

## Fremstilling af surkål /sauerkraut

Sauerkraut er fermenteret hvidkål. I jeres projekt skal I fremstille sauerkraut. Det tager ca. 2 uger. I skal:

- fremstille surkål, som klassen kan smage
- måle pH gennem fermenteringsprocessen gennem hele processen
- lave en forsøgsjournal, som dokumenterer forsøget og dets resultater
- Skrive et kort teorigennemgang om de processer der foregår under fermenteringen: Hvilke processer foregår der? Hvilke mikroorganismer udfører dem? Hvorfor holder fermenteret kål sig længe? Hvorfor masserer man indledningsvist kålen med salt?

### Uddybning af opgaven

Find en god opskrift på surkål /sauerkraut.

Fremstil en portion surkål i et stort bægerglas, som holdes tildækket. Husk at holde god hygiejne. Brug handsker, når I masserer kålen. Særlig skimmelsvampe (mug) kan let opstå, hvis man ikke er forsigtig.

Eksempel på opskrift: <https://gastromad.dk/surkaal-eller-sauerkraut/>

Mål pH i fermentet under fermenteringsprocessen. Brug en ren pipette, når I tager prøve ud for at måle pH, og dæk straks kålen til igen.

Surkål kan fx serveres med grillede eller stegte pølser, fx cocktailpølser.