

## Energi til mad

### – Kog kartoflerne rigtigt

Vi bruger energi, når vi tilbereder vores mad. Derfor er det vigtigt, at vi *også* tænker på energiforbruget, når vi laver mad.

Med dette forsøg kan du undersøge, om du kan spare på energien, når du koger dine kartofler.

#### Brug:

2 lige store kartofler, 1 vægt, 2 ens kasseroller med låg, 2 ens kogeplader, 1 kødnål, 1 kartoffelskræller, vand, groft salt, lineal og 1 ur.

Skræl dine to kartofler. Kartoflerne skal være lige store og veje lige meget, når de er skrællede.

Kom kartoflerne i hver sin kasserolle. Hæld vand på kartoflerne. I den ene kasserolle skal vandet stå 2 cm over bunden. I den anden kasserolle skal vandet stå 8 cm over bunden.

Tilsæt 1 knsp. salt i den første kasserolle og 1/2 tsk. salt i den anden kasserolle. Sæt låg på begge kasseroller.

Tænd for varmen og sørg for, at der hele tiden er skruet lige højt op for begge kasseroller. Noter starttidspunktet.

Stik i kartoflerne med kødnålen, når de har kogt i cirka 15 minutter.

Når en kartoffel er kogt færdig, tages kasserollen af varmen, og vandet hældes fra. Noter tidspunktet.

Fortsæt forsøget til begge kartofler er kogt færdig.

- ? Kan du smage forskel på de 2 kartofler?
- ? Hvor stor forskel er der i den tid, det tager at koge de 2 kartofler?
- ? Kan du sige noget om, hvor stor forskel der er i energiforbruget?
- ? Hvordan kan man spare på energien, når man koger kartofler?
- ? Kan du bruge dine erfaringer ved tilberedning af andre madvarer? – hvilke?



[2.4.] Jo længere tid kartoflerne koger, jo mere energi bliver der brugt.