Oslo Kommunale skolehager

## **Pepperrot og wasabi – nordens sterke delikatesse**

**Tid satt av til aktiviteten:** 60–90 min

**Utstyrsliste:** Spader, hansker, bøtter eller kurver, skreller, rivjern eller kjøkkenmaskin, små boller, skjeer, sennepspulver, salt, kaldt vann, (valgfritt: grønn konditorfarge).

Pepperrot er en skarp og smakfull rot som vokser vilt mange skolehager – ofte sett på som et plagsomt ugress, men med en lang kulturhistorie i Norden. Den kalles noen ganger ***Nordens wasabi*** fordi smaken minner om den japanske roten, som ellers er sjelden tilgjengelig. Å grave opp og bruke pepperrot gir elevene erfaring med å se verdien i planter vi ellers overser, og lærer dem hvordan vi kan bruke naturens ressurser på en bærekraftig og kreativ måte.

### **Gjennomføring**

* **Grave opp pepperrot:** Bruk spade til å finne røtter i hagen. Grav forsiktig slik at roten ikke brekker.
* **Vaske og skrelle:** Skyll røttene godt og skrell dem.
* **Rive:** Riv pepperroten fint med rivjern eller kjøkkenmaskin.
* **Blande wasabi:**
	+ Ha revet pepperrot i en bolle.
	+ Tilsett ca. ½ ts sennepspulver per spiseskje pepperrot.
	+ Juster konsistensen med litt kaldt vann.
	+ Tilsett salt etter smak.
	+ (Valgfritt) Noen dråper grønn konditorfarge for tradisjonell wasabi-farge.
* **La hvile:** La blandingen stå noen minutter slik at smaken setter seg.

### **Mengde**

* Ca. 1 rotstykke pepperrot per elev (5–10 cm).
* ½ ts sennepspulver per ss revet pepperrot.
* Litt vann til ønsket konsistens.