

Lærervejledning – forløb om sukker

Dette forløb er sat til at vare 4 undervisningsgange af 3 lektioner hver.

Eleverne skal arbejde med sukker. De skal smage på forskellige sukkertyper, undersøge sukkerets bageevner og lave flødekarameller og skumfiduser.

Undervisningsgang 1

Teori og smag

Eleverne skal undersøge forskellige typer sukker. De skal læse en tekst, svare på spørgsmål og smage på forskellige typer af sukker. Det materiale eleverne får udleveret denne gang, skal bruges de efterfølgende undervisningsgange.

Hvis der er tid til det, kan I slutte af med vendespillet og opsamling.

Undervisningsgang 2

Sukkerets bageevne – muffins med fire forskellige typer sukker

Start med at snakke om, hvilken type sukker I skal arbejde med i dag.

Eleverne skal undersøge, hvordan forskellige sukkertyper har forskellige smag og bageevne. Eleverne skal arbejde alene, og lave deres egen kagedej.

Det er vigtigt at eleverne følger opskriften præcist, så de kan sammenligne smag og bageevne.

Slut af med at samle op på elevernes resultater

Undervisningsgang 3

Sukker og temperaturer – hjemmelavede flødekarameller

Eleverne skal lave flødekarameller selv. Flødekaramelmassen skal varmes op til 124 °C og eleverne skal prøve at forklare, hvad der sker med sukkeret, når man varme det op til så høj en temperatur. Til dette skal de bruge det undervisningsmateriale, der fik udleveret ved første undervisningsgang.

Det er en stor fordel, hvis eleverne har adgang til termometre, der skal gå op til 124 °C. Jeg har købt dem vi bruger i IKEA til 69,-. Det tager temmelig lang tid for karamellerne at køle ned, så det kan være en fordel at have god plads i køleskab og fryser.

Du kan eventuel bede eleverne om at tage en lille portion karamel fra, når det er ca. 110 grader varmt. Så kan de tydeligt se, føle og smage forskel.

Mens karamellerne køler ned, skal eleverne svare på de spørgsmål, der er efter opskriften.

Undervisningsgang 4

Sukker og temperaturer – hjemmelavede skumfiduser

Eleverne skal lave skumfiduser selv. Denne opskrift har både til formål at gøre eleverne bevidste om, hvor meget sukker der egentlig er i det stads, og fortsætte med at arbejde med temperature og sukker. Desuden er det en billig undervisningsgang.

Skumfidusmassen bliver meeeeget klistret, så eleverne skal sætte skål, gryde osv. i blød med det samme. Jeg var også ekstra grundig med at tjekke håndpisker og piskeris, da jeg talte op.

Igen er det en stor fordel, hvis eleverne har adgang til termometre.

Mens skumfiduserne køler, kan eleverne svare på de spørgsmål, der er efter opskriften.

Slut af med at samle op.