



Ark 2

Mit krydderi-leksikon

Herunder finder du arket, som skal kopiers og bruges til dit eget krydderi-leksikon. Et leksikon som du kan fylde med en masse forskellige tørrede krydderi. Et krydderi pr. side.

Undersøg og udfyld de forskellige felter - Find oplysninger omkring krydderierne på nettet og kogebøger.

Hæld lidt af det tørrede krydderi i posen med luk-selv og hæft det fast på arket med en hæftemaskine.

Når du er færdig med alle dine krydderier, kan du samle det i en mappe og bruge den i madkundskabsundervisningen eller tage med hjem og bruge som inspiration, når du laver mad derhjemme.

Aftal med din lærer, hvor mange og hvilke I skal lave. Du kan evt. forsætte din samling, når du kommer hjem.

I skal bruge: Kopi-ark – Små luk-selv-poser – Blyant - Farveblyanter
– Hæftemaskine – Krydderier

Krydderier du f.eks. kan undersøge:

Basilikum – Cayennepeber – Chili – Dild – Enebær – Estragon – Fennikelfrø – Gurkemeje –
Ingefær – Kanel – Kardemomme – Karry (det er lidt en snyder...) – Koriander – Laurbærblade
– Merian – Muskatnød – Mynte – Nelliker – Oregano – Paprika – Peber – Rosmarin – Salvie
– Sennepsfrø – Spidskommen – Timian – Vanilje



Mit krydderi-leksikon

Navn:	
Udseende:	
Duft:	
Smag:	
Hvordan ser krydderiet ud, når det ikke er tørret eller stødt? (tegn):	
Hvor kommer krydderiet fra? (Lande/områder)	
Find 3 retter, hvor man bruger krydderiet – Sæt kryds ved de retter du allerede har smagt:	