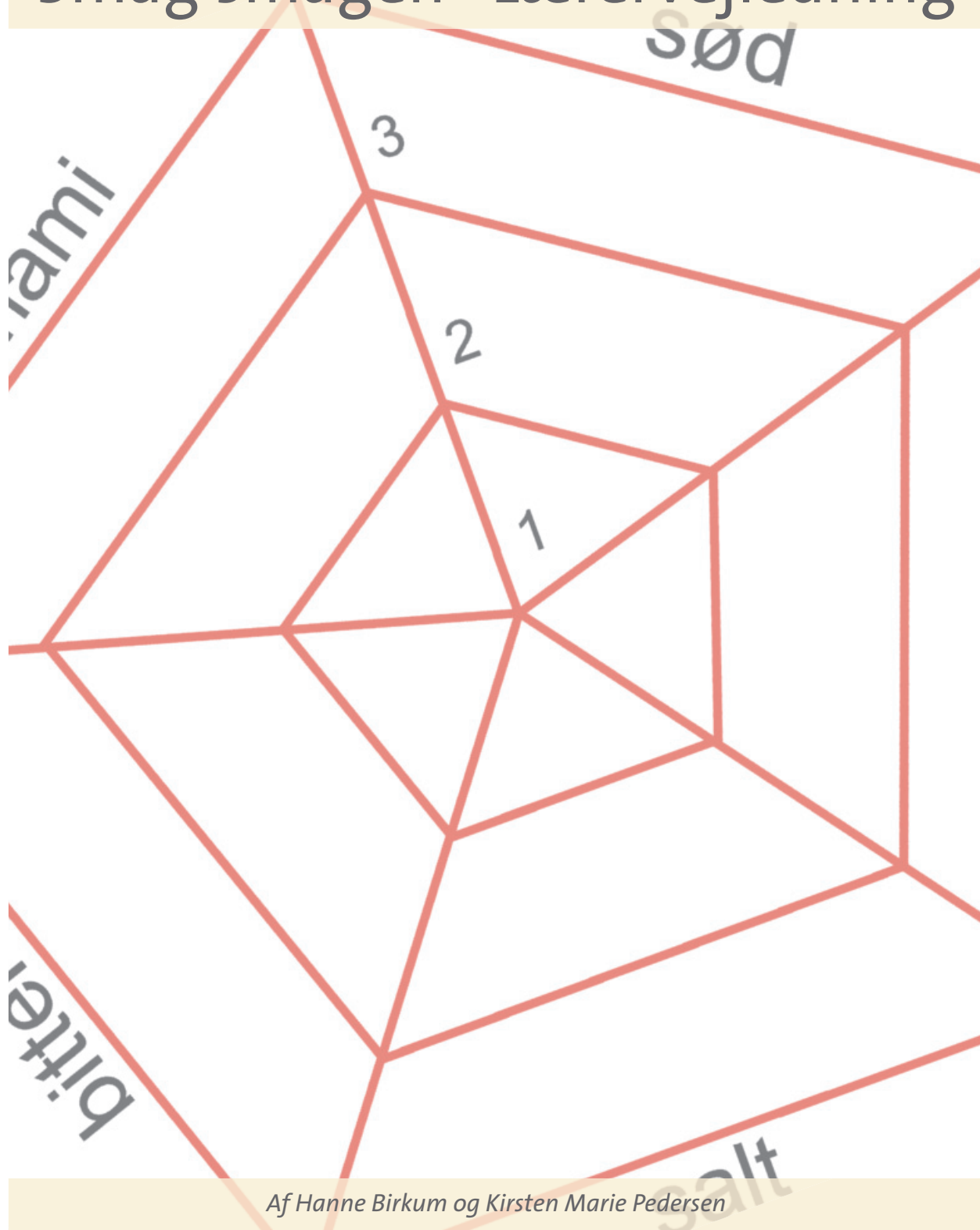


Smagens Dag

2016

Smag smagen · Lærervejledning



Af Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen



Indhold - Smagens Dag 2016

Årets materiale	3
Læringsmålstyret undervisning	4
Overvejelser for underviseren	7
Smage-5-kanten	8
Vejledning til hver workshop	9
Workshop 1: De 5 grundsmage og smagssansen	10
Workshop 2: Sød	11
Workshop 3: Sur	12
Workshop 4: Salt	13
Workshop 5: Bitter	14
Workshop 6: Umami	15
Workshop 7: Sæt de 5 grundsmage i spil	16
Bilag: Smage-5-kanter	17
Sponsorer der støtter Smagens Dag 2016	18
Litteratur og links	19



Smagens Dag 2016

Temaet for Smagens Dag er Smag smagen, som sætter fokus på de 5 grundsmage – sød, sur, salt, bitter og umami. Eleverne skal erkende de 5 grundsmage og tilegne sig færdigheder og viden, så de kan skelne mellem de forskellige grundsmage og vurdere den enkelte grundsmags styrke. Eleverne skal tilberede og sammensætte måltider med smag, der giver dem lyst til at smage og spise forskellige fødevarer.

Forskning viser, at vi kan registrere 5 grundsmage: sød, sur, salt, bitter og umami. I materialet Smag smagen sættes der fokus på smagssansen, og hvordan grundsmagene registreres. Smagsoplevelsen er forskellig, selvom vi spiser det samme. På Smagens Dag får eleverne mulighed for at opleve de 5 grundsmage og vurdere forskellige fødevarers smag, når de bruger Smage-5-kanten.

Plakaten Smage-5-kanten viser eleverne, hvordan de kan fastholde deres smagsoplevelser, når de udfylder Smage-5-kanten.

