

## Forsøgsvejledning

# Fremtidens fødevarer - Plantekød

### Lav dit eget plantekød

I dette forsøg skal du og din klasse forsøge at lave jeres eget plantekød.

I teori afsnittet har I lært, hvad der er vigtigt for at opnå en kødlignende struktur. Hvis I har lavet øvelserne "Undersøg fedtstoffer" og "Undersøg farvestoffer", kan I bruge jeres resultater fra den øvelse i denne øvelse.

#### Det skal I bruge:

- Base for plantekød (f.eks. frosne ærter, som skal moses af eleverne)
- Fedtstof (f.eks. kokosolie)
- Farvestof (f.eks. rød frugtfarve eller rødbeder til at lave naturlig rød farve)
- Krydderier

I skal overveje, hvilke ingredienser, der skal være i jeres plantekød (I må selvfølgelig gerne bruge en blanding af ingredienser for at opnå en speciel, ønsket egenskab):

	Vi valgte at bruge...	Vi valgte denne ingrediens fordi...
Som base for plantekødet:		
Til at give fornemmelsen af animalsk fedt:		
Til at farve plantekødet:		
Til at give den helt rigtige tekstur:		
Vi tilføjede også:		

Her skal I forklare, hvordan I tilbereder jeres plantekød, og hvorfor I vælger at gøre det sådan:

*F.eks. Vi snitter/hakker/blender basen... Vi tilføjer X i små terninger når... Vi steger vores plantekød ved temperaturen...*

Forslag til retter, I kan lave med jeres plantekød:

Pasta med plantekødsovs, lasagne med plantekød, mexicanske pandekager, burger.

Skriv ned, hvordan jeres plantekød smagte, og hvad I ville ændre til næste gang, I skal lave plantekød: