



Smagens Dag 2015

Smag til

Lærervejledning

Af Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen



Smagens Dag 2015

Smag til

Indhold i lærervejledningen

Smagens Dag 2015	3
Vejledning til hver workshop	7
Workshop 1 De 5 grundsmage	8
Workshop 2 Smag til med de 5 grundsmage	10
Workshop 3 Smag retten til	13
Workshop 4 Smag brødet til	16
Workshop 5 Smag til med krydderier og krydderurter	18
Workshop 6 Smag til – til en særlig begivenhed	21
Bilag: Smage-5-kanter	24
Bilag: De 5 <i>Smag til</i> søjler	25
Sponsorer der støtter Smagens Dag 2015	26
Litteratur og links	27





Smagens Dag 2015

Hvert år på Smagens Dag arbejder eleverne med smag og tilsmagning. Eleverne arbejder med smagens 5 grundsmage og får viden om og erfaringer med disse gennem eksperimenterende, analyserende og undersøgende workshops.

Temaet for Smagens Dag 2015 er *Smag til*, hvor eleverne skal arbejde med den fysiologiske smag, når de skal lære at smage retter til og med den kulturelle smag, når de skal undersøge og diskutere, hvilke smage og forventninger der knytter sig til en særlig begivenhed eller højtid.

Fokus i de 6 workshops er elevernes praktiske arbejde, hvor de ud fra deres viden om og erfaringer med de 5 grundsmage undersøger og analyserer deres smagsoplevelse af kendte og ukendte råvarer og fødevarer i sæson. Eleverne skal trænes i og udfordres til at smage og vurdere retter og forskellige råvarers og fødevarers smag, så de på baggrund af kendskab til og viden om de 5 grundsmage kan vurdere fødevarer og råvarer, fremstille og tilsmage retter, så de bliver velsmagende.

Eleverne opdager hurtigt, at smag og smagsoplevelse er forskellig fra menneske til menneske – at smag kan være til diskussion. Ud fra definerede rammer i beskrevne undersøgende opgaver i workshops, hvor de 5 grundsmage er i fokus, føres eleverne gennem smageøvelser og overvejelser om valg af fødevarer, råvarer og krydderier, som kan medvirke til en ny og måske endnu bedre smagsoplevelse for eleven selv og for elevens medsmagere i klassen.

Det er vigtigt, at underviseren får skabt et anerkendende klassefællesskab i madkundskab med rum til individuel oplevelse af smag og til diskussion af smag. I læringsrummet bør eleverne erfare, at det at smage på en fødevarer ikke nødvendigvis er det samme som at spise den. Ved smagning af en råvare skal der smages på lidt af råvaren, være tid til at vurdere og beskrive smagsoplevelsen samt skylle munden med koldt vand før næste smagsoplevelse. Eleverne skal opleve, at de kan træne deres smagssans, beskrive og diskutere smag og forventningerne til smagen i en ret.

Formålet med Smagens Dag 2015 er, at eleverne:

- Oplever og sætter ord på smagens 5 grundsmage: sød, sur, salt, bitter og umami
- Får erfaringer med at vurdere råvarers og retters grundsmage
- Eksperimenterer med at smage retter til med grundsmagene og krydderier
- Får kendskab til, hvilke smage der er forbundet med en begivenhed, sæson eller højtid.

Årets materiale

Materialet *Smag til* er målrettet faget madkundskab og tager udgangspunkt i de forenklede Fælles Mål for faget.

Årets materiale tager udgangspunkt i kompetenceområderne:

- Fødevarerbevidsthed med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Råvarekendskab.
- Madlavning med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Madlavningens mål og struktur, Grundmetoder og madteknik samt Smag og tilsmagning.
- Mad og kultur med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Måltidets komposition.



Årets tema *Smag til* er direkte nævnt under kompetenceområdet Madlavning, hvor et af færdigheds- og vidensområderne er: Smag og tilsmagning. Færdigheds- og vidensmålsparrene for dette område er:

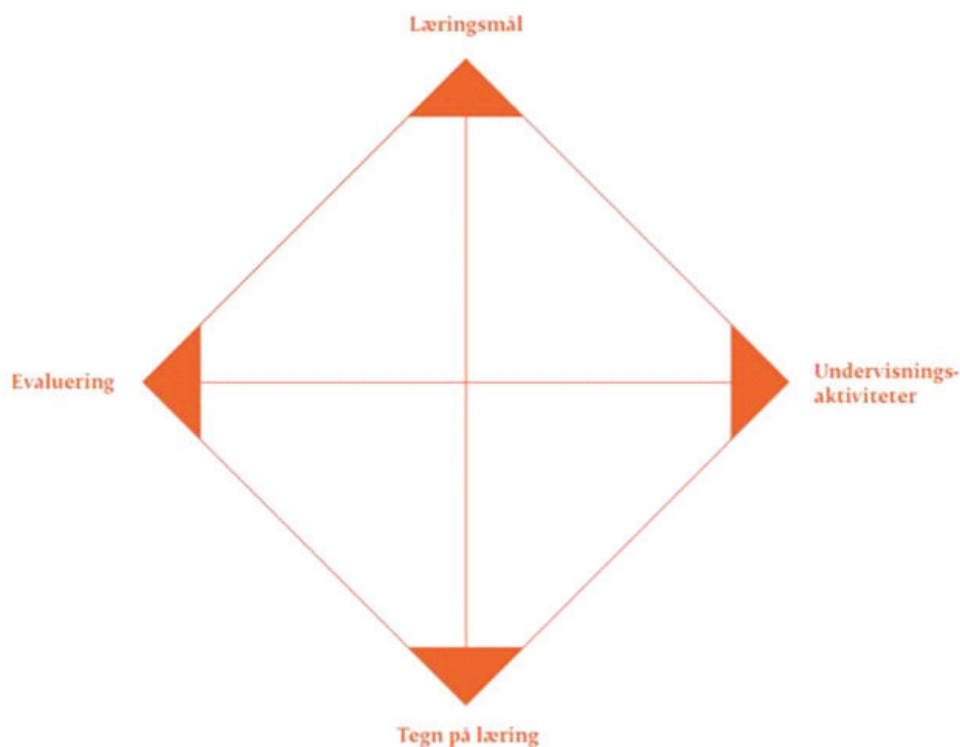
- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.
- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.
- Eleven kan tilsmage og krydre maden.
- Eleven har viden om tilsmagning og kryddring.

Materialet lægger op til arbejde med disse målpår samt flere målpår fra de øvrige kompetenceområder.

Skema over hvilke kompetenceområder, færdigheds- og vidensmål materialet omfatter, kan ses på www.smagensdag.dk/materiale2015.