Formålet med Smagens Dag 2016 er, at eleverne:

- Oplever og erkender de 5 grundsmage: sød, sur, salt, bitter og umami
- Tilegner sig viden om grundsmagene og smagssansen, samt hvordan grundsmagene registreres i munden
- Får erfaringer med at smage og vurdere fødevarers og retters grundsmage
- Bliver bevidste om, hvilke råvarer og retter de fem grundsmage indgår i.

Årets materiale

Materialet Smag smagen er målrettet faget madkundskab og tager udgangspunkt i de forenklede Fælles Mål for faget. Materialet vil også kunne anvendes i andre af grundskolens fag, hvor arbejdet med smag og smagssansen kan være en del af fagets indhold.

Årets materiale tager udgangspunkt i følgende kompetenceområder for madkundskab:

- Fødevarebevidsthed med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Råvarekendskab
- Madlavning med det tilhørende færdigheds- og vidensområde: Smag og tilsmagning.



Årets tema Smag smagen er direkte nævnt under kompetenceområdet Madlavning, hvor et af færdigheds- og vidensområderne er: Smag og tilsmagning. Færdigheds- og vidensmålsparet for trin 1 for dette område er:

- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma og Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.

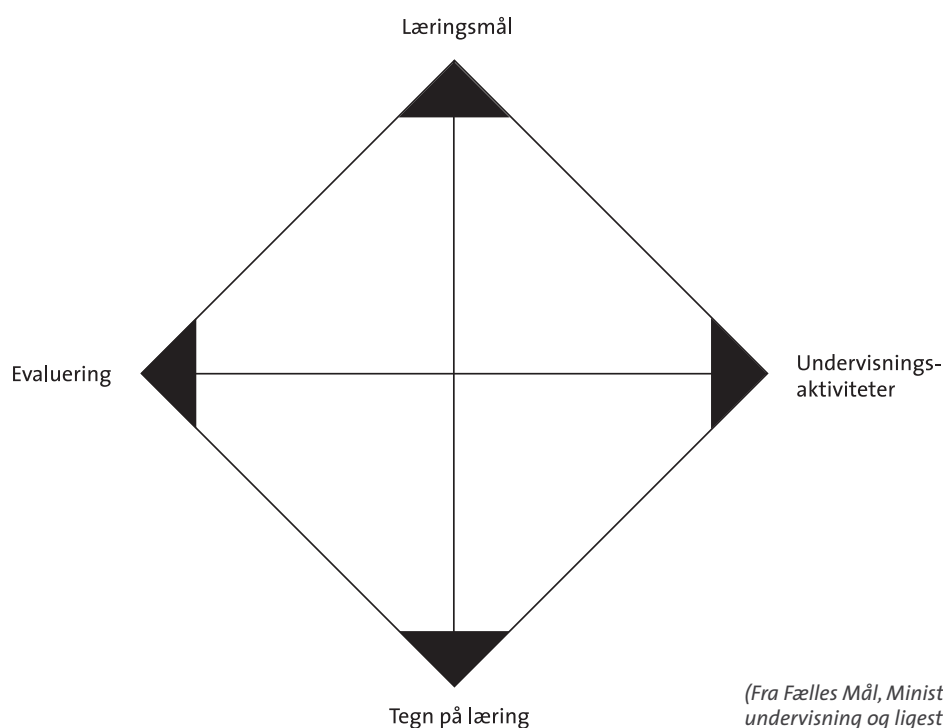
Fokus i dette års materiale er på aktiviteter, der retter sig mod arbejdet med grundsmagene.

Skema over hvilke kompetenceområder, færdigheds- og vidensmål materialet omfatter, kan ses på www.smagensdag.dk/materiale2016

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 – relationsmodellen:

Fire afhængige indbyrdes faktorer:



(Fra Fælles Mål, Ministeriet for børn, undervisning og ligestilling)

Til hver workshop er opstillet læringsmål, som er forslag til nedbrudte mål af nogle af færdigheds- og vidensmålene. Se skemaet: www.smagensdag.dk/materiale2016. Aktiviteterne er tilrettelagt med udgangspunkt i en praktisk, undersøgende, analyserende og eksperimenterende virksomhed ud fra læringsmålene. Materialets undersøgende opgaver lægger op til, at eleverne kan tilegne og udvikle en faglig sproglighed i dialog og diskussioner om smag samt fastholde analyser, vurderinger og resultater af undersøgelser i en smagemodel: Smage-5-kanten, i skemaer og med digitale fotos.



