

Smagens Kemi

Af Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum Petersen

Lærervejledning

Temaet for Smagens Dag 2008 er Smagens Kemi. Temaet kan fortolkes på flere måder. Fokus er her på de kemiske forandringer, en fødevarer undergår ved forskellige tilberedningsteknikker og -metoder, og når den tilsættes de fem grundsmage: Sødt, surt, salt, bittert og umami. På Smagens Dag 2008 inddrages hjemkundskabsfagets naturvidenskabelige område, idet eleverne eksperimenterer og undersøger fødevarers reaktioner ved tilberedning. Fagets æstetiske aspekter inddrages, når eleverne smager og vurderer fødevarers smag, duft og konsistens, og når de sætter ord på deres sanseoplevelser. Arbejdet med Smagens Dag giver eleverne mulighed for at få kendskab til fødevarers fremstilling og kvalitet, så eleverne kan tage stilling og udvikle handlemuligheder som forbrugere i det komplekse fødevarerudbud.

Æblet, der er i sæson i efteråret, er valgt som eksemplarisk fødevarer. Æblet danner baggrund for de undersøgelser og analyser, som eleverne skal arbejde med i forhold til Smagens Kemi. Det er vigtigt at vælge et dansk æble i sæson som udgangspunkt for arbejdet. Man kan naturligvis også vælge en anden fødevarer i sæson, fx gulerod, squash, kartoffel eller pære.

Mål for Smagens Dag 2008 er, at eleverne

- Undersøger hvilken betydning smagstilsætning og tilberedning har for smagsoplevelsen.
- Bliver opmærksomme på og udvikler kendskab til smagssansen.
- Tilegner sig viden om og får erfaringer med de fem grundsmage.
- Arbejder undersøgende og eksperimenterende med æblets smag, duft og konsistens.

Arbejdet med årets tema: Smagens Kemi

Elevmaterialet består af:

- en folder på fire sider med en introduktion til årets tema og fire workshops, som eleverne kan arbejde selvstændigt efter
- et bilag med Smagekassen, som eleverne kan bruge til undersøgelserne med smagssansen.

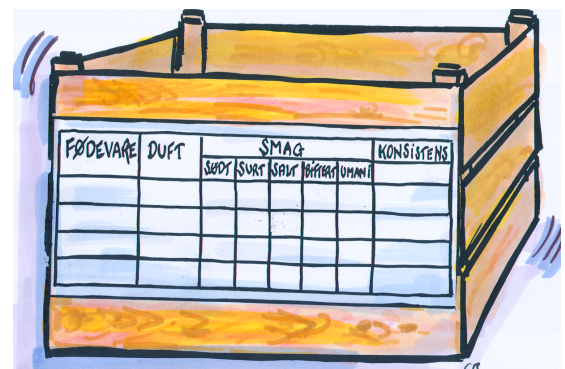
Workshop 1: Oplev de fem grundsmage

Workshoppen er en basis workshop om de fem grundsmage. Workshoppen danner baggrund for arbejdet med de øvrige tre workshops. Målet med workshop 1 er, at eleverne erfarer og får viden om smagens fem grundsmage og kan anvende denne viden i de øvrige workshops.

Workshop 2: Smag på æblet

Målet er, at eleverne vurderer en fødevarers smag, samt hvilken betydning duft og konsistens har for smagsoplevelsen. Desuden skal eleverne undersøge og vurdere, hvad der sker med æblets smag, når det tilsættes de fem grundsmage. Elevernes smagsoplevelser beskrives i årets smagemodel: **Smagekassen**.

Udskriv ekstra eksemplarer af bilaget med smagekassen til eleverne.



Når eleverne skal beskrive æblets duft og konsistens, kan de anvende ord fra Duft-ord-banken og Konsistens-ord-banken, der er i elevmaterialet.

Workshop 3: Æblets kemi

Målet med workshop 3 er, at eleverne undersøger, hvilken betydning forskellige tilberedningsteknikker og metoder har for æblets duft, smag og konsistens. Eleverne tilbereder forskellige retter, hvor man ændrer på æblets struktur ved at findele det, mindske vandindholdet ved kogning, bagning og tørring samt ændrer overfladen ved stegningen.

Eleverne skal vurdere de forskellige retters duft, smag og konsistens og beskrive deres smagsoplevelse i smagemodellen: Smagekassen.

Workshop 4: Æblet i det salte og i det søde køkken

Æblet har gennem århundreder været anvendt i både det salte og det søde køkken i den danske madkultur. Målet med workshop 4 er, at eleverne erfarer og tilegner sig viden om æblets duft, smag og konsistens i det salte og det søde køkken ved at tilberede Det salte og Det søde æble. Eleverne skal vurdere de to æbleretters duft, smag og konsistens ved hjælp af smagemodellen: Smagekassen.

Workshoppen kan lede frem til, at eleverne kan arbejde videre med og undersøge de klassiske danske æbleretter fra det salte og det søde køkken.

Det salte køkken

Æbleflæsk
Brændende kærlighed
Sildesalat
Karrysalat
Hønsesalat
Karrysovs

Det søde køkken

Æblekage
Frugtsalat
Bagte æbler
Æbletærte
Æbletrifli
Smuldreæblekage
Æbleskiver
Æblegrød
Æblesuppe
Æblekompot

Kombiner Smagens Dag med andre aktiviteter

Arbejdet med Smagens Dag 2008 kan kombineres med Æblets Dag og Det store Æbleshow (se links), så eleverne kan fordybe sig i den danske fødevarer æblet i forhold til hjemkundskabsfagets indhold: Det naturvidenskabelige, det humanistiske, det samfundsvidenskabelige, det håndværksmæssige og det æstetiske område. Også aktiviteter under Naturvidenskabsfestivalen i uge 39 kan indgå sammen med Smagens Dags aktiviteter.

Litteratur og links

Æblets fortælling
Af Karen Syberg
People's Press 2007

Æblet
Af Else Marie Boyhus
Lindhardt og Ringhof 2004

Danish Meat Association

Det store Æbleshow. FDB, skolekontakt

Gasa

Karolines Køkken

Mejeriforeningen

Danisco

Naturfagsfestivalen

Gartneribrugets Afsætningsudvalg

Kampagnen 6 om dagen

Æblets dag

www.danishmeat.dk

www.fdb.dk

www.gasa-odense.dk

www.arla.dk

www.mejeri.dk

www.danisco.dk

www.formidling.dk - www.naturvidenskabsfestival.dk

www.saesonforgodsmag.dk

www.6omdagen.dk

www.aeblefest.dk