

Kokegrop på klassesetur med 7. årstrinn på Bratteberg skule

I september 2008 hadde 7. årstrinn på Bratteberg skule i Volda klassesetur til Standalhytta i Ørsta. En av dagene var det stasjonsaktiviteter der kokegrop var en av totalt fem poster.

Av: Erik Fooladi



Elevene ble delt i fem grupper, ca. 7 elever per gruppe. Sammen med tre av foreldrene skulle elevene lage mat i kokegrop og servere dette under familiekvelden senere, totalt ca. 130 personer. Aktivitetene startet ca. kl. 11 og kokegropene ble åpnet kl. 18.30. De besøkende betalte en viss sum for måltidet, og dette dekket utgiftene til mat og litt til. Det ble nok mat til alle deltakerne. Tre av

foreldrene hadde ansvar for gjennomføring av opplegget med mat og kokegrop.

Meny

Fra kokegrop: lammelår, laks og poteter

Tilbehør: salat, rømme, Sandefjordsmør, saft



Utstyr og råvarer

Utstyr	Mengde/amtall
Spader	3 stk.
Ved	4-5 sekker (80 liter)
Tabellark for notering av temp./tid	
Steketermometer	6 stk.
IR-termometer	1 stk
Leirgryter	2 stk.
Aluminiumsfolie, solid type	Massevis
Poteter	130 stk.
Lammelår	6 stk. (á 2,3-2,7 kg)
Laks	7 stk. (á ca.3 kg)
Salt/pepper	
Timian/oregano	
1 ½ hakket hvitløk	

Gjennomføring, 18.09.2008 (dagen i forveien)

- 3 lammelår ble utbenet, krydret med salt/pepper/hvitløk og pakket i netting + 2-3 lag folie. Ett av lårene fikk steketermometer i midten.
- 3 lammelår ble krydret med salt/pepper/hvitløk og pakket direkte inn i 2-3 lag folie (med bein). Ett fikk steketermometer.
- 5 laks filetert (beholdt skinnet på), krydret med salt/pepper/timian, og hver filet pakket i 2 lag folie. Den ene fikk steketermometer
- 2 laks ble delt i to (skåret av hode + spore), ikke filetert. Krydret med salt/pepper/timian innvendig. Lagt i leirgryter med folie på innsiden. Den ene fikk steketermometer.

Gjennomføring, 19.09.2008

Startet å grave to kokegrop med den første av de fem elevgruppene ca. kl 11. Hver gruppe brukte ca. 45 min. på kokegrop-posten. Første grop ferdig nedbrent ca. kl 14.30.

Elevne valgte selv hva de skulle gjøre i forbindelse med kokegropaktiviteten. På den måten fikk vi en god tilpassing til den enkeltes ambisjonsnivå, energioverskudd og interesse (se punktliste bakerst). Temperatur på steinen i bålet ble målt med IR-termometer: $T = 250\text{-}530\text{ }^{\circ}\text{C}$, men også høyere (makstemp. for termometeret ca. $530\text{ }^{\circ}\text{C}$). Temperaturen ble logget manuelt underveis. Ble gjort av elever og lærere.



- *Grop 1 (kl. 15-18.25)*: alle lammelårene, en laks i leirgryte. Gropa ferdig fylt og lukket kl 15. Et hjørne av torva ble løftet bort kl 16 for å dempe temperaturen fordi den allerede var høy nok i kjøttet. Åpnet også ett hjørne til noe senere. Steketermometre:
 - inni rund fisk i leirgryte
 - inni utbeinet lammelår
 - inni lammelår med bein
 - rett i gropa
 - i bakken, ca. 15 cm til side for gropa
- *Grop 2 (kl. 17.25-18.35)*: laks og poteter. La lagvis stein-potet-laks-potet-stein-torv. Ferdig fylt og lukket kl. 17.25. Steiketermometer inni laksefilet.
- Åpnet grop nr. 1 kl. 18.25, grop nr. 2 anslagsvis 18.35.

Resultat

- Lammelårene var mer enn gjennomstekt, se vedlagte temperaturlogg. Veldig møre (trakk beinet rett ut) men likevel saftige.
- Leirgryte var mindre vellykket, sprakk fordi slike ikke tåler raske temperatursvingninger samt fare for å ødelegge pga. stein. Fisken i gryta fra grop 1 ble likevel god.
- Laksefiletene i grop 2 ble gode, men noe overkokt. Nok bedre å tilberede som rund fisk i folie. Fisken i gryta fra grop 2 var noe uferdig. Måtte ettervarmes i steikeovn.
- 2/3 av potetene fra grop 2 ble ferdig (hadde ligget midt i gropa), resten (lå langs kantene) var uferdig. Måtte inn i ovn en god stund.

Merknader/erfaringer

- 2-3 lag folie på lammelår er for lite. Bør ha minst 4 lag
- 3-dobbel folie på potet er ok
- Forsiktig når maten tas ut, *særlig* lammelår. Løfter man etter beinet deler det seg
- Størrelsen på gropene var ca. 1 × 2 m (grop 1) og 0,8 × 1,5 m (grop 2)

Elevenes aktiviteter

- *På gruppene:* Grave grop, pakke inn poteter, hogge/spikke småved og flis til opptenning, samle stein
- *I fellesskap:* lese av temperatur, legge i gropene, åpne gropene



Vedlegg: manuell temperaturlogg

T1 = termometer plassert i flask i gryte
 T2 = termometer plassert Kjøtt utbetnet (?)
 T3 = termometer plassert Kjøtt i løv (?)
 T4 = termometer plassert rett i gropa
 T5 = termometer plassert ca 15 cm utenfor gropa, ca 10 cm dybde
 T6 = termometer plassert Grop 2, rett i baksefløt

Klokkeslett	T1	T2	T3	T4	T5	T6		
14:59-15:00	9°	15°	9°	319°	10°		Jonas D.	
15:06	22°	14°	14°	313°	9°		IVAR.	
15:19	47°	28°	25°	290°	9°		Erik	
15:30	57°	42°	34°	270°	9°		John U.	
15:40	63°	51°	43°	254°	9°		"	
15:48	67°	59°	50°	242°	10°		Erik	
15:58	71°	68°	58°	225°	10°		"	
16:07	73°	74°	64°	204°	10°		J. V.	
	Åpnet torva over gryta							
16:16	61°	80°	70°	204°	10°		Erik	
	Åpnet i neste bjørne							
16:26	55°	85°	75°	195°	10°		Kenneth	
16:36	53°	89°	80°	187°	10°		John U.	
16:45	51°	92°	83°	178°	10°		Erik	
16:50	50°	99°	85°	175°	10°		Sondre HE	
17:00	49°	96°	87°	170°	10°		Mona	
17:06	48°	97°	89°	166°	10°	start	Erik	
17:22	47°	99°	93°	158°	10°	↓	Jone	
17:25	46°	99°	94°	157°	10°	15°	Erik	
17:36	46°	100°	95°	153°	10°	44°	Erik	
17:42	45°	100°	96°	151°	10°	51°	Oddvar	
17:50	45°	100°	97°	148°	10°	57°	Oddvar	
17:58	44°	100°	97°	146°	10°	65°		
18:00	44°C	100°C	98°C	144°C	10°C	69°C	Sindre A	
18:10	43°	100°	98°	141°	11°C	75°	John U.	
18:20	42°	100°	98°	140°	11°	82°	"	
18:27	41°	100°	98°	139°	11°	84°	"	

Tone + John Vidar = berere; Erik, Mona + Oddvar = foreldre