Læremidlet 'GoCook – Livretter med kartofler' er målrettet den obligatoriske undervisning i hjemkundskab fra 4.- 7. klassetrin. Materialet kan desuden bruges i undervisningen i valgfaget hjemkundskab. Læremidlet er udarbejdet af Kirsten Marie Pedersen, UC Lillebælt/Læreruddannelsen på Fyn og redigeret af Malene Østergaard Loft, Birthe Kyhn og Bente Svane Nielsen fra Skolekontakten.

Formål med læremidlet

Formålet med læremidlet er, at eleverne opnår indsigt i og tilegner sig viden om, hvilken betydning livretter har for den enkeltes smagsoplevelse, madglæde og forståelse af mad og måltider. Eleverne kan gennem praktiske, undersøgende, teoretiske og æstetiske opgaver tilegne sig viden om og få erfaringer med mads smag, konsistens, udseende og duft med udgangspunkt i fødevaren kartoflen, så de selv kan tilberede 100 % deres livret med kartoflen.

Mål for undervisningen

Målet er, at eleverne:

- opnår indsigt i, hvad begrebet livret er og diskuterer deres præferencer
- undersøger, hvilke retter der er deres livretter, og i hvilke situationer de spiser deres livret.
- tilegner sig viden om lugte-, føle-, høre-, syns- og smagssansens betydning for oplevelsen af mad og måltider
- gennem undersøgende og eksperimenterende tilgang tilegner sig viden om de fem grundsmage, og om, hvordan man kan bruge dem, når man laver mad og smager maden til
- tilegner sig viden om fødevaren kartoflen og arbejder undersøgende og eksperimenterende med kartoflens smag og konsistens, herunder at de tilegner sig viden om kartoflens alsidighed
- vurderer, hvordan kartoflen kan blive deres livret
- tilbereder retterne: Mexi-wrap og Kartoffel- og rodfrugtrøsti og vurderer, hvad der skal til for at de kan blive elevernes livretter.

Læremidlet kan relateres til slutmål for faget hjemkundskab efter 4./5./6./7. klassetrin - obligatorisk undervisning – se lærerark.

Læremidlet består af:

- Elevhæfte på 16 sider (til 24 elever)
- Lærervejledning på 8 sider (1 eksemplar)
- Smagekasse til 24 elever (Kun for tilmeldte klasser i 2013) med råvarer til to undervisningsgange
- Opskriftshæfte med 10 opskrifter til eleverne til hjemmet med temaet livretter (24 eksemplarer)
- Elevark og lærerark på www.skolekontakten.dk
- En konkurrence, se www.gocook.dk
- Ekstra opskrifter til livretter med kartofler på www.gocook.dk og i GoCook app'en, som du kan hente gratis på www.gocook.dk/app.
- Filmen 'Eventyret om den vidunderlige kartoffel' – se www.skolekontakten.dk (ca. 25 min.)
- Tv-dummy med 'Gorm 100 % din ret'. Se den på www.skolekontakten.dk. (ca. 10 min.)
- 5 tv-programmer, der bliver vist på TV 2 i efterårsferien, mandag - fredag. De er udarbejdet i samarbejde mellem GoCook og TV 2. Eleverne kan også se programmerne gratis på TV 2 Play eller på gocook.dk. Opskrifterne fra tv kan de finde i opskrifthæftet, på gocook.dk og i GoCook app'en.

Lærervejledning

Elevhæftets opbygning

Elevhæftet starter med en introduktion til kokken Gorm og Lucas. Gorm tager rundt i landet i sin bus og møder unge mennesker. De udfordrer ham med deres sport, og han udfordrer dem i køkkenet. Lucas elsker shawarma og pizza, som han sammen med Gorm udvikler til en lækker livret. Lucas kan ikke lide kartofler – de er hans dødsret. Den udfordring tager Gorm op, og sammen udvikler de en kartoffel-livret. Begge opskrifter indgår i smagekassen og kan ses sidst i elevhæftet.

Næste del af elevhæftet handler om livretter og de fem sanser. Her får eleverne mulighed for at vurdere, hvad der er en livret for dem, og hvordan de kan bruge viden om grundsmage, konsistens, føle- lugte- og høresans til at vurdere maden.

Sidste del af elevhæftet handler om kartofler. Kartofler er Lucas' dødsret, ligesom mange børn heller ikke bryder sig om kartofler. Det vil vi gerne udfordre dem med. En anden grund til at vælge kartoflen er, at kartoflen i mange år har måttet vige pladsen for fx ris og pasta. Det på trods af, at kartofler er sunde og blandt de fødevarer, vi skal spise flest af.

Opskrifterne i elevhæftet

I elevhæftet er der tre opskrifter: Mexi-wrap, Kartoffel- og rodfrugtrøsti og Ingefær-dressing. Opskrifterne stammer fra tv-dummyen 'Gorm 100 % din ret'. Du kan vælge at vise filmen med Gorm og Lucas (tager ca. 10 min.), før eleverne går i gang med opskrifterne, eller du kan bruge den senere i forløbet. Udsendelsen kan give eleverne en bedre forståelse for opskriften, fremgangsmåden og inspirere dem til selv at gå i gang. Eleverne kan også tale om, hvad det er der sker med Lucas. Hvordan kan kartofler pludseligt blive noget, som han godt kan lide? I kan også tale om de færdige tv-programmer på TV 2 med 'Gorm og 100 % din ret'. Formålet er, at eleverne oplever, at selv om de som udgangspunkt måske ikke kan lide en råvare, så kan den tilberedes, så det måske alligevel går hen og bliver en livret.

I kan vælge at lave **Mexi-wrap både med og uden kød.** Opskriften uden kød finder du i et lærerark på www.skolekontakten.dk. I stedet for at tilsætte kød bliver kartoflerne kogt i lidt bouillon for at give smag.

Hvis du vurderer, at eleverne vil have svært ved at samle **Kartoffel- og rodfrugtrøsti** til små bøffer, som skal steges på panden, kan I evt. tilsætte æg eller kartoffelmel til røstiopskriften. Så er det lettere både at samle og holde sammen på røstierne. Hvis man presser lidt af væden fra de revne kartofler, inden man laver små bøffer, holder de fint formen, da den store mængde stivelse i kartoflen binder røstien sammen.

Du kan vælge at lade eleverne lave **Ingefærdressingen** til Mexi-wrap og lade dem eksperimentere med en anden dressing til Kartoffel- og rodfrugt-røsti. Du kan finde opskrifter på andre dressinger på www.gocook.dk og i GoCook app´en. Du kan også vælge at lave røsti uden dressing.

Smagekassens indhold

Smagekassen 2013 indeholder råvarer til 24 elever til opskrifterne Mexi-wrap med ingefærdressing og Kartoffel- og rodfrugtsrøsti. Bruger I ikke smagekassens indhold samme dag, som du har hentet den, er det en god ide at tømme smagekassen og opbevare råvarerne på køl.

Det kan være en god ide at lade eleverne lave Mexi-wrap og ingefærdressing i første undervisningslektion og Kartoffel- og rodfrugtsrøsti i næste lektion, el. evt. senere, da ingredienserne hertil kan holde sig lidt tid.

Du finder listen over råvarerne i smagekassen (2013), og de ekstra råvarer, du skal sørge for at have i hjemkundskab for at kunne lave opskrifterne, i et lærerark på www.skolekontakten.dk.

Opskrifthæftet til hjemmet

Opskriftshæftet indeholder opskrifter fra tv-programmerne med `Gorm 100% din ret´ samt opskrifter med kartofler. TV-programmerne er et samarbejde mellem TV 2 og GoCook og bliver sendt på TV 2 i efterårsferien. I kan også se dem gratis på TV 2 Play eller på gocook.dk.

Formålet med hæftet er at inspirere og give eleverne lyst til at lave retterne derhjemme og tale med forældrene om, hvordan kartoflen kan indgå i forskellige retter med forskellig smag og konsistens og relatere dette til livretter.

Du kan også bruge opskrifterne i undervisningen, hvis du halverer portionerne. Opskrifterne er at finde på både gocook.dk og i GoCook app'en ,hvor du kan vælge portionsstørrelse til 2 personer. Det passer til undervisningsbrug.

Opgaverne i elevhæftet

Der er 18 forslag til opgaver i elevhæftet. **Du kan vælge, dem du synes passer bedst til din undervisning.** Opgaverne giver eleverne mulighed for at tilegne sig viden og færdigheder gennem praktisk, undersøgende, analytisk og teoriske arbejde.
Til flere af opgaverne er der udarbejdet elevark, hvor eleverne kan skrive deres observationer, resultater af undersøgelser og svar. Hent elevarkene på: www.skolekontakten.dk

Opgave	Mål og arbejde
1	**Målet er, at eleverne beskriver deres livret ud fra flere parametre – det særlige ved livretten, hvem der laver den, og hvor og med hvem de spiser den.** Ud fra overvejelser kan eleverne reflektere over, hvad der det særlige ved en livret. På den måde kan eleverne blive opmærksomme på og opnå forståelse af, at flere elementer har betydning for valg af ens livret. • **Brug elevark 1**
2	**Målet med opgaven er, at klassens drenge og piger i grupper laver en collage med deres livretter.** Sæt collagerne op i lokalet, og lad eleverne tage udgangspunkt i dem og diskutere klassens livretter ift. de fem mest populære retter på s. 4, og evt. diskutere, om der er forskel på, hvad drenge og piger kan lide.
3	**Målet med denne opgave er, at eleverne forholder sig til deres livret ved at sætte ord på smagen.** Eleverne er sandsynligvis ikke vant til at sætte ord på det, de smager på. Her får de muligheden for at sætte flere ord på deres livret. Fx cremet, sprød, stærk el. lign. En øvelse der lægger op til brugen af de fem sanser og de fem grundsmage (opgave 4). • **Bruge elevark 2**
4	**Målet er, at eleverne oplever de fem grundsmage: sød, sur, salt, bitter og umami.** Lad eleverne opleve og vurdere de fem grundsmage ved at smage på sukker, citronsaft, salt, rucola og parmesanost. • **Brug elevark 3**
5	**Målet er, at eleverne erfarer, at de fleste fødevarer har mere end én grundsmag.** Eleverne skal undersøge, hvilke grundsmage, der er i: æble (fx surt+sødt), kogt kartoffel (fx sød+umami) og soltørrede tomater (fx umami+salt). Eleverne skal tegne deres smagsoplevelser ind i smage-5-kanten. Se vejledning i elevarket. • **Brug elevark 4**
6	**Målet er, at eleverne erfarer, at fødevarer har forskellig konsistens, og at man kan beskrive konsistens med ord.** Eleverne skal smage på råvarerne i skemaet s.7 og derefter beskrive konsistensen med deres egne ord. De kan bruge ord, som sprød, blød, hård, knasende og saftig.

Opgave	Mål og arbejde
7	**Målet er, at eleverne erfarer, at lugtesansen har betydning for smagssansen.** Eleverne skal først smage på lidt parmesanost og beskrive smagen. Derefter skal de igen smage på parmesanosten, men denne gang, mens de holder sig for næsen. Eleverne skriver erfaringerne ind i skemaet på s. 8. Med denne opgave skal eleverne få en fornemmelse af, at lugten også har indflydelse på smagen. NB: Du kan evt. udskifte parmesanost m. et stykke tyggegummi.
8	**Målet er, at eleverne opnår viden om kartoflens opbygning og om, at kartoffelmel er lavet af kartofler.** Lad eleverne undersøge en kartoffel og beskrive den. Eleverne skal skære kartoflen over og finde kork, bark og marv og sammenholde det med billedet af kartoflen på side 9. I opgave 3 skal eleverne prøve at lave deres eget kartoffelmel. Saften skal stå til næste undervisningsgang, hvor eleverne kan sammenligne den indtørrede saft med købt kartoffelmel. Tal evt. om, hvad man kan bruge kartoffelmel til (fx til frugtgrød). • **Brug elevark 5**
9	**Målet er, at eleverne undersøger, hvilke kartoffelsorter man kan købe i et supermarked, hvordan de kan se ud og er emballeret.** Eleverne skal notere, hvilke sorter de finder i supermarkedet. De skal samtidig beskrive, hvordan kartoflerne ser ud – form og farve (evt. tage billeder – husk at spørge i butikken først), hvordan de bliver opbevaret i butikken og notere, hvad der står om opbevaring på emballagen. Lad eleverne fx lave plancher med deres svar, som kan vises i klassen. **Der er to opgaver i elevmaterialet med besøg i supermarkedet i opgave 9 og 15.** Du kan vælge, at lægge disse to opgaver sammen, så eleverne kan nøjes med et butiksbesøg. Og du kan evt. vælge, at gøre opgave 9 og 15 til hjemmeopgaver. • **Brug elevark 6**
10	**Målet er, at eleverne undersøger kartoffelforbruget i deres familie i to generationer.** Eleverne skal undersøge, hvor tit de spiser kartofler derhjemme, og hvor tit fx deres bedsteforældre gjorde det. Derefter skal de sammenligne svarene og reflektere over, hvorfor der er forskel (fx, fordi ris og pasta er kommet på markedet og ofte tager kortere tid at tilberede). Sammenhold evt. deres svar med afsnittet 'Forbrug af kartoflen', s. 10. Klassen kan desuden diskutere, hvad de spiser i stedet for kartoflen.
11	**Målet er, at eleverne bliver opmærksomme på, hvilke måder kartofler kan tilberedes.** Eleverne skal diskutere, hvilke kartoffelretter de spiser hjemme, og hvordan de er tilberedt (kogte, stegte, bagte, mosede). Får de fx altid bagte kartofler, og kan man tilberede dem på andre måder? Evt. hvilke? Diskuter med eleverne, hvordan de foretrækker, at kartoflerne er tilberedt. Har de en favorit? Opgaven lægger op til opg. 13.
12	**Målet er, at eleverne undersøger en kogt kartoflens smag, og hvad der sker med kartoflens smag, når den tilsættes de fem grundsmage.** Eleverne skal først koge kartoflerne og lade dem afkøle. Først skal de smage på den kogte kartoffel og beskrive smagen mht. de fem grundsmage. Derefter skal de smage den kogte kartoffel sammen med ingredienser, der hver især repræsenterer de fem grundsmage. Hvordan smager kartoflen nu? Eleverne skal nu diskutere, hvilken smagssammensætning de bedst kan lide og hvorfor. • **Brug elevark 7**

Opgave	Mål og arbejde
13	**Målet er, at eleverne vurderer, hvad der sker med kartoflens konsistens, når den bliver kogt, stegt, most og bagt.** Eleverne skal i grupper tilberede kartoflerne på fire forskellige måder. Derefter skal de smage på dem og vurdere konsistens og smag. Lad dem diskutere, hvad de foretrækker og hvorfor. • **Brug elevark 8**
14	**Målet er, at eleverne diskuterer og undersøger, hvilke retter med kartofler de kender.** Udgangspunktet for opgaven er skemaet på s. 13. Eleverne skal med denne opgave få en ide om, på hvor mange forskellige måder, man kan tilberede kartofler.
15	**Målet er, at eleverne undersøger, hvor mange forskellige kartoffelretter/-produkter de kan købe i et supermarked og formidler deres undersøgelse for hinanden.** Tal om, hvor mange forskellige retter/produkter klassen har fundet. Findes der flere, og har nogen smagt dem? Hvis eleverne har taget billeder af fødevarerne, kan de fremlægge dem, mens I taler om dem. Husk at spørge i butikken, inden I tager billeder. Kombiner evt. opg. 15 og opg. 9, som begge er en tur i supermarkedet.
16	**Målet er, at eleverne tilbereder Mexi-wrap med ingefærdressing og vurderer smagen.** Eleverne laver retterne og vurderer smagen ved hjælp af smage-5-kanten. Her lærer de at bruge udtrykkene fra de fem grundsmage i praksis. • **Brug elevark 10**
17	**Målet er, at eleverne tilbereder Kartoffel- og rodfrugtrøsti evt. med dressing.** Eleverne laver retten og vurderer smagen ved hjælp af smage-5-kanten. Her lærer de at bruge udtrykkene fra de fem grundsmage i praksis. • **Brug elevark 10**
18	**Målet er, at eleverne anvender deres viden om smag og komponerer og fremstiller en kartoffelrøsti – måske en ny livret?** Eleverne skal til denne opgave bruge den bruge deres viden om livretter og smag. Eleverne kan bruge opskriften på Kartoffel- og rodfrugtrøsti og derefter smage til med andre ingredienser. Der er gulerødder i smagekassen, som eleverne også kan vælge at tilsætte. • **Brug elevark 11**

100% MIN RET!

Konkurrencen – vind en eftermiddag med kokken Gorm

Deltager klassen i konkurrencen, kan de vinde en eftermiddag med kokken Gorm. Han vil sammen med jer trylle jeres skolekøkken om til en restaurant.