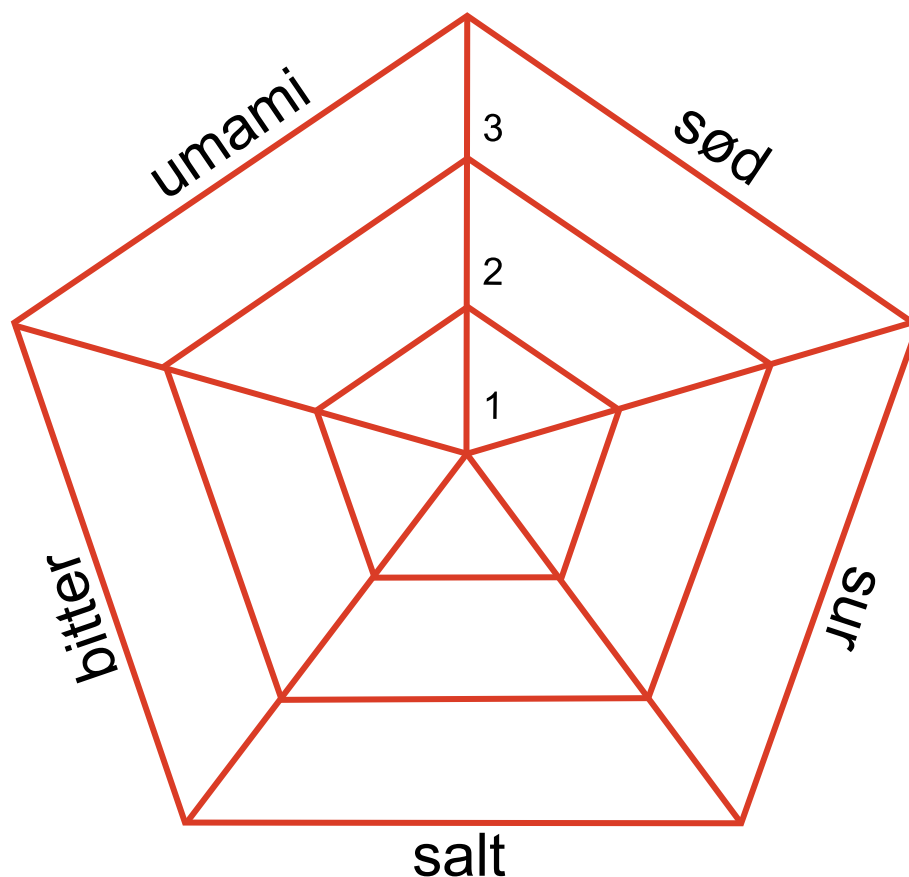
Underviseren kan anvende elevernes aktiviteter, skriftlige notater og digitale fotos i feedback-processen og som dele af de tegn, som eleverne kan bruge i deres overvejelser over, i hvor høj grad de har nået de opstillede læringsmål.

Den løbende og afsluttende evaluering skal understøttes sprogligt i samtale med kammerater og læreren, så den enkelte elev bliver bevidst om egen læring.

De 3 tværgående emner, som er en del af Fælles Mål for alle fag: Sproglig udvikling, It og medier samt Innovation og entreprenørskab, er medtænkt i materialet Smag smagen.

Eleverne skal gennem arbejdet med de forskellige workshops udvikle madkundskabsfaglige begreber og sprog om smag og de 5 grundsmage 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 grundsmagene og udvikle nye retter.





Materialet Smag smagen består af:

- *Elevmateriale* – med intro og formål samt 7 workshops.
- *Lærervejledning* – inklusive bilag med smagemodellen: Smage-5-kanten.
- *Plakaten: De 5 grundsmage* – er sendt til alle skoler i august 2016.

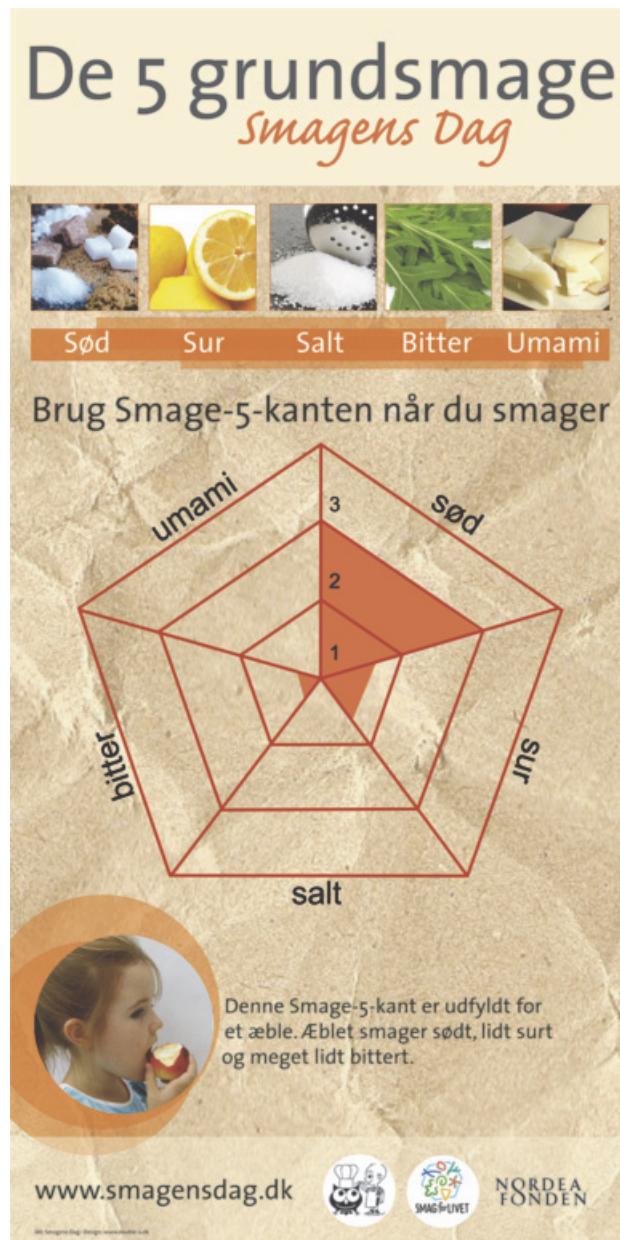
Alt materiale ligger på www.smagensdag.dk under menupunktet: Materiale 2016.

Elevmateriale består af 7 workshops med en indledende workshop om grundsmagene og smagssansen og en workshop for hver af de 5 grundsmage samt en workshop, hvor eleverne skal sætte alle grundsmagene i spil ved at sætte de retter, som de arbejdede med i de øvrige workshops, sammen til en menu.

Eleverne skal gennem praktiske og undersøgende opgaver i workshopsne opleve og erfare hver enkelt grundsmag, samt hvilke fødevarer der smager meget af en af de 5 grundsmage, når de analyserer fødevarernes smag med Smage-5-kanten. Til hver af de 7 workshops er der udformet læringsmål til eleven ud fra færdigheds- og vidensmål i Fælles Mål samt oplæg til evaluering af hver workshop. Materialet understøtter elevens refleksioner over eget læringsudbytte i forhold til de omsatte læringsmål.

Fokus i de 7 workshops er elevernes praktiske og konkrete arbejde, hvor de ud fra deres viden om og erfaringer med de 5 grundsmage undersøger og analyserer deres smagsoplevelse af kendte og ukendte fødevarer i sæson. Eleverne skal trænes i og udfordres til at smage og vurdere de 5 grundsmage i retter og forskellige fødevarer.

Elevernes færdigheder og viden om grundsmagene skal danne basis for deres lyst til at eksperimentere med fremstillingen af retter, så disse bliver velsmagende.





Overvejelser for underviseren

Det er op til den enkelte underviser at vurdere, hvordan materialet Smag smagen 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.

I alle workshops er der angivet fødevarer og opskrifter på retter, som indgår i elevernes praktiske og undersøgende arbejde. Det er op til læreren at vurdere, hvor mange fødevarer 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 om de 5 grundsmage på gruppe- eller klasseniveau.

Læreren kan vælge at arbejde med hele materialet eller dele af det. Workshop 1 er en grundworkshop og forudsætningen for arbejdet med de andre workshops.





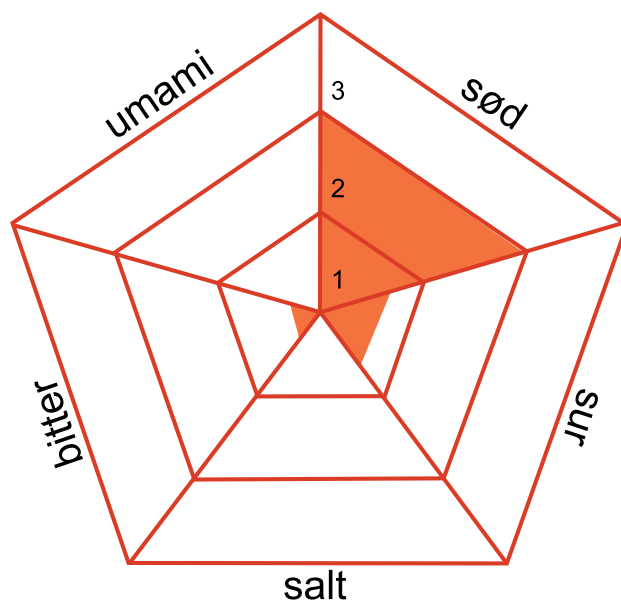
Smage-5-kanten

I elevmaterialets intro præsenteres 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 er en analysemodel, der hjælper og støtter eleverne til at vurdere grundsmagene i en fødevarer eller en ret. 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 1. 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 for underviseren. Modellen giver grundlag for dialog og diskussion af smagsoplevelsen. Smage-5-kanten er derfor et godt fundament for udvikling af elevens fagsprog og faglige begreber om smag.

Smage-5-kanten her er udfyldt for et æble, som er noget sødt, lidt surt og meget lidt bittert.





Vejledning til hver workshop

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

Elevmaterialet indledes med en intro: Smag smagen, hvor eleverne får præsenteret formålet med årets tema. Derudover introduceres Smage-5-kanten og den plakat, som er tilknyttet årets tema. Plakaten kan hænge i madkundslokalet, så eleverne hele tiden kan blive mindet om de 5 grundsmage, og om hvordan Smage-5-kanten kan støtte dem, når de smager og vurderer fødevarer og retter af mad.

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

Oversigt over workshops

Workshop 1: De 5 grundsmage og smagssansen

Workshop 2: Sød

Workshop 3: Sur

Workshop 4: Salt

Workshop 5: Bitter

Workshop 6: Umami

Workshop 7: Sæt de 5 grundsmage i spil



Workshop 1: De 5 grundsmage og smagssansen

Workshoppen er en basisworkshop. Her introduceres de 5 grundsmage, som eleverne skal erfare, lære at skelne mellem og kende ved at smage på de rene grundsmage, ligesom eleverne skal tilegne sig viden om smagssansen.

Læringsmål

- Eleven kan kende de 5 grundsmage.
- Eleven kan forklare, hvad der sker, når man smager.

Undervisningsaktiviteter

Eleverne introduceres for læringsmålene.

Underviseren formidler workshoppens beskrivelse af smagssansen – og hvad der sker på tungen og i hjernen, når vi smager. Forklaringerne understøttes af illustrationerne i elevmaterialet. Illustrationen kan udskrives og sættes op i faglokalet. Papiller og smagsløg er nøglebegreber, som eleverne skal forstå og kunne forklare. Ved at tage et foto af deres tunger kan eleverne studere deres papiller og begynde at forstå, hvad der sker, når de smager.

Læreren viser de 5 grundsmage og forklarer grundsmagene ud fra plakats illustrationer. Eleverne smager på de 5 grundsmage og fører deres resultater ind i skema på side 5.

Tegn på læring

Tegn på læring kan være:

- Eleven kan forklare, hvad en grundsmag er.
- Eleven kan nævne eksempler på alle 5 grundsmage.
- Eleven kan forklare, hvad papiller er, og hvilken betydning de har for smagsoplevelser.
- Eleven kan redegøre for smagssansens funktion.

Evaluerings

Eleverne kan to og to teste hinanden i forhold til de opstillede læringsmål.

- Forklar, hvad en grundsmag er.
- Nævn en fødevare for hver af 5 grundsmage.
- Forklar hvad papiller er, og hvilken betydning de har for smagsoplevelser.
- Hvad er smagsløg, og hvordan fungerer de?
- Lave en udstilling om smagssansen på skolen.