Læringsmålstyret undervisning

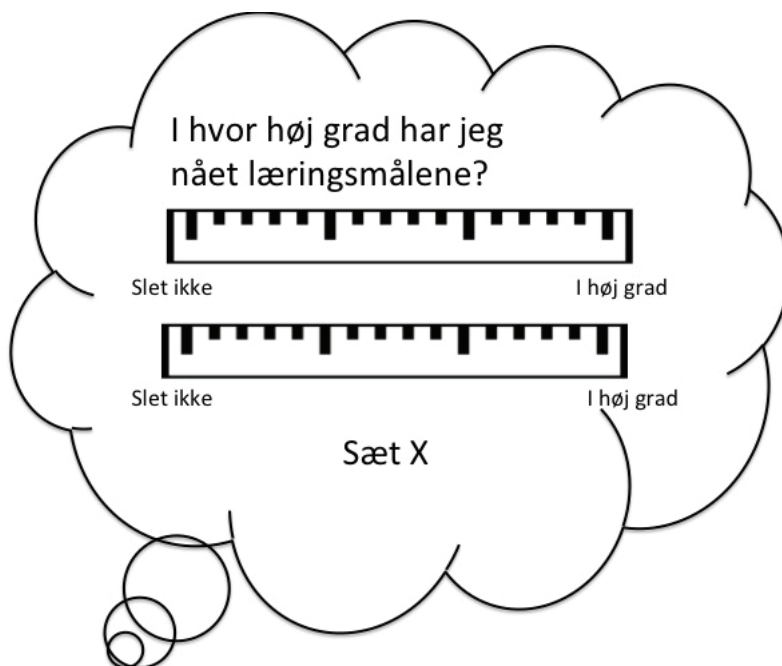
For at tilgodese arbejdet med læringsmålstyret undervisning i madkundskab er materialet tilrettelagt, så underviseren kan planlægge, gennemføre og evaluere undervisningen ud fra den didaktiske model: Fire afhængige indbyrdes faktorer:



Kilde: Ministeriet for børn, undervisning og ligestilling



Til hver workshop er opstillet læringsmål, som er nedbrudte mål af nogle af færdigheds- og vidensmålene. Aktiviteterne er tilrettelagt med udgangspunkt i en undersøgende, analyserende og eksperimenterende virksomhed ud fra læringsmålene. Med analyserende og reflekterende øvelser skal eleverne udvikle en faglig sproglighed og fastholde analyser og vurderinger skriftligt i en smage-model: Smage-5-kanten, i skemaer og digitale fotos. Underviseren kan anvende aktiviteter, de skriftlige notater og fotos i feedback-processen og som dele af de tegn, som eleverne kan anvende i deres overvejelser over, i hvor høj grad de har nået de opstillede læringsmål.



Til at fastholde den enkelte elevs evaluering kan målestokken i tænkeboblen med spørgsmålet: "I hvor grad har jeg nået læringsmålene?" inddrages. Elevevalueringen skal understøttes sprogligt i samtale med kammerater og læreren om, hvad den enkelte elev har lært og erfaret i arbejdet med workshoppen.

I årets materiale er der også fokus på de 3 tværgående emner, som er en del af Fælles Mål for alle fag: Sproglig udvikling, It og medier samt Innovation og entreprenørskab. Eleverne skal gennem arbejdet med materialet *Smag til* udvikle madkundskabsfaglige begreber og sprog om smag og tilsmagning samt kommunikere om deres smagsoplevelser både mundtligt og skriftligt.

Eleverne opfordres i flere workshops til at anvende digitale medier til at finde viden og formidle egne oplevelser. I det undersøgende og eksperimenterende arbejde i workshopsne opfordres eleverne til at eksperimentere med at smage til, at variere og opfinde nye opskrifter ud fra deres viden om smag og deres smagsoplevelser.



Materialet *Smag til* består af:

- Elevmateriale – med intro og formål samt 6 workshops.

Til hver af de 6 workshops er der udformet læringsmål til eleven ud fra færdigheds- og vidensmål i Fælles Mål. Materialet understøtter således elevens refleksioner over mål og egen læring.

- Lærervejledning – inkl. bilag med smagemodellen: Smage-5-kanten og skemaet De 5 *Smag til* søjler. Skemaet De 5 *Smag til* søjler kan kopieres op i størrelse og hænges op i madkundskabslokalet og støtte elevernes læring under arbejdet med *Smag til*.

Smage-5-kanten og De 5 *Smag til* søjler kan anvendes i arbejdet med smag og tilsmagning i madkundskab hele året.

Alt materiale ligger på www.smagensdag.dk under menupunktet: Materiale 2015.

Overvejelser for underviseren

Det er op til den enkelte underviser at vurdere, hvorledes materialet *Smag til* kan indgå i madkundskabsundervisningen.

Underviseren bør tage udgangspunkt i:

- Elevernes forudsætninger – har eleverne fx arbejdet med Smagens Dag før?
- Rammefaktorer – lokale og tidsramme
- Årsplanen – herunder forløbsplan.

De to første workshops er basisworkshops om de 5 grundsmage og oplæg til, hvorledes der kan arbejdes med årets tema *Smag til* samt introduktion til Smage-5-kanten og De 5 *Smag til* søjler. Viden og læring fra de to workshops er forudsætninger for arbejdet med de øvrige workshops i materialet.

I alle workshops er der angivet råvarer, fødevarer og opskrifter på retter, som indgår i elevernes praktiske og undersøgende arbejde. Det er op til læreren at vurdere, hvor mange råvarer der skal anvendes, samt hvor meget der skal fremstilles af hver ret. Udgangspunktet er, at de fremstillede retter produceres til smagning blandt grupper af elever, og hvor smageøvelserne er oplæg til dialog og diskussion på gruppe- eller klasseniveau. I alle opskrifteres fremgangsmåde er begrebet *smag til* fremhævet.





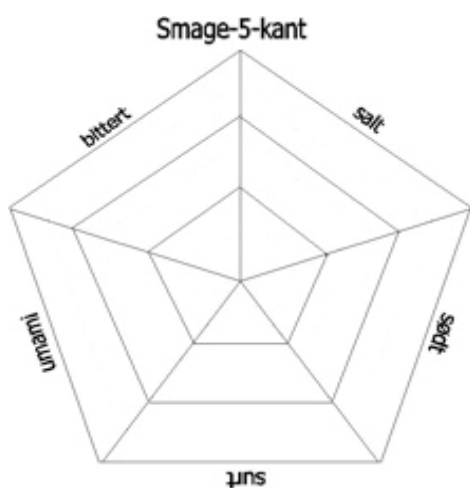
Model og skema

Smage-5-kanten

I workshop 1 introduceres smagemodellen: Smage-5-kanten, som guider eleverne gennem deres smagsoplevelse via grundsmagene. Måske kender eleverne allerede Smage-5-kanten fra tidligere års arbejde med Smagens Dag eller fra andre undervisningsmaterialer.

Smage-5-kanten hjælper og støtter eleverne til at vurdere grundsmagene i en råvare, en fødevarer eller en ret mad. Eleverne markerer den enkelte grundsmags styrke ved at farve et eller flere felter under hver grundsmag. Opleves grundsmagen svag, markerer eleven kun det inderste felt. Opleves grundsmagen middel, farver eleven to felter osv.

Smage-5-kanten viser den enkelte elevs smagsvurdering, gør smagsoplevelsen tydelig for eleven selv og for de andre elever og underviser, og den giver grundlag for dialog og diskussion af smagsoplevelsen. Smage-5-kanten er således et godt fundament for udvikling af elevens fagsprog og faglige begreber om smag.



