

# LEGEND

- suunaseadmine
- uurimisküsimus
- järeldus ja arutelu
- eksperimenteerimine
- ohutus
- lisainfo

## Head koogisõbrad!

Kuidas teha head kooki?

Mis juhtub kui koogi valmistamisel mõni oluline komponent välja jätta?

## START

Miks pannakse koogi sisse muna, jahu või küpsetuspulbrit?

## NB! Ohutusnõuded!

Kasuta kindlasti pajakindaid! Enne maitsmist lase kookidel jahtuda!

**Kergitusained** (nt. pärm või küpsetuspulber) kasutatakse taigas **õhu- või gaasimullide tekitamiseks**, et küpsetis saaks **õhulisem**.

**Munas** on olemas kõik vitamiinid (välja arvatud C-vitamiin) ja väga palju valku, mis teeb munast ühe parema ja täiuslikuma toiduaine.



## RETSEPT A

4 spl JAHU  
1/2 tl KÜPSETUSPULBRIT  
2 spl SUHKRUT  
1 MUNA  
2 spl ÕLI  
0,3 dl PIIMA

1. Klopi muna suhkruga.
2. Lisa piim ja õli.
3. Järk-järgult sega juurde jahu ja küpsetuspulber.
4. Jaga vormidesse.

## KATSE KIRJELDUS

Jagunege 4 rühma (A, B, C, D). Iga rühm küpsetab ühe koogi vastavalt ühele neljast retseptist.

## RETSEPT C

4 spl JAHU  
1/2 tl KÜPSETUSPULBRIT  
2 spl SUHKRUT  
2 spl ÕLI  
0,3 dl PIIMA

1. Sega omavahel suhkur, jahu ja küpsetuspulber.
2. Lisa piim ja õli.
3. Jaga vormidesse.



Missuguste omadustega tuleb kook A?

Aga kook B?

## RETSEPT B

4 spl JAHU  
2 spl SUHKRUT  
1 MUNA  
2 spl ÕLI  
0,3 dl PIIMA

1. Klopi muna suhkruga.
2. Lisa piim ja õli.
3. Järk-järgult sega juurde jahu.
4. Jaga vormidesse.

## RETSEPT D

1/2 tl KÜPSETUSPULBRIT  
4 spl SUHKRUT  
1 MUNA  
2 spl ÕLI  
0,3 dl PIIMA

1. Klopi muna suhkruga.
2. Lisa piim ja õli.
3. järk-järgult sega juurde küpsetuspulber.
4. Jaga vormidesse.

Missuguste omadustega tuleb kook C?

Aga kook D?

Kõrgel temperatuuril toitu praadides või küpsetades tekib sellele iseloomulik kuldne praepind.



Selle põhjustavad **reaktsioonid** teatud aminohapete ja suhkrute vahel, mida nimetatakse **Maillard'i reaktsioonideks**.

## FINIŠ

Mis on koostisosade rollid?

Jagage igale rühmale maitsmiseks kõiki kooke.

Võrrelge kookide omadusi: välimust, lõhna, konsistentsi ja maitset.

Hinnake oma rühmaga kookide omadusi 5-palli skaalas.

**Nisujahust** valmistatud taigna küpsetusomadused määrab selles sisalduva kleepvalgu ehk **gluteeni** hulk. Gluteen muutub vedelikuga kokku puutudes sitkeks ja kleepuvaks ning aitab taigent siduda.

Jahu saadakse teraviljade jahvatamisest.

Eestis on tuntuimad nisu-, rukki-, kaera- ja odrajahu.



# KOOGIKEEMIA

Kuidas teha head kooki?

Kas teie teate, miks pannakse kooki sisse muna, jahu või küpsetuspulbrit?

Miks pannakse kooki sisse **muna, jahu** või **küpsetuspulbrit**?

.....

.....

Kuidas saada nendele küsimustele vastused?

.....

.....

## 4 ERINEVAT KOOKI

**A** Tavaline koogiresept, kus kõik olulised koostisosad on olemas.

**B** Puuduolev koostisosa:

**C** Puuduolev koostisosa:

**D** Puuduolev koostisosa:

Püüdke arvata, missuguste omadustega koogid nendest retseptidest välja tulevad!

**A**

**B**

**C**

**D**

Hinnake nelja kooki omadusi 5-palli skaalas:  
1 - kõige kehvem  
5 - kõige parem

## DEGUSTEERIMINE JA HINDAMINE

	A	B	C	D
VÄLIMUS	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
KERKIVUS	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
LÕHN	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
KONSISTENTS	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
MAITSE	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
KOKKU	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Missugune kook oli teie rühma arvates kõige parem?  A  B  C  D

Ilma kergitusaineta kook tundus meile (kirjelda, missugune?)

.....

Ilma munata kook tundus meile (kirjelda, missugune?)

.....

Ilma jahuta kook tundus meile (kirjelda, missugune?)

.....

Miks pannakse kooki sisse...

...muna

...jahu

...küpsetuspulbrit

.....

.....

.....

LISALUGEMIST: