

# Smageopgave

Nu skal I smage på rå kartoffel.

1. Ta' en kartoffelskive i mund og tyg godt på dem.  
Hvad kan du/I smage?
2. Hvordan føles kartofflen i munden? Er den klæbrig, tør, støvet, saftig, melet?

Brug evt. konsistenskortet til at hjælpe jer med at beskrive følelsen i munden.



## Konsistenskort

<b>BLØD</b>	<b>CREMET</b>	<b>FAST</b>	<b>FEDTET</b>	<b>GELERET</b>
<b>GRYNDET</b>	<b>HÅRDT</b>	<b>KLISTRET</b>	<b>KNASENDE</b>	<b>KLUMPET</b>
<b>LUFTIG</b>	<b>MELET</b>	<b>MØR</b>	<b>SAFTIG</b>	<b>SEJ</b>
<b>SLIMET</b>	<b>SNERPENDE</b>	<b>SPRØDT</b>	<b>SVAMPET</b>	<b>TRÆVLET</b>
<b>TØR</b>	<b>VANDET</b>	<b>TYNDFLYDENDE</b>	<b>TYKTFLYDENDE</b>	

Kilde: smagensdag.dk

Skriv her:

# Sådan laver I kartoffelmel

Kartoffelmel er slet ikke mel i den forstand, som vi normalt forstår ved mel. Kartoffelmel er derimod ren stivelse. Stivelsen vaskes ud af kartoflerne. Tidligere fremstillede man selv kartoffelmel rundt om på gårdene. Alle i huset deltog i det store kartoffel-arbejde om efteråret. Kartoffelmelet blev brugt til at stive tøj, anvendt i madlavningen til grød og vælling. Kartoffelskrællerne og den brugte kartoffelmasse smed man ikke ud, det kunne bruges til foder til grise, høns og gæs. Intet måtte gå til spilde.

Nu skal I lave kartoffelmel.

## Hver gruppe skal bruge:

- 1 kartoffel pr. pers.
- 1 rivejern
- 1 skrællekniv
- 1 skål
- 1 si
- 1 viskestykke

## Sådan gør I:

1. Skræl kartoflerne (gem skrællerne, kommes i skål på det store bord).
2. Riv kartoflerne ned i en skål med lidt vand.
3. Ælt kartoffelmassen godt med hænderne.
4. Si den revne kartoffelmasse fra gennem en si – ned i et stort lerfad – pres vandet godt ud.

## I MÅ IKKE SMIDE VANDET UD!

5. Gentag vaskningen af de revne kartofler 2 gange (se punkt 3 og 4).
6. Kartoffelmassen (pulpen) hældes over i fadet med kartoffelskræller.
7. Stivelsen vil nu bundfælde i vandet. Det tager 8-10 minutter.
8. Ryd op imens.
9. Vandet kan stille og roligt hældes.
10. Læg nu et viskestykke i en si. Hæld kartoffelvandet gennem sien. Pres vandet ud af viskestykket.
11. Nu ligger kartoffelmelet i viskestykket – og nu skal det tørres. Bred kartoffelmelet ud på viskestykket og lad det tørre.



## Opskrift på "Sandmysser"

En vestjysk egnsopskrift fra 1800-tallet.

### I skal bruge:

- 65 g smør
- 65 g gram sukker
- 1/2 æg
- 125 g kartoffelmel
- 1/5 tsk. vaniljesukker
- 35 g mel

Som udgangspunkt bruges der købt kartoffelmel. Men hvis jeres hjemmelavede kartoffelmel har tørret længe nok og er blevet fint hvidt, kan I bruge det til kagerne og supplere med købt kartoffelmel til I har den rette mængde.

### Sådan gør du:

- Ælt smør, kartoffelmel, vanilje og sukker sammen i en skål.
- Tilsæt æg og ælt det ind i dejen.
- Tilsæt melet lidt efter lidt – måske skal ikke alt melet bruges.
- Tril dejen i kugler på størrelse med en valnød.
- Sæt kuglerne på en bageplade med bagepapir.
- Tryk dejkuglerne flade med en gaffel dyppet i kartoffelmel.
- Bag småkagerne i ovnen ved 200 grader i 8-10 min.