For at deltage skal eleverne tilberede enten Mexi-wrap el. Kartoffel- og rodfrugtrøsti (s. 14-16), anrette den og tage et billede af den. Kartoffel- og rodfrugtrøstien må de meget gerne gør til deres 100 % egen livret ved at tilsætte andre ingredienser (se opg. 18 og elevark 11). Desuden skal de beskrive en metode fra en af de to retter (fx rense chili, skære kartofler ud el. forme røsti) med deres egne ord eller fotos. Det hele skal uploades på gocook.dk. Se mere i lærerarket på www.skolekontakten.dk.

Tilrettelæggelse af undervisningsforløbet

Du og eleverne kan i samarbejde tilrettelægge emnet livretter med kartofler, så det tager hensyn til elevernes forudsætninger, tidsrammen, økonomi samt faglokalets indretning og udstyr. Sørg for, at eleverne kender målene for undervisningen. Vær også opmærksom på, at eleverne både skal arbejde praktisk, undersøgende, analytisk, og at de skal diskutere og vurdere for at tilegne sig viden om livretter med kartofler i et bredt perspektiv. Skemaet herunder er et eksempel på, hvordan du og eleverne kan arbejde med emnet ud fra elevhæftets forskellige temaer.

Læremidlet kan anvendes i flere lektioner og over flere uger, og nogle af opgaverne kan eleverne arbejde med som en del af deres forberedelse. Nedenstående oversigt er et eksempel på, hvordan man kan arbejde med emnet livretter med kartofler ud fra elevhæftets forskellige temaer. Du kan også lade eleverne se TV-programmerne om Gorm i efterårsferien på TV 2 eller på www.gocook.dk

TEMA	Undervisning	Elevaktivitet	Elev-forberedelse
Introduktion til livretter	**Uge 1** **Tema:** Livretter. **Mål:** Eleverne opnår indsigt i begrebet livretter.	Eleverne kan arbejde med begrebet livretter individuelt og i klassen. **Opgave 1: Hvad er din livret?** **Opgave 2: Hvad er klassens livretter?** *Forberedelse:* *Materialer til collage. Evt. adgang til computere og printere. Medbring evt. blade og magasiner med billeder af madopskrifter.*	Eleverne har læst s. 4.
Smagssansen	**Uge 2** **Tema:** Smagssansen **Mål:** Eleverne tilegner sig viden om og får de første erfaringer med de fem grundsmage.	Eleverne kan arbejde med de fem grundsmage og bliver introduceret til Smage-5-kanten. Vælg mellem opgaverne: **Opgave 3: Hvad er smag?** **Opgave 4: De fem grundsmage** **Opgave 5: Smagetest** *Forberedelse:* *Indkøb af råvarer til opgave 4 og 5. Eleverne koger selv kartoflerne til opgave 5. De kan finde opskriften på kogte kartofler i elevark 8.*	Eleverne har læst s. 5 til 6.

TEMA	Undervisning	Elevaktivitet	Elev-forberedelse
Livretter med kartofler	**Uge 3** **Tema:** Livretter med kartofler. **Mål:** Eleverne bruger deres viden om smag og livretter i en konkret opskrift.	Eleverne læser opskrifterne Mexi-wrap og ingefær-dressing s. 14 og 15. I taler kort om tv-dummyen. **Opgave 16: Vurder smagen i Mexi-wrap og ingefær-dressingen.** *Forberedelse:* *Indkøb af varer, der ikke er i smagekassen.* *Planlæg tilberedningen af: Mexi-wrap og ingefær-dressing.* *Læs om konkurrencen på gocook.dk.*	Eleverne har set tv-dummyen med Gorm og Lucas: `Gorm 100% din ret´ (ca. 10 min.). på www.skolekon-takten.dk. Eleverne har læst s. 2 og 3 samt s. 14 og 15.
Smagssansen Livretter med kartoflen	**Uge 4** **Tema:** Livretter med kartofler. **Mål:** Eleverne bruger deres viden om smag og livretter i en konkret opskrift.	Eleverne kan med udgangspunkt i opskriften på Kartoffel- og rodfrugt-røsti s. 16, vælge hvilke ingredienser de ønsker at bruge for at lave 100% deres egen røsti (opg. 18). De kan også vælge blot at følge opskriften. **Opgave 17: Vurder smagen i Kartoffel- og rodfrugt-røstien.** **Opgave 18: Lav 100% din livret med kartofler** *Forberedelse:* *Planlæg tilberedningen af: Kartoffel- og rodfrugt-røsti. Der er gulerødder i smagekassen, som eleverne kan vælge at bruge sammen med de øvrige rodfrugter til opg. 18. Opgave 18 er en del af konkurrencen – læs mere på gocook.dk.* *Husk indkøb af varer, der ikke er i smagekassen, samt evt. til dressing.*	Eleverne har læst opskriften Kartof-fel- og rodfrugt-røsti s. 16 og har valgt, hvilke ingredienser de vil smage røstien til med inspireret af elevark 11, eller hvad I allerede har i lokalet.
Følesansen, lugtesansen, høresansen og synssansen. Kartoflen.	**Uge 5** **Tema:** Følesansen, lugtesansen, høresansen og synssansen. Kartoflen. **Mål:** Eleverne erfarer, at fødevarer har for-skellig konsistens, og at alle sanser har betydning for smagsoplevelsen. Eleverne opnår viden om kartoflen.	Eleverne kan arbejde med følesansen i form af konsistens samt blive opmærksomme på, at lugtesansen har en stor effekt på smagsoplevelsen. Eleverne får et nærmere indblik i kartoflen og dens opbygning. Vælg mellem opgaverne: **Opgave 6: Undersøg konsistensen** **Opgave 7: Smage- og lugtetest** **Opgave 8: Et nærstudium af kartoflen** *Forberedelse:* *Indkøb fødevarer til opgaverne eller brug evt. overskydende råvarer fra smagekassen.* *Kog kartofler til opgave 6.*	Eleverne har læst s. 7, 8 og 9. Eleverne har set filmen: `Eventyret om den vidunderlige kartoffel´ (24 min.).