Sød	Sur	Salt	Bitter	Umami
Den rene grundsmag				
Råvarer og fødevarer der smager meget af de fem grundsmage				
Appelsin Banan Blomme Chilisovs Chutney Gule Gulrødder Jordbær Juice Marmelade Pastinak Pære Rosiner Rød peberfrugt Snackpeber Syrtebrød Tørrede æbler Tørrede tranebær Æble	A38 Balsamicoeddike Citron Cremefrø Culura Edik Kerneremalk Lime Skyr Yoghurt Æble	Bacon Fetaost/salattem Fiskesovs Kapers Røget laks Sojasauce	Grapfrugt Grøn peber Grøn oliven Kaffe Mark chokolade Rugbrød Rå lug Sennep	Ansjoser Blåskimmelost Bouillon Fiskesovs Ketchup Marinerede sild Parmaskinke Parmesanost Røget laks Skinke Tomatpure Tørrede svampe Sojasauce

Skemaet de 5 *Smag til* søjler skal give eleverne viden om, hvilke fødevarer og produkter de kan anvende, når de skal *smage til* med de 5 grundsmage og støtte eleverne i at vælge råvarer og fødevarer, når de skal *smage til*. I flere workshops henvises til skemaet, som bør være synlig i lokalet.

Skemaet kan være dynamisk, idet eleverne kan finde flere råvarer og fødevarer og sætte dem ind i skemaet. Klassen kan udvikle deres helt eget skema, som de kan bruge året rundt i madkundskab, når retter skal *smages til*, eller eleverne skal eksperimentere med nye smags-sammensætninger og retter.



Vejledning til hver workshop

Til hver workshop er der udarbejdet forslag til, hvordan arbejdet med workshoppen kan tilrettelægges efter Fælles Mål og gennemføres i praksis.

Workshop 1 er basisworkshop. Eleverne skal tilegne sig færdigheder og viden, som læringsmålet beskriver, for at de kan arbejde med de øvrige workshops.

Oversigt over workshops

Workshop 1: De 5 grundsmage

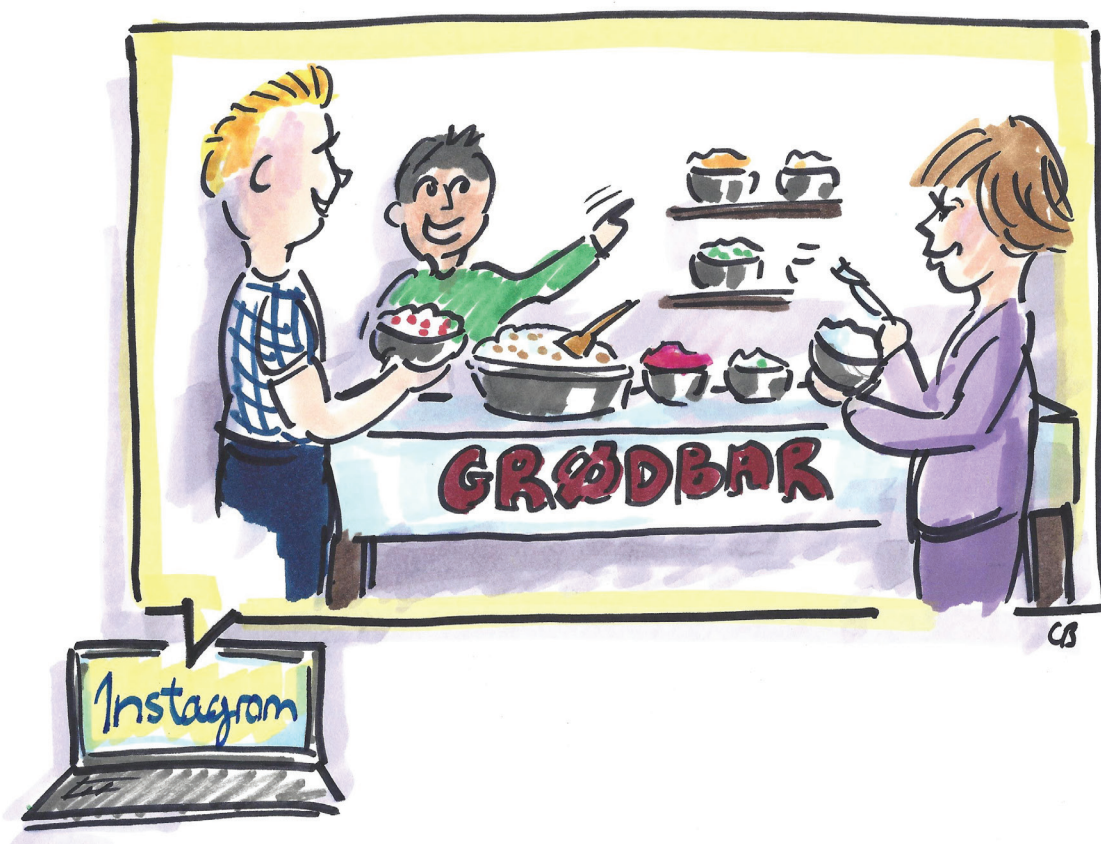
Workshop 2: Smag til med de 5 grundsmage

Workshop 3: Smag retten til

Workshop 4: Smag brødet til

Workshop 5: Smag til med krydderier og krydderurter

Workshop 6: Smag til – til en særlig begivenhed





Workshop 1

De 5 grundsmage

Workshoppen er en basisworkshop, hvor elevernes erfaringer og viden fra undersøgelserne skal anvendes i de øvrige workshops.

Eleverne skal opleve og blive bevidste om de 5 grundsmage: sød, sur, salt, bitter og umami ved at smage på råvarer, som kun indeholder de rene grundsmage.

Eleverne skal lære at udfylde Smage-5-kanten til at vurdere grundsmagenes styrke og få erfaringer med, at fødevarer kan indeholde flere grundsmage.

Planlægning – Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med:

Kompetenceområde	Madlavning
Færdigheds- og vidensområde med mål	Smag og tilsmagning fase 1: Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma Smag og tilsmagning fase 2: Eleven kan tilsmage og krydre maden Eleven har viden om tilsmagning og kryddring
Læringsmål	• Du kan kende de 5 grundsmage. • Du kan genkende de 5 grundsmage, når du smager på forskellige råvarer og produkter. • Du træner dig i at smage og vurdere grundsmagene og deres styrke.

Læringsmålene er opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshoppen.

Tegn på læring

Tegn på læring kan være:

- Eleven kan benævne de 5 grundsmage, når de smager på råvarerne samt komme med eksempler på andre råvarer og fødevarer.
- Eleven kan udfylde Smage-5-kanten i samarbejde med kammerater og lærer.



Lærer – hvad gør læreren	Elev – hvad gør eleverne
Indledning Læreren introducerer workshoppens tema og læringsmål. I dialogisk form bliver begreberne smag og de 5 grundsmage gennemgået. Med henvisning til illustrationerne i materialet tydeliggøres mundhulens og tungens evne til at registrere grundsmagene.	Indledning Eleverne får kendskab til læringsmålene og deltager i dialogen med spørgsmål og svar om begreberne smag og de 5 grundsmage. Eleverne støttes i deltagelse via illustrationerne i elevmaterialet.
Bearbejdning Læreren introducerer smageøvelsen med henvisning til opgaven i elevmaterialet: Smag på sukker, citronsaft, salt, rucola og parmesanost. Læreren understreger betydningen af selve smagningen – smag koncentreret, oplev smagen på tunge og i mundhulen, vurder grundsmagen - og sørger for, at eleverne får skyllet munden med vand mellem hver smagning. Spørgsmål kan være: Hvad smager bittert? Hvordan opleves smagen? Kender I andre fødevarer, som har en bitter smag? Efter smagningen af grundsmagene introducerer læreren Smage-5-kanten med henvisning til den udfyldte Smage-5-kant af gulerod i elevmaterialet. Læreren vejleder og støtter eleverne i opgaven, som eleverne kan samarbejde om.	Bearbejdning Eleverne udfører øvelsen individuelt og drøfter deres smagsoplevelser med kammerater og lærer. Eleven noterer i skemaet, hvilken grundsmag den enkelte fødevarer har. Dernæst kommer eleverne med forslag til, hvilke andre fødevarer de kender, som indeholder grundsmagene. Eleverne smager på fødevarerne: Rugbrød, blomkål og minimælk og udfylder en Smage-5-kant for hver fødevarer.
Opsamling Samtale i klassen om de udfyldte Smage-5-kanter. Hvilke ligheder og forskelle er der i elevernes udfyldte Smage-5-kanter?	Opsamling Eleverne begrunder deres opfattelse af grundsmagene ud fra skemaet og deres udfyldte Smage-5-kanter.

Evaluerings

Som selvevaluering kan eleven udfylde målestokken i tænkeboksen i forhold til i hvilken grad, eleven selv mener, at læringsmålet er opnået. Lærer og kammerater kan give feedback og stille spørgsmål i forhold til læringsmålene og dermed gøre selvevalueringen lettere, fx:

- Hvor mange grundsmage er der?
- Nævn grundsmagene for mig?
- Hvilke råvarer har du smagt, og hvilke grundsmage havde de?
- Hvilke råvarer med den sure grundsmag kender du?
- Nævn nogle råvarer, som har meget umamismag.
- Hvordan ser din Smage-5-kant ud?

Lærers evaluering kan ske på basis af elevernes selvevaluering samt den løbende dialog under smageøvelserne og samtalen om de udfyldte Smage-5-kanter.



Workshop 2

Smag til med de 5 grundsmage

Workshoppens fokus er skemaet: *De 5 Smag til søjler*. Skemaet skal give eleverne en oversigt over, hvor de kan finde de 5 rene grundsmage, samt i hvilke råvarer og fødevarer grundsmagene er særligt tydelige. Via skemaet får eleverne en oversigt over, hvilke rene grundsmage og andre fødevarer og råvarer de kan tilsætte, når de vil have en særlig grundsmag frem i en ret – når de skal smage retten til. En klassisk gulerodssalat er udgangspunktet for elevernes undersøgelse med at få grundsmagene frem i en ret. Eleverne skal udnytte deres erfaringer med disse øvelser til selv at udvikle deres egen opskrift på en gulerodssalat. Eleverne kan hente inspiration til råvarer til deres gulerodssalat fra skemaet *De 5 Smag til søjler*.

Underviseren kan vurdere, om der også skal arbejdes med anden del af workshoppen, hvor temaet er grød. Eleverne skal fremstille trekornsgrød og smage den til med forskellige toppings: en topping med en sød grundsmag og en topping med umami grundsmag.

Planlægning – Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med:

Kompetenceområde	Madlavning
Færdigheds- og vidensområde med mål	Smag og tilsmagning fase 1: Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma Smag og tilsmagning fase 2: Eleven kan tilsmage og krydre maden Eleven har viden om tilsmagning og krydring Madlavningens mål og struktur fase 1: Eleven kan lave mad efter en opskrift Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift Madlavningens mål og struktur fase 2: Eleven kan udvikle opskrifter Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter
Læringsmål	• Du kan kende råvarer og fødevarer, der indeholder de 5 grundsmage. • Du kan smage en ret til ved at tilsætte en sød, sur, salt, bitter eller umami smag.

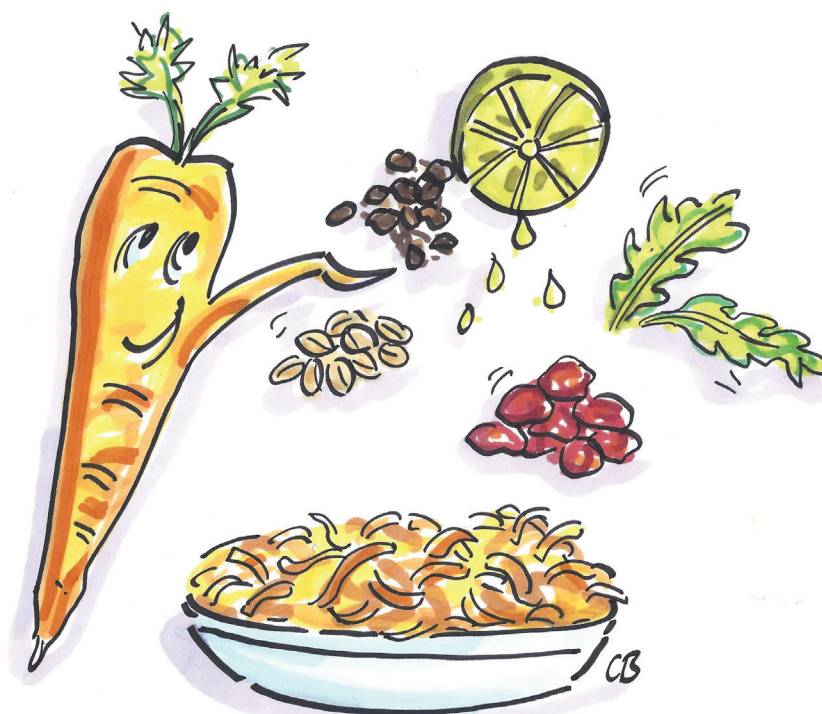


Læringsmålene er opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshopen.

Tegn på læring

Tegn på læring kan være:

- Eleven kan fortælle andre om de 5 grundsmage og finde råvarer og fødevarer, som indeholder de 5 grundsmage.
- Eleven kan referere til modellen *De 5 Smag til søjler* og nævne flere af de råvarer og fødevarer, som indeholder meget af hver af de 5 grundsmage.
- Eleven kan forklare, hvilke grundsmage der er i elevens egen opskrift på gulerodssalat.





Lærer – hvad gør læreren	Elev – hvad gør eleverne
Indledning Læreren introducerer De 5 <i>Smag til søjler</i>. Det anbefales at kopiere skemaet op i stor størrelse eller anvende en interaktiv tavle, som gør, at skemaet er tydeligt for alle elever i klassesamtalen. Med henvisning til arbejdet med workshop 1 repeteres de 5 grundsmage og i hvilke fødevarer, de 5 grundsmage er tydelige. Dernæst igangsætter læreren en samtale om skemaets anden del om fødevarer og råvarer, hvor de 5 grundsmage er særlig tydelige. Læreren tilføjer eventuelle forslag fra eleverne, og skemaet bliver på denne måde mere tilpasset den enkelte klasse. Lad skemaet blive hængende i klassen, så det kan støtte eleverne i deres tilsmagning af deres mad i madkundskabsundervisningen fremadrettet. Bearbejdning Læreren sætter eleverne i gang med at lave 5 gulerodssalater i elevmaterialets opgave: Find grundsmagene i gulerodssalat. Læreren fordeler opgaverne, så der bliver en gulerodssalat med hver grundsmag: sød, sur, salt, bitter og umami. Med udgangspunkt i elevernes notater i skemaet lægger læreren op til en drøftelse i klassen om, hvilke fødevarer der har givet grundsmagene i hver salat. Læreren giver derefter eleverne opgaven: at eleverne skal lave deres egen lækre gulerodssalat og henviser til, at eleverne kan bruge De 5 <i>Smag til søjler</i> og få inspiration herfra til valg af fødevarer og råvarer til deres egen gulerodssalat.	Indledning Eleverne bidrager i samtalen med deres viden fra workshop 1. Eleverne deltager i samtalen og kommer bl.a. med forslag til andre fødevarer og råvarer end de, som er noteret i skemaet. Bearbejdning Eleverne arbejder 2 og 2 med fremstilling af de 5 gulerodssalater. Alle elever smager lidt af alle gulerodssalater og udfylder skemaet i elevmaterialet. Eleverne fremstiller deres egen super lækre gulerodssalat og bruger De 5 <i>Smag til søjler</i> som inspiration til valg af råvarer og fødevarer til deres salat.



