

Frugt

1. Hvad hedder de kulhydrater, som saftige frugter indeholder meget af.
2. Hvilke forskelle er der i næringsstofindholdet i tørrede og friske frugter. Sammenlign f.eks rosiner og druer ect. Mindst 3 forskellige.
3. Hvilke frugter er især egnede til gelé-fremstilling – og hvorfor?
4. Hvorfor kan man ikke lave fromage af frisk ananas og papaya? – begrund
5. Hvordan vil du tilberede en frugtsalat af appelsiner, pærer, æbler og bananer? Begrund
6. Vælg en undergruppe af saftige frugter. Prøv at finde mange forskellige slags, og kom med forslag til anvendelse. F. eks citrus- eller stenfrugt.
7. Hvilke tilberedningsmetoder vil du anvende til saftige frugter?

giv forslag til typiske anvendelsesmåder for citron eller lime?