Underviseren cirkulerer lyttende rundt i klassen under evalueringen og får dermed information om, i hvor høj grad eleverne har nået læringsmålene.



Workshop 2: Sød

Workshopen har fokus på grundsmagen sød. I workshopen beskrives, hvorfor mange foretrækker den søde smag. Eleverne skal undersøge og eksperimentere med grundsmagen sød og få erfaringer med den søde smag og viden om, hvilke fødevarer der giver eller indeholder grundsmagen sød.

Læringsmål

- Eleven kan undersøge og vurdere den søde smag i forskellige fødevarer.
- Eleven kan bruge den søde smag i forskellige retter og beskrive, hvordan den søde smag bruges.
- Eleven kan smage grundsmagen sød og vurdere den med Smage-5-kanten.

Undervisningsaktiviteter

Læreren forklarer læringsmålene for eleverne. Læreren viser eleverne forskellige fødevarer, der smager sødt, fx sukker, honning og æble, mælk, brombær, gulerod og pære. Læreren taler med eleverne om teksten: Den søde smag.

Eleverne skal smage på 5 forskellige fødevarer, der har en sød smag og udfylde en Smage-5-kant for hver fødevare. Eleverne kan arbejde sammen 2 og 2 og diskutere smagen i de fem fødevarer, og hvor søde de er. Herefter undersøger eleverne den søde smag i tre forskellige smoothies. Læreren vurderer, hvordan eleverne kan tilberede de 3 smoothies og leder herefter elevernes smagsvurdering. Det er vigtigt, at eleverne bruger deres udfyldte Smage-5-kanter, når de taler om deres smagsoplevelser, så de styrker deres fagsprog. Arbejdet med den søde grundsmag kan afsluttes med, at eleverne får mulighed for at overveje, hvornår de bruger den søde grundsmag og til hvilke begivenheder.

Tegn på læring

- Eleven kan forklare, hvorfor mange foretrækker grundsmagen sød.
- Eleven kan nævne forskellige fødevarer, der smager sødt.
- Eleven kan anvende forskellige fødevarer og andre ingredienser, når en ret skal gøres mere sød.

Evaluerings

Eleverne kan i grupper tale med hinanden, om de har nået de opstillede læringsmål og:

- Forklare, hvorfor mange foretrækker den søde smag.
- Nævne fødevarer, der kun har den rene søde smag.
- Nævne fødevarer, der har den søde smag.
- Forklare, hvornår de bruger den søde smag.

Underviseren lytter til de diskussioner og samtaler eleverne har om grundsmagen sød ud fra deres arbejde med Smage-5-kanten. Underviseren vurderer, i hvilken grad eleverne kan sætte ord på deres smagserfaringer.



Workshop 3: Sur

I workshoppen er der fokus på grundsmagen sur. Eleverne skal opnå erfaringer med og viden om, hvordan den sure smag bruges, og i hvilke fødevarer den findes.

Læringsmål

- Eleven kan undersøge og vurdere den sure smag i forskellige fødevarer.
- Eleven kan bruge den sure smag i forskellige retter og beskrive, hvordan den sure smag bruges.
- Eleven kan smage grundsmagen sur og vurdere den med Smage-5-kanten.

Undervisningsaktiviteter

- Læreren forklarer læringsmålene for eleverne. Målene kan sættes op i faglokalet.
- Læreren lader eleverne smage på den rene sure smag, fx citronsaft eller eddike.
- Læreren taler med eleverne om, hvordan den sure grundsmag føles i munden.
- Eleverne kan 2 og 2 læse teksten: Den sure smag.

Herefter skal eleverne undersøge den sure smag i forskellige fødevarer, fx eddike, syltet agurk, yoghurt, kærnemælk og limesaft og udfylde en Smage-5-kant for hver fødevare. Læreren leder samtalen om elevernes smagsvurdering, hvor eleverne både skal vurdere styrken af den sure smag i den enkelte fødevare og fødevarernes andre grundsmage. Herefter skal eleverne opnå indsigt i, hvordan grundsmagen sur bruges. Eleverne skal analysere den sure smag i to dressinger til en efterårssalat. Eleverne kan arbejde i grupper og fremstille de to salater med de to forskellige dressinger med grundsmagen sur. Eleverne analyserer den sure smag i de to dressinger med Smage-5-kanten. Læreren leder klassens samtale om, hvornår man bruger den sure smag, og eleverne lytter til hinandens forslag om, hvad grundsmagen sur kan bruges til.

Tegn på læring

- Eleven kan forklare, hvordan den sure smag opleves i munden.
- Eleven kan nævne flere fødevarer, der smager surt.
- Eleven kan forklare, hvordan grundsmagen sur bruges.
- Eleven kan bruge grundsmagen sur i madlavningen.

Evaluerings

Eleverne kan to og to tale med hinanden, om de har nået de opstillede læringsmål og:

- Forklare hvilke fødevarer, der har den rene sure smag.
- Forklare hvilke fødevarer, der har grundsmagen sur.
- Forklare og vise, hvordan grundsmagen sur kan bruges.

Underviseren lytter til de diskussioner og samtaler, eleverne har om grundsmagens sur ud fra arbejdet med Smage-5-kanten. Underviseren vurderer, i hvilken grad eleverne kan sætte ord på deres smagserfaringer og anvende grundsmagen sur, når de laver mad.



Workshop 4: Salt

Grundsmagen salt er i fokus i workshop 4. Eleverne skal forstå, at salt er livsvigtigt for væskebalancen, kende den rene smag af salt og identificere grundsmagen salt i forskellige fødevarer.

Læringsmål

- Eleven kan undersøge og vurdere den salte smag i forskellige fødevarer.
- Eleven kan bruge den salte smag i forskellige retter og beskrive, hvordan den salte smag bruges.
- Eleven kan smage grundsmagen salt og vurdere den med Smage-5-kanten.