Lærer – hvad gør læreren	Elev – hvad gør eleverne
Opsamling Med udgangspunkt i elevernes smagsoplevelse af gulerodssalaterne skaber læreren overblik for eleverne, så elevernes viden om råvarer og fødevarer, der indeholder de 5 grundsmage, bliver synliggjort. Som opfølgning på arbejdet og erfaringerne med gulerodssalaterne arbejder eleverne videre med elevmaterialets opgave omkring Grød morgen, middag og aften. Læreren fortæller om den danske gamle tradition med grød til alle måltider, og hvordan det er muligt at tilsmage grøden med forskellig topping. Hvis læreren vurderer, at grødtemaet skal yderligere udfoldes, kan læreren igangsætte eksperimenter med flere typer korn og gryn, kogning i søde, syrlige og salte væsker samt flere slags topping. Eleverne kan bruge <i>De 5 Smag til søjler</i> til inspiration til toppings samt finde inspiration til opskrifter på nettet eller på Instagram. Se opgaven: Lav en grødbar i elevmaterialet.	Opsamling Eleverne smager på hinandens gulerodssalater og beskriver deres smagsoplevelse i Smage-5-kanterne. Eleverne arbejder med opskrifterne i elevmaterialet og fremstiller 3 trekornsgrød, som de smagsvurderer i Smage-5-kanter.

Evaluerings

Eleven vurderer, i hvilken grad læringsmålene er nået. Her kan tages udgangspunkt i eksemplerne på tegn på læring. Det er vigtigt, at eleverne får sat ord på sin læring, hvor det fremgår, at eleven har tilegnet sig faglige begreber om smag og tilsmagning og sin smagsoplevelse.



Workshop 3

Smag retten til

I workshoppen skal eleverne tilegne sig færdigheder og viden om tilsmagning, så de opnår indsigt i det faglige begreb: *Smag til* eller smag retten til, som der ofte står sidst i en opskriffs fremgangsmåde.

Eleverne skal tilsmage to retter: vores efterårsret og æbleskyr, der er fremstillet af kål, porrer og æbler – råvarer, der er i sæson om efteråret. Eleverne skal ud fra deres viden og erfaringer med de 5 grundsmage vurdere, hvilke smage de kan tilsætte vores efterårsret og vurdere, hvordan æblemosen, der indgår i æbleskyren, ændres, når der tilsættes flere og flere smage. Desuden skal eleverne undersøge, hvilken æbleskyr de foretrækker og til hvilket måltid, de vil spise den.

Planlægning – Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med:

Kompetenceområde	Fødevarebevidsthed Madlavning
Færdigheds- og vidensområde med mål	Råvarekendskab fase 1: Eleverne kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse Smag og tilsmagning fase 2: Eleven kan tilsmage og krydre maden Eleven har viden om tilsmagning og kryddring
Læringsmål	• Du kan undersøge, hvilke grundsmage du kan tilsætte en ret. • Du kan vælge de krydderier eller råvarer, der kan tilsættes retten. • Du kan smage retten til og forklare, hvilke grundsmage du tilsatte.

Læringsmålene er opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshoppen.

Tegn på læring

Tegn på læring kan være:

- Eleven kan smage en ret til.
- Eleven kan forklare, hvilke grundsmage der var i de råvarer, eleven smagte retten til med.



Lærer – hvad gør læreren	Elev – hvad gør eleverne
Indledning Læreren præsenterer læringsmålene for eleverne og de råvarer, der er i sæson i efteråret, som eleverne skal arbejde med. Læreren kan samtale med eleverne om, hvilke andre råvarer der er i sæson om efteråret og om råvarernes smag.	Indledning Eleverne samtaler med læreren om de råvarer, der er i sæson om efteråret. Eleverne kan udforme en liste over de retter, de kender. Eleverne kan smage på kål, porre og æble og vurdere deres smag ud fra Smage-5-kanten.
Bearbejdning Læreren vurderer, hvordan klassen skal arbejde med workshoppens 2 retter: Vores efterårsret og æbleskyr. Klassen kan i grupper arbejde med Vores efterårsret, hvor læreren præsenterer, de ingredienser eleverne kan smage retten til med fra opskriften, og hvilke ingredienser eleverne kan bruge, der ikke står i opskriften. Læreren kan også henvise til skemaet: <i>De 5 Smag til søjler</i> . Læreren vurderer, hvordan eleverne kan tilberede æblemosen, så de erfarer ændringen i smagen, når der bliver tilsat flere og flere smagsgivende ingredienser: citronsaft, vanille, sukker og ingefær. Læreren leder smagsvurderingen af æblemosen og anvender fagsprog. Læreren vurderer, om eleverne i grupper eller enkeltvis skal vælge topping til æbleskyren.	Bearbejdning Eleverne tilbereder i grupper: Vores efterårsret. Eleverne måler ingredienser af og understøttes i at samtale om, hvilke ingredienser, der giver retten smag. I tilsmagningen undersøger og samtaler eleverne om, hvilke smage de vil tilsætte retten, for at retten får den smag, eleverne synes er bedst. Eleverne tilbereder æblemosen efter opskriften og vurderer, hvordan æblemosen ændrer smag, når der tilsættes flere og flere smagsgivende ingredienser. Eleverne vælger, hvilken æblemos de vil anvende i deres æbleskyr og vælger ingredienser til deres topping.
Opsamling Læreren leder smagsvurderingen og samtalerne om tilsmagningen og navngivningen af Vores efterårsret. Lærerne spørger til elevernes valg ved deres sammensætning af æbleskyren, så eleverne får mulighed for at begrunde valget og anvende et fagsprog, når de skal beskrive de valgte smage.	Opsamling Eleverne giver deres efterårsret navn og smagsbedømmer klassens forskellige retter, hvor de fortæller, hvilke smage de valgte at tilsætte retten. Eleverne begrundes, hvorfor de har sammensat deres æbleskyr med de valgte smage og udfylder under smagsbedømmelsen Smage-5-kanten.

Evaluerings

Læreren samtaler med eleverne om, hvad de har lært, og om de har opnået de opstillede læringsmål. Eleverne kan anvende målestokken og i deres portfolio beskrive, hvilke nye råvarer de har anvendt i deres tilsmagning af retterne.



