



Äppelprovning

Mål: Eleverna får testa olika äpplesorter och utse sin favorit. De får också lära sig att torka äpplen

Till övningen behövs:

- små assietter
- skärbräda
- skalkniv
- olika äpplesorter, gärna både svenska och utländska i olika färger
- pepparkakskrydda, kanel, kardemumma eller vaniljpulver.
- Sapere formulär

Gör så här:

Dela äpplen i klyftor och därefter i mindre bitar. Låt eleverna få en bit av varje äpplesort som de får smaka. Sedan får de skriva om varje sort i formuläret. Vilken blev favoriten?

Som avslutning- strö lite pepparkakskrydda på favoriten! Blev det godare?

Torka äpplen

Skölj och kärna ur äpplena, använd gärna en urtagare för kärnhuset så går det lätt. Skär äpplena i tunna skivor, ca 3 mm (använd gärna en osthyvel). Ju tjockare desto längre tid tar det att torka. Pensla med citronsaft om du vill undvika att de mörknar.

Lägg ut skivorna på ett bakplåtspapper och torka i ugnen på ca 75°C ca 2-3 timmar. Öppna ugnsluckan då och då för att släppa ut fukt eller kläm fast en träslev mellan ugnen och luckan. Tiden varierar beroende på tjocklek, ugn och hur du vill ha dina torkade äppelringar

Pudra över lite kanel, kardemumma, vanilj eller någon annan favoritkrydda för att sätta smak på äpplena.