER

MADKUNDSKAB

SMAG

DE FEM GRUNDSMAGE

RÅVARERKENDSKAB

TEMPERATUR

VANDAKTIVITET

OSMOSE

ANAEROB/AEROB

STOFSKIFTE

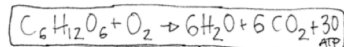
FERMENTERING

TILBEREDNINGSMETODER

MADENS OG MSK HISTORIE

KONSERVERING/HOLDBARHED

GÆRING



ØVELSER

RUGERØD/SURDEJ

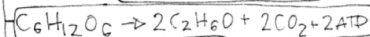
RESPIRATION

SURKÅL

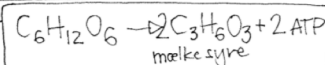
YOGHURT

KOMBUCHA

ALKOHOL
GÆRING



MÆLKESYRE-
GÆRING



OSMOSE

pH

TEMPERATUR

OMSÆTNING
AF KULHYDRAT

Læs mere på: annauno.dk