Workshop 4

Smag brødet til

Eleverne skal i denne workshop tilegne sig færdigheder og viden om brøds smag og vurdere, hvordan de kan tilsætte de 5 grundsmage til brød. Eleverne skal vælge, hvilke ingredienser de vil tilsætte til deres minibrød og fremstille brødene ud fra en grundopskrift. Efter en smagsvurdering af brødene skal eleverne diskutere, til hvilke måltider og retter de vil spise brødene. I denne workshop forhåndsbedømmer eleverne brødernes smag ud fra deres viden om og erfaringer med smagen i de ingredienser, de tilsætter. Begrebet *smag til* bruges i denne workshop, når eleverne vælger, hvilken ret eller hvilket måltid brødets smag kan bruges til.

Planlægning – Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med:

Kompetenceområde	Madlavning
Færdigheds- og vidensområde med mål	Grundmetoder og madteknik fase 1: Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning Smag og tilsmagning fase 1: Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma
Læringsmål	• Du kan vurdere, hvilke smage der er i forskellige typer brød. • Du kan smage brød til og begrunde, hvad de skal bruges til. • Du kan fremstille brød, hvor du eksperimenterer med forskellige smagssammensætninger.

Læringsmålene er opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshopen.

Tegn på læring

Tegn på læring kan være:

- Eleven kan vurdere smagen i forskellige typer af brød ud fra de 5 grundsmage.
- Eleven kan fremstille brød og begrunde, hvilken smag der er tilsat brødet.
- Eleven kan begrunde sit valg af brød til forskellige måltider og retter.



Lærer – hvad gør læreren	Elev – hvad gør eleverne
Indledning Læreren præsenterer workshopens tema for eleverne sammen med læringsmålene. Læreren leder smageøvelsen af forskellige brød, der kan købes i dagligvarebutikker. Bearbejdning Læreren samtaler med eleverne om, hvilke smage de kan tilsætte dejen til minibrødene ud fra skemaet i workshoppen, og opfordrer eleverne til at begrunde deres valg og komme med andre forslag. Under fremstillingsprocessen af brødene støtter læreren eleverne i afkodningen af opskriften. Opsamling Læreren leder elevernes smagsvurdering af de brød, eleverne har fremstillet og spørger eleverne, om brødet har fået den smag, de forventede. Læreren kan sammen med klassen beslutte, om klassen vil fremstille et minibrød, der passer til en kartoffelsuppe.	Indledning Eleverne smagsvurderer de købte brød og sætter deres smagsvurdering ind i Smage-5-kanten. Eleverne kan samtale om, hvornår de spiser de forskellige brød. Bearbejdning Eleverne diskuterer og vælger, hvilken grundsmag deres brød skal tilsættes. Eleverne kan smage på ingredienserne, før de vælger. Før selve fremstillingsprocessen måler eleverne de valgte ingredienser af. Eleverne afkoder opskriften og træner fremstilling af en gærdej med smag. Opsamling Eleverne vurderer smagen af deres minibrød ved hjælp af Smage-5-kanten og begrunder, hvad de vil bruge brødene til.

Evaluerings

Læreren samtaler med eleverne om, hvor langt de er nået i forhold til de opstillede læringsmål. I evalueringssamtalen anvender læreren de faglige begreber, der er centrale i workshoppen. Eleverne kan anvende målestokken og i deres portfolio beskrive, hvilke smage de valgte at tilsætte minibrødene og lægge opskrifterne samt billeder af brød og de ingredienser, der gav smag, på skolens hjemmeside eller klassens digitale logbog.





Workshop 5

Smag til med krydderier og krydderurter

I denne workshop skal eleverne tilegne sig færdigheder og viden i forhold til tilsmagning og krydring med krydderier og krydderurter. Eleverne skal både krydre kyllingelår og fiskefrikadeller ud fra deres forhåndsviden og tilsmage knuste kartofler, dip og remoulade med krydderier og krydderurter. Eleverne skal anvende deres viden om de 5 grundsmage, vurdere krydderier og krydderurters smag og styrke i tilsmagningen af retterne.

Planlægning – Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med:

Kompetenceområde	Madlavning Fødevarebevidsthed
Færdigheds- og vidensområde med mål	Råvarekendskab fase 1: Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse Smag og tilsmagning fase 1 og 2: Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma Eleven kan tilsmage og krydre maden Eleven har viden om tilsmagning og krydring
Læringsmål	• Du kan beskrive forskellige krydderiers og krydderurters smag ud fra de 5 grundsmage. • Du kan vælge krydderier, når du skal smage en ret mad til.

Læringsmålene er opført i elevmaterialet, så det er tydeligt for eleverne, hvad de skal lære i workshopen.

Tegn på læring

Tegn på læring kan være:

- Eleven kender forskellige krydderier og krydderurters navn og smag.
- Eleven kan bruge krydderier og krydderurter ved krydring og tilsmagning af retter.



Lærer – hvad gør læreren	Elev – hvad gør eleverne
Indledning Læreren præsenterer forskellige krydderier og krydderurter for eleverne ud fra skemaet i workshopp. Læreren kan lade eleverne dufte til og smage på de forskellige krydderier og krydderurter. Læringsmålene opstilles herefter for eleverne.	Indledning Eleverne dufter til og smager på forskellige krydderier og krydderurter i et parsamarbejde. Eleverne taler i klassen om, hvilke krydderier de kender, og hvad de bruger dem til. Eleverne kan tilføje flere krydderier og krydderurter til skemaet.
Bearbejdning Læreren vælger sammen med eleverne, hvilke opgaver de vil arbejde med: kyllingelår med dip og knuste kartofler eller fiskefrikadeller med remoulade og knuste kartofler. Under fremstillingsprocessen samtaler læreren med eleverne om deres valg af krydderurter og krydderier og om, hvordan den ønskede smag fremhæves. Under tilsmagningen af retterne vejleder læreren eleverne i deres valg af smagsgivere.	Bearbejdning Eleverne diskuterer, hvilke krydderier de vil bruge til deres kyllingelår eller i fiskefrikadeller ud fra de smagserfaringer de har. Eleverne afkoder opskrifterne og tilbereder retterne. Eleverne arbejder sammen i par eller grupper, når de tilsmager retterne, så de har mulighed for at diskutere, hvilke smage der skal tilsættes.
Opsamling Læreren leder elevernes vurdering af retterne ud fra Smage-5-kanten, så det er muligt for eleverne at begrunde deres smagsoplevelser og forklare med faglige begreber, hvad de ville ændre næste gang, retterne skal fremstilles.	Opsamling Eleverne vurderer retternes smag ud fra Smage-5-kanten og forklarer, hvordan de har valgt krydderier og krydderurter og brugt dem i tilsmagningen. Eleverne kan udforme opskrifter på deres dip og i deres portfolio beskrive, hvordan de har brugt opskrifterne hjemme.

Evaluerings

Læreren samtaler med eleverne, om de har opnået de opstillede læringsmål. Eleverne kan lave en udstilling om krydderier og krydderurter og formidle temaet for andre elever på skolen, så eleverne anvender det fagsprog, de har tilegnet sig. Eleverne kan udstille billeder og opskrifter af deres tilsmagte retter.



Workshop 6

Smag til – til en særlig begivenhed

Eleverne skal i workshoppen arbejde med den kulturelle opfattelse af smag, samtidig med at eleverne skal bruge deres viden om grundsmagenes betydning for opnåelse af god smag i en ret mad. Hermed anvender eleverne den viden og de færdigheder, de har tilegnet sig gennem arbejdet med de øvrige workshops.