TEMA	Undervisning	Elevaktivitet	Elev-forberedelse
Kartoflen - den fantastiske knold	**Uge 6** **Tema:** Kartoflen - den fantastiske knold. **Mål:** Eleverne tilegner sig viden om kartoffelsorter, kartoflens smag og kartoflens alsidighed.	Eleverne kan arbejde med kartoffelsorter, udbud og forbrug af kartofler samt kartoflens smag. Vælg mellem opgaverne: **Opgave 9: Kartoflen i supermarkedet** **Opgave 10: Hvor tit er der kartofler på menuen hjemme hos dig?** **Opgave 11: Hvordan spiser I kartofler?** **Opgave 12: Undersøg kartoflens smag** **Opgave 15: Købte kartoffelretter** *Forberedelse:* *Indkøb af råvarer til opgave. 12.* *Måske kan eleverne vise deres billeder fra supermarkedet eller hjemmefra, hvis I har adgang til computere el.lign.* *Gør eleverne opmærksomme på, at de skal spørge butikspersonalet om lov, før de tager billeder i butikken.*	Eleverne har læst s. 10 og 11. Eleverne har været i supermarkedet eller været på jagt derhjemme og lavet opgaverne 9, 10 eller 15.
	Uge 7 **Tema:** Kartoflen - den fantastiske knold. **Mål:** Eleverne opnår viden om, at kartoflen kan have forskellig smag og konsistens.	Eleverne kan arbejde med kartoflens konsistens og smag ved forskellige tilberedninger. Eleverne undersøger kartoflens alsidighed. Vælg mellem opgaverne: **Opgave 13: Undersøg kartoflens konsistens**. Se opskrifterne i elevark 8. **Opgave 14: Kartoffelretter.** Lad evt. eleverne udvælge opskrifter, som de kunne tænke sig at prøve næste gang. De kan findes på GoCook app'en eller på gocook.dk *Forberedelse:* *Indkøb af råvarer til opgave 13*	Eleverne har læst s. 12 og 13.

www.duedalogko.dk

Kildeliste elevhæfte GoCook - Livretter med kartofler:
Opskrifterne er udviklet af Gorm Wisweh. TV-dummy med Gorm og Lucas på www.skolekontakten.dk. TV-programmerne `Gorm og 100% din ret´ på www.gocook.dk og gratis på TV 2 Play. GoCook app'en (både til Android og iPhone). Www.gocook.dk. Coop Analyse. `Eventyret om den vidunderlige kartoffel´. Tak til 6.b på Rytterskolen i Randers, og hjemkundskabslærer Mette Fjeldsted for test af smagekassen. Smagens dag for lån af smage-5-kanten.

FSC
www.fsc.org
MIX
Papir fra ansvarlige kilder
FSC® C111526

NORDISK MILJØMÆRKNING
541-081
Svanemærket tryksag