Undervisningsaktiviteter

Underviseren har medbragt fint salt, groft salt og flagesalt og er i dialog med eleverne om de forskellige slags salt. Hvordan registreres den salte smag i munden? Hvor mærker eleverne den salte smag i munden? Se workshop 1.

Læringsmålene for workshoppen præsenteres. Hvilke fødevarer kender eleverne, der smager meget af den salte grundsmag?

Eleverne smager på de 5 fødevarer: stegt bacon, skinke, chips, peanuts og fetaost og udfylder en Smage-5-kant for hver fødevarer. Underviseren støtter eleverne i deres smagning og med at sætte ord på grundsmagene i samtalen om elevernes udfyldte Smage-5-kanter. (Bacon kan være enten fra gris, kylling eller kalkun).

Eleverne skal eksperimentere med stegning af kyllingestykker, som får tilført den salte smag på forskellig måde og finde ud af, hvilke fødevarer der giver et stykke stegt kylling den salte smag. Underviseren inddeler eleverne i hold, som fremstiller retterne med de stegte stykker kylling. Eleverne skal smage lidt af hver ret og vise deres smagsvurderinger i Smage-5-kanter. Eleverne diskuterer deres smagsoplevelse ud fra de udfyldte Smage-5-kanter. I hvilket kyllingestykke er den salte grundsmag mest tydelig, og hvilke fødevarer giver den salte smag i de tre stykker kylling?

Underviseren opfordrer eleverne til at komme med forslag til, hvilke salte fødevarer de spiser meget af, samt hvornår eleverne tilsætter salt til deres mad. Eleverne kan udarbejde deres lister 2 og 2, som derefter kan optælles til:

Klassens top 3: Salte fødevarer, som klassen spiser mest af.

Klassens top 3: Kommer salt på maden.

Tegn på læring

- Eleven kan forklare, hvordan den salte smag opleves i munden.
- Eleven kan nævne forskellige fødevarer, som smager salt.
- Eleven kan bruge Smage-5-kanten til at vurdere smagen af salt i forskellige fødevarer.
- Eleven kan forklare, hvordan den salte smag kan bruges i en ret mad.

Evaluerings

Ved smageøvelserne får underviseren et indtryk af, i hvor høj grad eleverne når læringsmålene. Ved afslutningen af arbejdet med workshoppen kan underviseren sætte en feedback øvelse i spil, som får eleverne til at reflektere over deres læringsudbytte, fx: Tegn en pil med tal 0-3 på gulvet. Bed eleverne stille sig et sted på pilen i forhold til, i hvor høj grad de har opnået hvert læringsmål. Lad eleverne forklare, hvorfor de har placeret sig, som de har ved hvert af læringsmålene.



Workshop 5: Bitter

I workshoppen skal eleverne arbejde med grundsmagen bitter, som er en grundsmag, mange børn skal vænne sig til at smage. Eleverne skal smage og vurdere fødevarer, der indeholder meget smag af bitter. Eleverne skal fremstille pesto af krydderurter og nødder og undersøge, hvilke fødevarer der er med til at give en pesto en bitter smag.

Læringsmål

- Eleven kan undersøge og vurdere den bitre smag i forskellige fødevarer.
- Eleven kan bruge den bitre smag i forskellige retter og beskrive, hvornår den bitre smag bruges.
- Eleven kan smage grundsmagen bitter og vurdere den med Smage-5-kanten.

Undervisningsaktiviteter

Underviseren bruger plakaten De 5 grundsmage i dialogen med eleverne og får dem til at udpege den bitre grundsmag og det produkt, som viser den bitre smag på plakaten samtidig med, at workshoppenes læringsmål tydeliggøres. Hvilke andre fødevarer kender eleverne, som smager bittert? Hvordan opleves smagen bitter?

Eleverne smager på de 5 fødevarer: Valnødder, hvidkål, persille, mørk chokolade og rå løg og bruger Smage-5-kanten til deres analyse. Med udgangspunkt i de udfyldte Smage-5-kanter diskuterer eleverne deres smagsvurderinger.

Eleverne fremstiller de to slags pesto og analyserer deres indhold af den bitre smag og de øvrige grundsmage. Eleverne skal også smage de to slags pesto sammen med ristet rugbrød og finde ud af, hvad rugbrødets smag gør ved pestoens smag. Underviseren støtter eleverne i deres brug af fagsprog i dialogen om deres smagsvurderinger og får indtryk af, hvor langt eleverne er i forhold til læringsmålene.

Elevmaterialet lægger op til, at eleverne eksperimenterer med at fremstille deres helt egen pesto og finde frem til, hvordan deres pesto kan blive mere eller mindre bitter.

Afslutningsvis skal eleverne nævne fødevarer, de bruger, som har grundsmagen bitter. Forslagene kan samles på tavlen eller i klassens portfolio.

Tegn på læring

- Eleven kan forklare, hvordan den bitre smag opleves i munden.
- Eleven kan nævne forskellige fødevarer, som smager bittert.
- Eleven kan bruge Smage-5-kanten til at vurdere smagen af bitter i forskellige fødevarer.
- Eleven kan forklare, hvordan den bitre smag kan bruges i en ret.

Evaluerings

Som afslutning på workshoppen beder underviseren eleverne 2 og 2 reflektere over, i hvor høj grad de har nået læringsmålene – et mål ad gangen. Underviseren beder eleverne tilkendegive deres vurdering af egen læring via – eleverne laver , eller på workshoppenes læringsmål.

På baggrund af dette kan underviseren konkludere, hvilke elementer om grundsmagen bitter og eventuelt de øvrige grundsmage, der senere bør inddrages i undervisningen.