Planlægning – Fælles Mål

I forhold til Fælles Mål for faget madkundskab arbejdes der i denne workshop med:

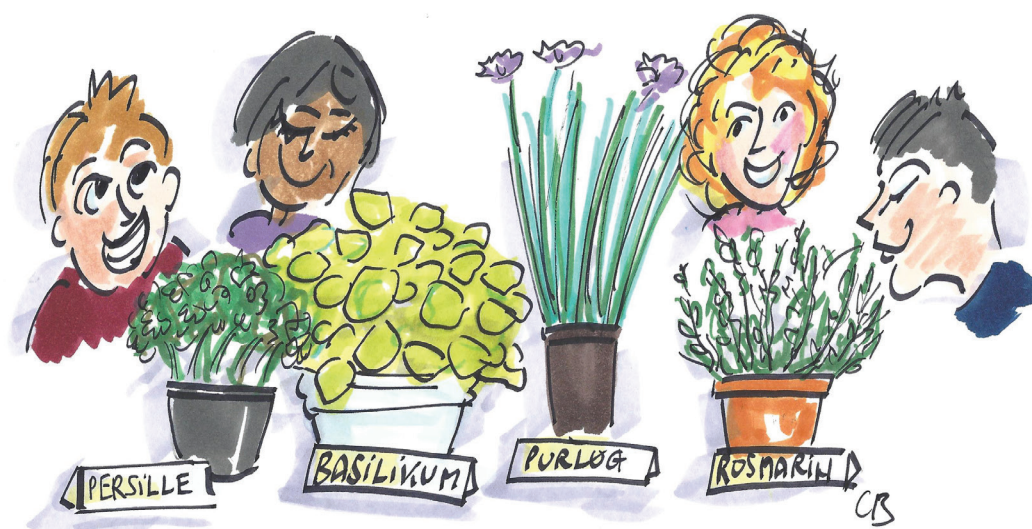
Kompetenceområde	Madlavning Fødevarebevidsthed Mad og kultur
Færdigheds- og vidensområde med mål	Smag og tilsmagning fase 1: Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma Smag og tilsmagning fase 2: Eleven kan tilsmage og krydre maden Eleven har viden om tilsmagning og kryddring Madlavningens mål og struktur fase 1: Eleven kan lave mad efter en opskrift Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift Madens æstetik fase 1: Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk Råvarekendskab fase 1: Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse Måltidets komposition fase 2: Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger Eleven har viden om måltidsanledninger
Læringsmål	• Du kan beskrive smage til forskellige begivenheder, årstider og højtider. • Du kan tilsmage maden til en bestemt begivenhed. • Du kan fortælle andre om, hvordan man kan smage retter til med grundsmagene.



Tegn på læring

Tegn på læring kan være:

- Eleven kan fortælle om forskellige højtider, årstider og begivenheder samt de grundsmage, som er knyttet til fødevarer og retter til fødselsdag, jul, vinter og halloween.
- Eleven kan vælge råvarer, fødevarer, krydderurter og krydderier, der passer som topping til pizza.
- Eleven kan fortælle andre om, hvordan man kan smage forskellige retter til med grundsmagene.
- Eleven kan vejlede andre i at beskrive sin smagsoplevelse i en Smage-5-kant og diskutere smagsoplevelsen.





Lærer – hvad gør læreren	Elev – hvad gør eleverne
Indledning Læreren igangsætter en samtale, hvor <i>Smag til</i> begrebets flere betydninger repeteres. I denne workshop er der særligt fokus på den kulturelle opfattelse af smag samtidig med, at eleverne skal bruge deres viden om grundsmagens betydning for opnåelse af en god smag i en ret mad. Læreren samtaler med eleverne om, hvordan begivenheder, højtider og årstid forbindes med forskellige smage. Bearbejdning Læreren sætter eleverne i gang med opgaven i elevmaterialet under <i>Undersøg</i> , hvor eleverne skal finde karakteristika af smag for fødselsdag, jul, vinter og halloween. Læreren introducerer workshoppens opgave: Event Pizza2GO. Læreren må vurdere, om eventen kan udføres i virkeligheden med forældregruppen, eller om der skal inddrages en anden deltagerkreds, fx en parallelklasse. Læreren sørger for fordelingen af opgaverne, som er nøje beskrevet i elevmaterialet. Opsamling Der samles op undervejs. Hvor langt er vi i processen? Hvilke råvarer og fødevarer skal vælges til pizzaerne? Hvilke grundsmage skal fremhæves i pizzaerne? Hvorfor?	Indledning Eleverne kommer med forslag til begivenheder og de smagsoplevelser og grundsmage, eleverne forbinder med disse. Bearbejdning Eleverne udfører opgaven i elevmaterialet i grupper og diskuterer deres resultater i klassen. Eleverne undersøger, hvilke grundsmage, de har erfaret, der er i en pizza, og hvilke krydderier der bruges på pizzaer. Eleverne arbejder med de opgaver, de har valgt og vil undersøge. Opsamling Eleverne hjælper deltagerne i eventen med at udfylde Smage-5-kanterne og leder samtalen om deltagernes smagsoplevelser.

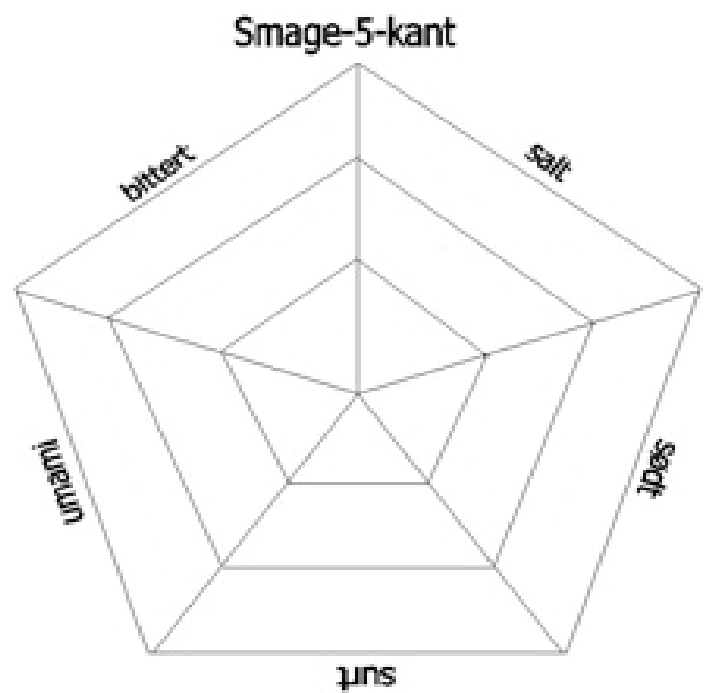
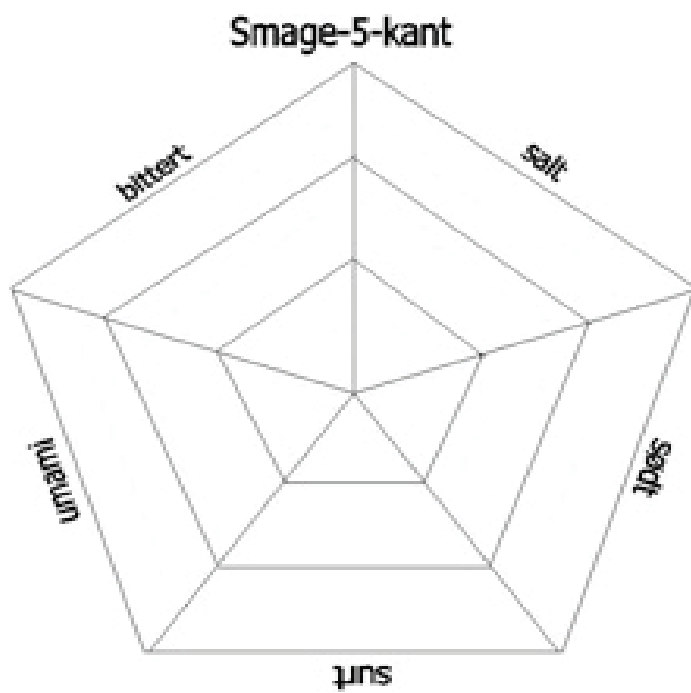
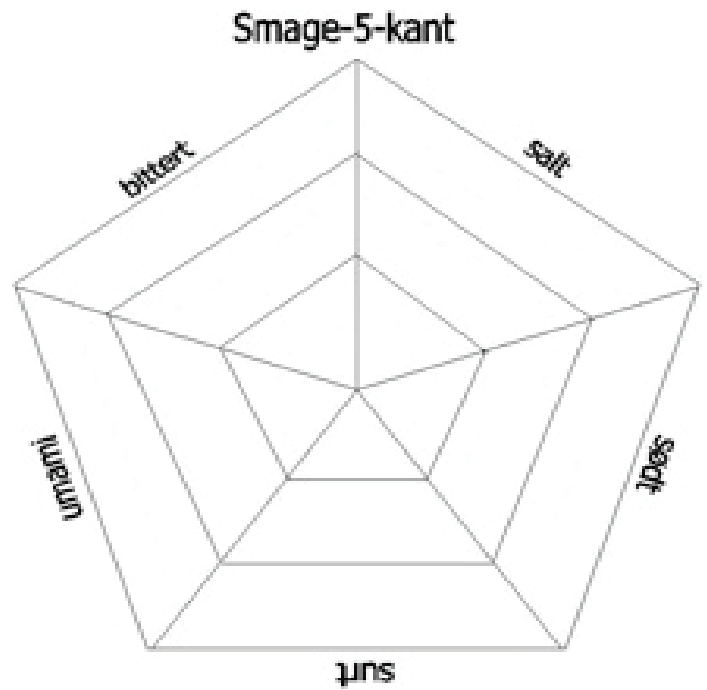
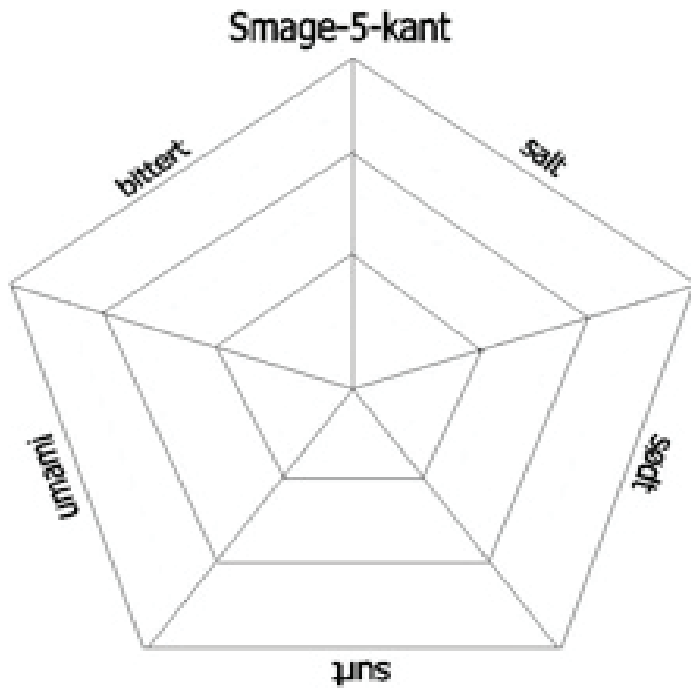
Evaluerings

Undervejs i processen giver læreren eleverne feedback på deres opgaveløsning i forhold til de konkrete aktiviteter, så den enkelte elev kan vurdere i hvilken grad, læringsmålene og tegnene på læring er opnået.

Efter Pizza2GO eventen evalueres såvel deltagernes læring som den måde, eleverne havde løst den stillede opgave på. Undervejs i gennemførelsen af eventen kan elever og lærer tage digitale fotos og filmklip på mobilen, som kan inddrages i evalueringen og være med til at dokumentere særlige lærings-situationer og tegn på læring.



Smage-5-kanten





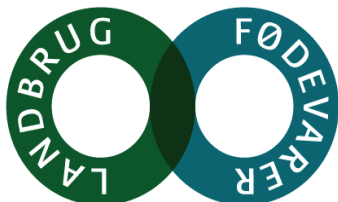
De 5 Smag til søjler

Sød	Sur	Salt	Bitter	Umami
Den rene grundsmag Råvarer og fødevarer der smager meget af de fem grundsmage				
Appelsin Banan Blomme Chillisovs Chutney Gelé Gulerod Jordbær Juice Marmelade Pastinak Pære Rosiner Rød peberfrugt Snackpeber Syltetøj Tørrede abrikoser Tørrede tranebær Æble	A38 Balsamicoeddike Citron Cremefraiche Cultura Eddike Kærnemælk Lime Skyr Yoghurt Æble	Bacon Fetaost/salattern Fiskesovs Kapers Røget laks Sojasauce	Grapefrugt Grøn peber Grøn oliven Kaffe Mørk chokolade Rugbrød Rå løg Sennep	Ansjoser Blåskimmelost Bouillon Fiskesovs Ketchup Marinerede sild Parmaskinke Parmesanost Røget laks Skinke Tomatpure Tørrede svampe Sojasauce



Tak til sponsorerne, der støtter Smagens Dag 2015

Landbrug og Fødevarer



Kartoffelafgiftsfonden



Smag for Livet



Fiskebranchen



2 gange om ugen

Frie Fagskoler



Dansukker





Litteratur og links

Eddike

Af Claus Meyer & Andreas Harder
Politikens Forlag 2005

Go Cook 100% din ret – bogen til madkundskab

Af coop Skolekontakten 2014

Killes Krydderier

Af Kille Enna
Politikens Forlag 2008

Krydderurter

Af Annemette Olesen
Politikens Forlag 2010

Madkundskab

Af Helle Brønnum Carlsen & Annelise Terndrup Pedersen
Akademisk Forlag 2014

Umami – Gourmetaben & den femte smag

Af Ole G Mouritsen & Klavs Styrbæk
Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck 2011

Links

<http://www.smagforlivet.dk/>

http://www.madkundskabsforum.dk/Raavareguide/Vi_spiser_med_alle_sanser/Smag_-_og_smag_til.aspx#

www.smagensdag.dk

Har du spørgsmål eller kommentarer til Smagens Dag eller årets materiale *Smag til*, er du velkommen til at kontakte sekretariatet:

Smagens Dags sekretariat

Glentevej 3, 2670 Greve

E-mail: mbn@2vejs.dk

Telefon: 4360 00 76 eller 2020 0076.



Smagens Dag