Workshop 6: Umami

Den femte grundsmag umami kan være svær at sætte ord på og forklare. Eleverne skal i workshop 6 undersøge og erfare grundsmagen umami og støttes i at beskrive oplevelsen af velsmag, som er et kendetegn ved umami.

Læringsmål

- Eleven kan undersøge og vurdere smagen af umami i forskellige fødevarer.
- Eleven kan bruge grundsmagen umami i forskellige retter og beskrive, hvornår umamismagen bruges.
- Eleven kan smage grundsmagen umami og vurdere den med Smage-5-kanten.

Undervisningsaktiviteter

Undervisningen starter med, at eleverne smager et stykke parmesanost. Underviseren guider eleverne igennem smagningen, så smagningen får tid, og parmesanosten kommer godt rundt i munden. Hvilken grundsmag er kraftigst? Umami – og dagens læringsmål bliver præsenteret for eleverne.

Eleverne læser workshoppens indledende afsnit om umami, mens underviseren gør klar til smageøvelsen med de 5 fødevarer: champignon, soltørret tomat, fiskesovs, parmaskinke og ansjos. Eleverne bruger Smage-5-kanterne til smagsvurderingen og diskuterer deres resultater i klassen. Underviseren leder diskussionen, og plakaten De 5 grundsmage kan inddrages i smageøvelsen.

Underviseren introducerer opgaven, hvor eleverne skal undersøge smagen af umami i tre tomatsovs og finde ud af, hvilke fødevarer der giver tomatsovsen umamismag. Eleverne kan i hold tilberede tomatsovsene, som kan præsenteres som "buffet" og smages sammen med spaghetti og revet parmesanost. Eleverne smagsvurderer sovsene med og uden tilbehør og fastholder deres analyse i Smage-5-kanter og i skemaform. Skemaets resultater skal støtte elevernes sproglige udtryk til forklaring og forståelse af ordet velsmag. Eleverne skal afslutningsvis nævne retter, de kender, som har meget umamismag.

Tegn på læring

- Eleven kan forklare, hvordan smagen af umami opleves i munden.
- Eleven kan nævne forskellige fødevarer med grundsmagen umami.
- Eleven kan bruge Smage-5-kanten til at vurdere umamismagen i forskellige fødevarer.
- Eleven kan forklare, hvordan grundsmagen umami kan bruges i en ret.
- Eleven kan forklare ordet velsmag i forbindelse med grundsmagen umami.

Evaluerings

Undervisningen afsluttes med en fælles refleksion over arbejdet med grundsmagen umami, hvor underviseren via spørgsmål og svar fra eleverne undersøger, i hvor høj grad eleverne har nået læringsmålene for workshoppen.



Workshop 7: Sæt de 5 grundsmage i spil

I workshoppen skal eleverne bruge de erfaringer og viden, de har tilegnet sig ved at arbejde med de forskellige workshops om de 5 grundsmage.

Læringsmål

- Eleven kan bruge sin viden om og erfaringer med de 5 grundsmage, når han eller hun laver en ret mad eller et måltid.

Undervisningsaktiviteter

Med udgangspunkt i plakaten De 5 grundsmage repeterer klassen de 5 grundsmage og kommer med eksempler på fødevarer, der er karakteristiske for hver af de 5 grundsmage.

Eleverne kan bruge deres resultater fra workshop 1. Workshoppens læringsmål introduceres for eleverne. Eleverne skal sammensætte en Smag smagen Menu med fx forret, hovedret og dessert. Eleverne opfordres til at bruge retterne og den viden, de har tilegnet sig i arbejdet med workshop 2, 3, 4, 5 og 6.

Eleverne skal udforme et flot menukort, der skal være med i præsentationen af deres menu. Når middagen præsenteres, kan eleverne optage et filmklip på mobilen eller på en tablet, hvor de præsenterer og begrundes deres valg af deres menu og nævner menuens indhold af de 5 grundsmage.

Tegn på læring

- Eleven kan beskrive de 5 grundsmage.
- Eleverne kan sammensætte en menu, hvor de 5 grundsmage er repræsenteret.
- Eleverne kan forklare og begrunde deres valg af menu.

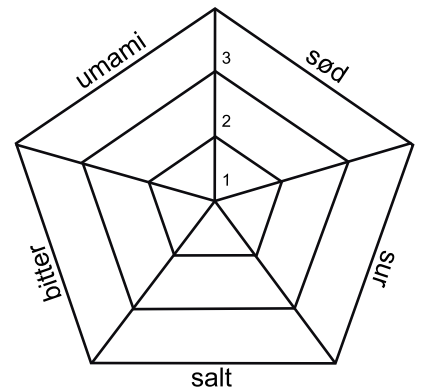
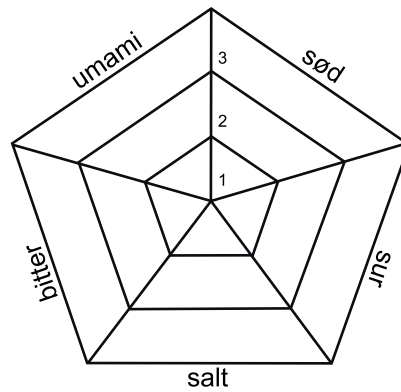
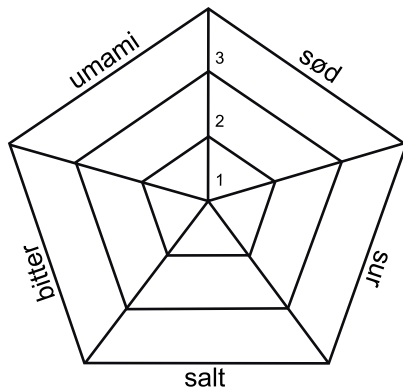
Evaluerings

Ved afspilning af filmklippene i klassen og eventuelt for en parallelklasse får eleverne feedback på deres menu og præsentation af de 5 grundsmage. Underviseren giver feedback i forhold til workshoppens læringsmål samt sammensætning og præsentation af menu.

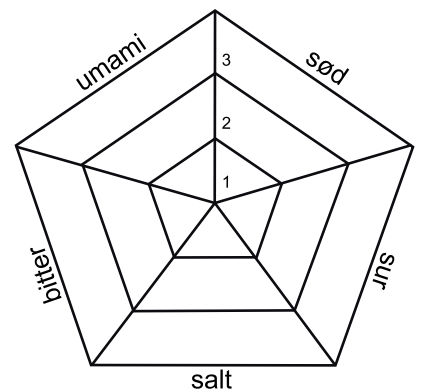
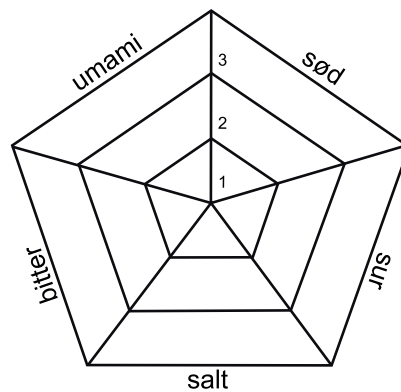
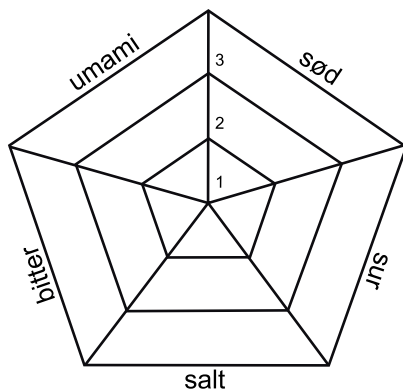


Bilag: Smage-5-kanter

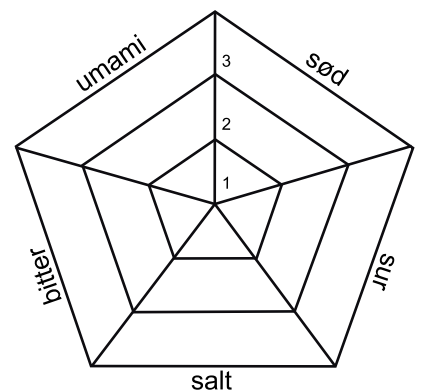
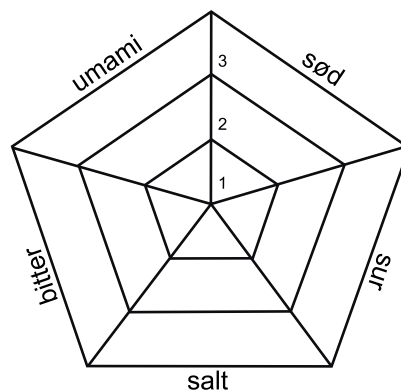
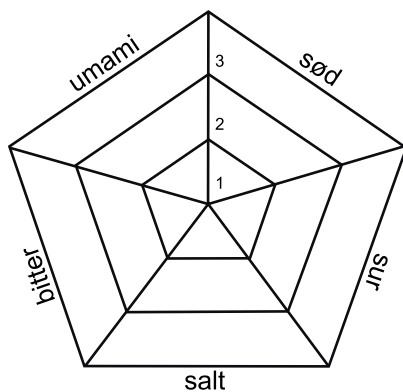
Fødevarer: _____ Fødevarer: _____ Fødevarer: _____



Fødevarer: _____ Fødevarer: _____ Fødevarer: _____



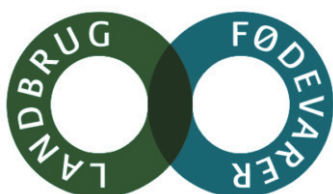
Fødevarer: _____ Fødevarer: _____ Fødevarer: _____





Tak til sponsorerne, der støtter Smagens Dag 2016

Landbrug og Fødevarer
www.lf.dk



Smag for Livet
www.smagforlivet.dk



Dansukker
www.dansukker.dk



Frie Fagskoler
www.friefagskoler.dk



Fiskebranchen
www.2gangeomugen.dk





Litteratur og links

Mod en smagspædagogik

Af Karen Wistoft og Jonathan Leer

Smag for Livet 2015

Kan downloades her:

<http://www.smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/SMAG%2002%20-%20Mod%20en%20smagspædagogik%20%20Web.pdf>

Smag

På sporet af en gastronomi

Af Martin Marchman Andersen

Turbine 2015

Umami – Gourmetaben & den femte smag

Af Ole G Mouritsen og Klavs Styrbæk

Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck 2011

Links

www.smagensdag.dk

www.smagforlivet.dk

www.youtube.com/watch?v=VcEPJCteAdc - De fem grundsmage – GOCook

www.youtube.com/watch?v=DrcfLWtbiEU - Irma – intro til de 5 grundsmage

www.youtube.com/watch?v=V7v5u4EnoDE - Irma – sød

www.youtube.com/watch?v=_moEmoo4tLQ - Irma – sur

www.youtube.com/watch?v=v5YH3_NOmR8 - Irma – salt

www.youtube.com/watch?v=axdZ-a6rCVI - Irma – bitter

www.youtube.com/watch?v=RdfHj3Ncxjl - Irma – umami

www.youtube.com/watch?v=Cz_qXEACQYM -

Ole Mouritzen fortæller om umami – Gourmetaben og den femte smag

smagefter.dk/formalet/om-os/