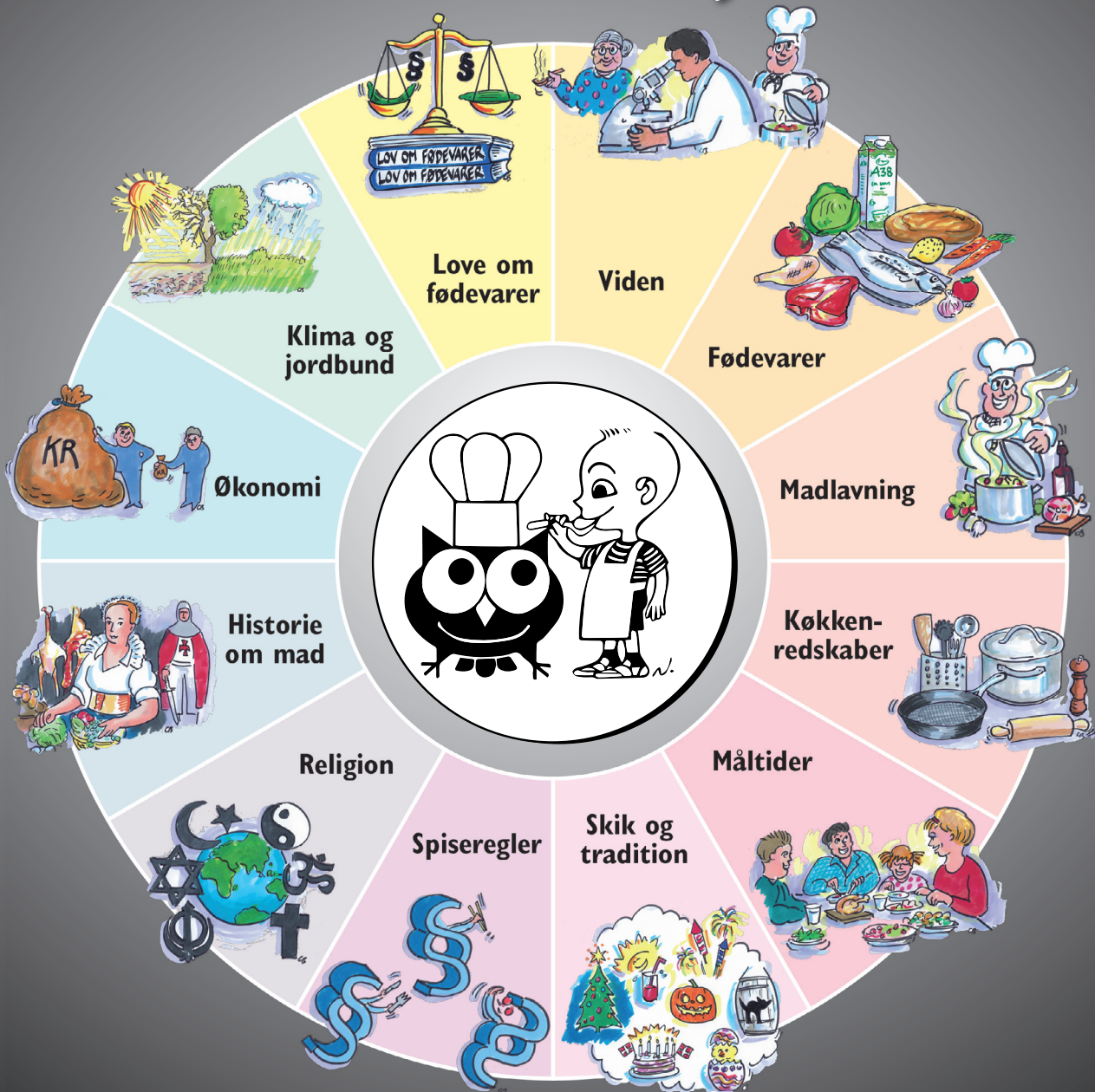


# Smag på madkultur

## Smagens Dag

### Madkulturhjulet



### Lærerinfor

<b>Smagens Dag 2018 - Smag på madkultur</b>	<b>3</b>
Madkulturhjulet - og andre modeller	3
Mål med årets tema	4
Læremidlet: Smag på madkultur	4
Plakat: Smag på madkultur	4
Madkulturhjulets 12 elementer	5
Månedens Smag	6
Vejledning til hver workshop i elevmaterialet	6
<b>Workshop 1 - De 5 grundsmage og madkultur</b>	<b>7</b>
Mål	7
Undervisningsaktiviteter	7
Opsamling	8
<b>Workshop 2 - Smag med kniv, gaffel, ske, spisepinde og med fingre</b>	<b>9</b>
Mål	9
Undervisningsaktiviteter	9
Opsamling	10
<b>Workshop 3 - Smag på krydderier og madkultur</b>	<b>11</b>
Mål	11
Undervisningsaktiviteter	11
Opsamling	12
<b>Workshop 4 - Smag på symboler og madkultur</b>	<b>13</b>
Mål	13
Undervisningsaktiviteter	13
Opsamling	14
<b>Workshop 5 - Smag på det flade brøds madkultur</b>	<b>15</b>
Mål	15
Undervisningsaktiviteter	15
Opsamling	17
<b>Workshop 6 - Smag på din og de andres madkultur</b>	<b>18</b>
Mål	18
Undervisningsaktiviteter	18
Opsamling	19
Bilag: Opskrift af madskribent Bente Nissen Lundsgaard	20

# Smagens Dag 2018

## Smag på madkultur

Smag på madkultur er temaet for Smagens Dag 2018 den 26. september. Temaet fokuserer på smag og smagsoplevelser i relation til madkultur. I læremidlet defineres madkultur ud fra det antropologiske kulturbegreb, der er et bredt kulturbegreb. Det betyder, at kultur skal forstås som de symboler, værdier, normer og adfærdsmønstre, som en gruppe mennesker bevidst eller ubevidst udvikler, når de lever sammen. Madkultur er således funderet i fødevarer, madlavning, spiseregler, klima, historie, religion, økonomi, viden m.m..

Madkultur omhandler smagen i de fødevarer, der produceres, tilberedes og spises. Køkkenredskaber, måltider, spisevaner og måden man spiser på samt rækkefølgen af retter kendetegner et lands, en regions eller en families madkultur. Skikke og traditioner omkring fx fødselsdage, fester, højtider som påske og jul og de smage, der er knyttet til traditionerne, er også en del af madkulturen.

En madkultur er dynamisk og under konstant udvikling og forandring. Når madkulturen forandrer sig, forandrer smagen og smagsoplevelsen sig også. Det viser sig bl.a. i, at gamle skikke og traditioner ændres, og nye skikke og traditioner udfordrer og fornyr madkulturen. I 2017 blev pizza den 5. mest populære ret på de danske middagsborde - en ret fra den italienske madkultur, der først kom på de danske middagsborde fra omkring år 1980 - og nu er en del af den danske madkultur.

### Madkulturhjulet - og andre modeller

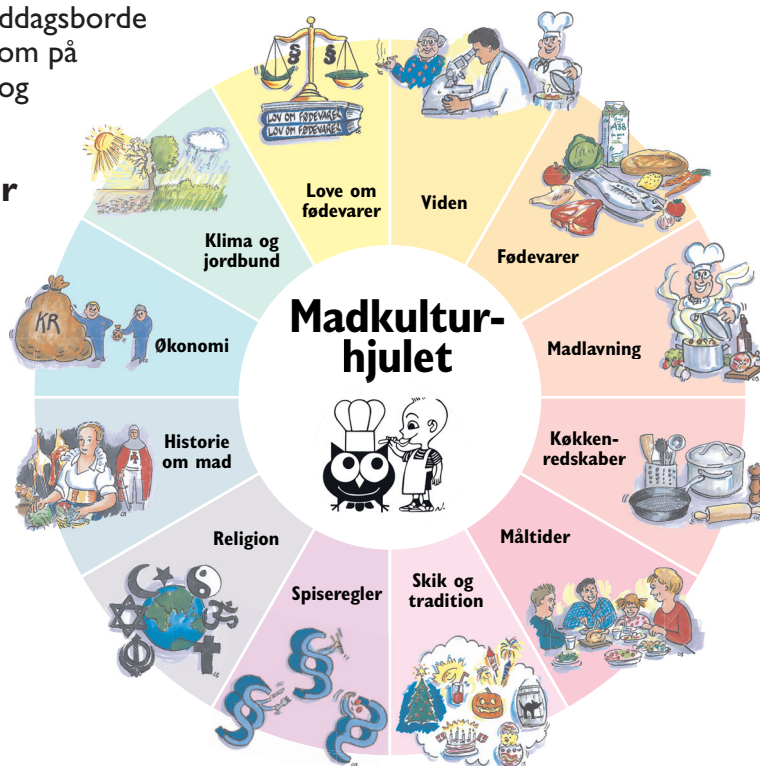
Til Smagens Dag 2018 har vi udviklet modellen: Madkulturhjulet.

I modellen er vist 12 elementer, der påvirker smagen i den mad, vi spiser.

Madkulturhjulet viser elementer, der både skaber og påvirker en madkultur.

Madkulturhjulet skal eleverne bruge sammen med Smage-5-kanten og teksturkortet (se beskrivelse af Smage-5-kanten og teksturkortet: [www.smagensdag.dk](http://www.smagensdag.dk)), når de skal smage på madkultur.

Eleverne skal gennem analyser, undersøgelser og vurderinger erkende og opleve, at smagen er et kendetegn ved en madkultur.



Eleverne skal arbejde med 6 workshops, hvor modellerne er arbejdsredskaber for eleverne, så deres refleksioner og vurderinger med at smage på madkultur fastholdes.

## Mål med årets tema

Med udgangspunkt i smagssansen og de andre sanser skal eleverne arbejde med smag og smagsoplevelser i årets tema: *Smag på madkultur*. Eleverne skal arbejde praktisk og analytisk med smagsoplevelser, undersøgelser og eksperimenter og tilegne sig viden og færdigheder i forhold til de opstillede mål for årets tema og de specifikke mål for hver workshop.

Målet med Smagens Dag 2018 er, at eleverne:

- kan analysere smagen i forskellige fødevarer og retter og beskrive, hvordan smagen er et kendetegn ved en madkultur
- kan beskrive, hvordan smagen bliver et kendetegn på en madkultur, når de eksperimenterer med forskellige fødevarer
- kan forklare, hvordan smagen minder dem om en bestemt begivenhed eller oplevelse.

## Læremidlet: Smag på madkultur

Læremidlet: *Smag på madkultur* består af:

- Elevmateriale med 6 workshops til elevernes selvstændige arbejde.
- Plakat: Smag på Madkultur med modellen Madkulturhjulet.
- Lærerinfor.

Læremidlet er udarbejdet til Smagens Dag 2018 til faget madkundskab i 4.-7. klasse, men kan bruges hele året i faget og i valgfagsundervisningen.

*Smag på madkultur* tager udgangspunkt i Fælles Mål for madkundskab inden for følgende kompetenceområder:

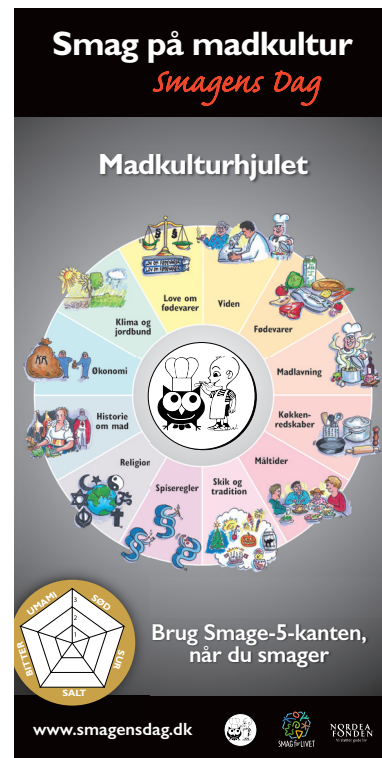
- **Fødevarerbevidsthed** med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Råvarekendskab og Bæredygtighed og miljø
- **Madlavning** med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Madlavningens mål og struktur, Smag og tilsmagning og Madens æstetik
- **Måltid og madkultur** med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Måltidets komposition og Måltidskultur.

Læremidlet kan også anvendes i andre af grundskolens fag og lærings-situationer på 4.-7. klassetrin, hvor arbejdet med smag og madkultur indgår.

## Plakat: Smag på madkultur


Til årets tema har vi udarbejdet plakaten: **Smag på madkultur** med modellen **Madkulturhjulet**, som skal understøtte elevernes arbejde med at smage på madkultur. Madkulturhjulet er i fokus på plakaten, som skal hænges op i lokalet, så Madkulturhjulet med de 12 elementer hele tiden er synlige for eleverne i deres arbejde med temaet.

Madkulturhjulets 12 elementer er beskrevet i skemaform i elevmaterialet.





I skemaet Madkulturhjulets 12 elementer kan du se, hvad de 12 elementer betyder.



**Fødevarer**  
Fødevarer er både råvarer og forarbejdede råvarer, man spiser i et land eller en region. Fødevarer kan være produceret lokalt eller importeret. Vi bruger fødevarer, når vi skal lave mad.



**Religion**  
Flere religioner har spiseregler, der bestemmer, hvad man må og ikke må spise. Fx har islam, jødedom, hinduisme, buddhisme og kristendom spiseregler. Nogle religioner beskriver, hvordan man skal tilberede maden.




**Madlavning**  
Madlavning er måden, man tilbereder fødevarer på. Vi bruger teknikker som at udskære, at partere, at piske og at hakke. Vi bruger grundmetoder som at koge, stege, bage og at jævne.



**Historie om mad**  
Historie om mad fortæller om, hvilke fødevarer der tidligere blev produceret, tilberedt og spist i et land. I Danmark spiste vi fx stegt flæsk og søbekål i gamle dage. Vi spiser stadig stegt flæsk, men kålen bliver ofte tilberedt på andre måder.



**Køkkenredskaber**  
Vi bruger køkkenredskaber, når vi laver mad. Det kan fx være kniv, grydeske, piskeris, skærebræt, gryde, pande, wok, foodprocessor eller kødhakker.



**Økonomi**  
En person eller en familie bestemmer, hvor mange penge de kan og vil bruge på mad. Valget afhænger blandt andet af udbud af fødevarer, familiens økonomi og de sociale forhold i landet.



**Måltider**  
Måltider drejer sig om:  

- Den mad og de retter vi spiser i løbet af dagen. Det kan være morgenmad, frokost, mellemmåltider eller aftensmad
- Hvem vi spiser maden sammen med
- Hvor vi spiser maden
- Måden måltidet bliver sat sammen på, som fx forret, hovedret og dessert - og om det søde kommer først eller sidst i måltidet - og om hvordan det smager.



**Klima og jordbund**  
Klimaet handler om hvor varmt eller koldt, der er, og hvor meget det regner. Klima og jordbund bestemmer, hvad vi kan dyrke af frugt, grøntsager og korn. Der er fx forskel på sand, grus eller ler som jordbund. Klimaet bestemmer også, hvilke dyr der lever, og hvilke dyr vi kan producere.




**Skik og tradition**  
Skik og tradition handler blandt andet om den mad, som vi spiser til begivenheder og højtider. Det kan fx være til jul, påske eller fødselsdag.




**Love om fødevarer**  
Et lands love om fødevarer siger fx:  

- Hvordan man må producere fødevarer
- Hvordan en butik skal opbevare fødevarer
- Hvad en varedeklaration skal indeholde
- Hvilke mærker, man må eller skal sætte på fødevarer.



**Spiseregler**  
Spiseregler er regler, der fx beskriver:  

- Hvad man må spise
- Om man spiser med fingre, spisepinde, kniv, gaffel eller ske
- Om man må bruge kniv til at skære større stykker ud med ved bordet
- Om man bruger højre hånd, når man spiser med fingrene.



**Viden**  
Der udvikles hele tiden ny viden om fødevarer, og hvordan de skal tilberedes. Den viden kan vi bruge, når vi vælger og tilbereder fødevarer. Vi bruger også den viden, vi får fra forældre og bedsteforældre, om hvad vi kan spise, og hvordan vi kan tilberede det.

Skemaet: **Madkulturhjulets 12 elementer** kan hænges op ved siden af plakaten i faglokalet.

Underviseren kan tage udgangspunkt i plakaten og skemaet, når eleverne skal introduceres til modellen.

I arbejdet med de 6 workshops kan underviseren i dialog med eleverne om emnet henviser til eller tage udgangspunkt i plakaten samt uddybe elementerne i forhold til lektionens læringsfokus.

## Månedens Smag

Årets tema: *Smag på madkultur* er gennem hele 2018 aktuelt på Smagens Dag hjemmeside med Månedens Smag, der har temaet: *Smag på skikke og traditioner*. Hver måned kan der hentes en workshop på [www.smagensdag.dk](http://www.smagensdag.dk). Indholdet i Månedens Smag er knyttet til mad, retter og måltider, som er en del af danske skikke og traditioner. Smagen kan eleverne forbinde og relatere til mad og måltider, der indgår i de skikke og traditioner, som eleverne kan møde i skolen, i hjemmet, i medier og reklamer.

## Vejledning til hver workshop i elevmaterialet

Elevmaterialet indledes med en intro, hvor eleverne bliver præsenteret for temaet: *Smag på madkultur* og målet med årets tema. Underviseren er i dialog med eleverne om begrebet madkultur. Underviseren har fokus på, at eleverne får kendskab til de 2 smagemodeller: Madkulturhjulet med dets 12 elementer og Smage-5-kanten, som eleverne skal bruge og kombinere i de 6 workshops.

Vi har indarbejdet en progression i indholdet i workshopsne. Workshop 1 er en basisworkshop med grundsmagene, som alle elever bør arbejde med. Derefter øges workshopsnes kompleksitet, hvor workshop 5 er den mest komplekse og tidskrævende. I workshop 6 skal eleverne anvende deres viden og erfaringer fra workshop 1-5.

Til hver af de 6 workshops er der opstillet mål for undervisningsaktiviteten, og eleverne bliver præsenteret for de elementer fra Madkulturhjulet, de skal arbejde med eller undersøge i workshoppen. Hver workshop indeholder en indledning og en undersøgende og eksperimenterende opgave, som eleverne skal arbejde med i mindre grupper. Modellerne Smage-5-kanten, Madkulturhjulet, teksturkortet samt forskellige skemaer indgår i workshoppen, hvor de skal understøtte og fastholde elevernes fokus og refleksioner i de analyserende, eksperimenterende og vurderende undersøgelser med at smage på madkultur.

## Oversigt over workshops

Workshop 1 - De 5 grundsmage og madkultur

Workshop 2 - Smag med kniv, gaffel, ske, spisepinde og med fingre

Workshop 3 - Smag på krydderier og madkultur

Workshop 4 - Smag på symboler og madkultur

Workshop 5 - Smag på det flade brøds madkultur

Workshop 6 - Smag på din og de andres madkultur

# De 5 grundsmage og madkultur

Workshop I er en basisworkshop, som omhandler de 5 grundsmage. Smag er i fokus i hele materialet, og eleverne skal bruge deres viden om de 5 grundsmage i alle workshops, når de skal smage på madkultur i forhold til forskellige elementer af madkultur.

I workshop I arbejder eleverne med fødevarer, hvor den enkelte grundsmag er meget tydelig. Gennem arbejdet med grundsmagene skal eleverne kunne identificere forskellige madkulturer.

## Mål

- Eleven kan beskrive de 5 grundsmage: sød, sur, salt, bitter og umami fra forskellige madkulturer
- Eleven kan undersøge og forklare, hvordan man bruger de 5 grundsmage i forskellige madkulturer.
- Eleven kan vurdere agurkesalater med grundsmage fra forskellige madkulturer.

## Undervisningsaktiviteter

Med udgangspunkt i Madkulturhjulet på plakaten: *Smag på madkultur* forklarer underviseren, at man i alle madkulturer bruger fødevarer, der kan give den søde, den sure, den salte, den bitre og umami-smag, men at det er forskellige fødevarer, man bruger til at give grundsmagene, når man laver mad. Det er de to elementer **Fødevarer og Madlavning** i Madkulturhjulet, som eleverne skal arbejde med i Workshop I, hvilket er markeret på Madkulturhjulet.

## Den undersøgende opgave

Eleverne skal smage på forskellige fødevarer, der har den søde, den sure, den salte, den bitre og umami-smag. Inden for hver grundsmag smager eleverne på 3 fødevarer. Her skal de beskrive forskellen på grundsmagen i de 3 fødevarer i et skema, hvor de også skal komme med bud på, i hvilke lande man bruger de fødevarer, de smager på. Dette sker i samarbejde i klassen, hvor underviseren støtter og vejleder eleverne i deres undersøgelse og diskussion.

## Den eksperimenterende opgave

I workshoppens eksperimenterende opgave skal eleverne tilberede tre forskellige agurkesalater, hvor de bruger fødevarer med grundsmage fra tre madkulturer.

Eleverne skal i grupper tilberede:

- Agurkesalat fra Danmark
- Agurkesalat fra Indien

Grundsmag	Fødevarer I	Fø
Sød	<b>Sukker</b> I hvilke lande bruger man sukker?	Ho I hv ma
Sur	<b>Citron</b> I hvilke lande bruger man citron?	Ed I hv ma
Salt	<b>Fint salt</b> I hvilke lande bruger man salt?	So I hv ma
Bitter	<b>Rucola</b> I hvilke lande bruger man rucola?	Ka I hv ma
Umami	<b>Parmesanost</b> I hvilke lande bruger man parmesanost?	To I hv ma

- Agurkesalat fra Thailand

Eleverne smager på de 3 agurkesalater og bruger Smage-5-kanten til at vurdere smagen i hver enkelt agurkesalat. For hver agurkesalat skal eleverne finde frem til og benævne de fødevarer, der giver grundsmagene. Eleverne diskuterer deres smagsoplevelse af de 3 agurkesalater. Underviseren vejleder dem til at finde frem til de smage, som er kendetegn for de tre madkulturer. Eleverne drøfter, om de kender agurkesalater fra andre madkulturer? Hvilke grundsmage karakteriserer de 3 agurkesalater?

### Opsamling

Til sidst i lektionen repeteres grundsmagene, og eleverne giver eksempler på fødevarer, hvor de 5 grundsmage er særlig tydelige i agurkesalaterne. Underviseren afslutter workshoppen med at understrege og henvise til de elementer fra Madkulturhjulet, der har været i fokus ved dagens arbejde, og de mål eleverne har arbejdet hen imod.



## Workshop 2

# Smag med kniv, gaffel, ske, spisepinde og med fingre

I workshop 2 skal eleverne opleve og erkende, hvilken betydning den kulturbårne brug af spiseredskaber har for smagen og smagsoplevelsen. Eleverne skal arbejde hen mod disse mål.

## Mål

- Eleven kan beskrive forskellige spiseredskaber og deres historie
- Eleven kan forklare, hvor i verden man bruger de forskellige spiseredskaber
- Eleven kan beskrive, hvilken betydning spiseredskabet har for smagen i en ret
- Eleven kan tilberede en salat, der kan spises med forskellige spiseredskaber, og vurdere salatens smag.

## Undervisningsaktiviteter

I workshoppens indledende tekst: *Spiseredskaber* kan eleverne på klassebasis eller i grupper få viden om spiseredskabernes kulturhistorie. Gennem klassesamtale kan eleverne evt. forklare om deres egen viden og erfaringer med spiseredskaberne.

## Den undersøgende opgave

Eleverne skal i grupper eller på klassebasis arbejde med opgaven: Undersøg, hvor de ud fra teksten: *Spiseredskaber* skal diskutere, hvilke retter der kan spises med kniv, gaffel, ske, spisepinde og fingre. Læreren kan vise eleverne de forskellige spiseredskaber og lede klassens diskussion på baggrund af elevernes forhåndsviden. Herefter skal eleverne sansmæssigt erfare, hvordan den samme ret smager, når den bliver spist med fire forskellige spiseredskaber: kniv og gaffel, ske, spisepinde og fingre. Eleverne skal i grupper tilberede retten: *Kyllingeret med kogte ris*. Eleverne skal analysere deres smags- og spiseoplevelser og bruge både Smage-5-kanten og teksturkortet, når de skriver deres analyser ind i skemaet side 15.

## Den eksperimenterende opgave

I den eksperimenterende opgave skal eleverne i grupper ud fra deres erfaringer i den undersøgende opgave tilberede 3 salater af de samme råvarer. Salaterne skal kunne spises med henholdsvis kniv og gaffel, med spisepinde og med fingre. Eleverne skal diskutere og begrunde, hvordan de har valgt at udskære frugt og grøntsager, så de kan spises med et bestemt spiseredskab. Når eleverne har præsenteret salaterne for hinanden, skal eleverne analysere deres smags- og spiseoplevelser og bruge både Smage-5-kanten og teksturkortet, når de skriver deres analyser ind i skemaet side 17.









Workshopen afsluttes med, at eleverne sammen med læreren diskuterer, hvilke elementer i Madkulturhjulet de har arbejdet med og markerer elementerne med en ring. Eleverne kan bruge skemaet: *Madkulturhjulets 12 elementer* side 5.

Ret	Spiseredskab Kniv, gaffel, ske, spisepinde, fingre
Boller i curry med ris	
Burger	
Flæskesteg	
Forårsrulle	
Frikadeller	
Havregrød	
Hot wings	
Lagkage	
Rugbrødsmad med spegepølse	

Spiseredskab	Salatens smag og tekstur
Kniv og gaffel 	
Spisepinde 	
Fingre 	

### Madkulturhjulets 12 elementer Smagen

Madkulturhjulets 12 elementer  
I skemaet Madkulturhjulets 12 elementer kan du se, hvad de 12 elementer betyder.

 <b>Fødevarer</b> Fødevarer er både råvarer og forarbejdede fødevarer. Man spiser i sit land eller i en anden land. Fødevarer kan være produceret lokalt eller importeret. Vi bruger fødevarer, når vi skal lave mad.	 <b>Religion</b> Flere religioner har spiseregler, bestemte faste og måltider, og nogle religioner har spiseregler. Nogle religioner bestemmer, hvad man kan spise og hvad man ikke kan spise.
 <b>Madlavning</b> Madlavning er måden, man tilbereder fødevarer på. Man bruger teknikker som at stikke, at partere, at piske og at bage. Vi bruger grundredskaber som ske, stegeske, bage og et jern.	 <b>Historie om mad</b> Historie om mad fortæller om, hvordan mad er blevet brugt og spist i et land. I Danmark spiser vi fx stegt flæsk på påske og i andre lande spiser man fx sushi.
 <b>Køkkenredskaber</b> Vi bruger køkkenredskaber, når vi laver mad. Det kan fx være kniv, gaffel, piske, skærebord, gryde, pande, wok, foodprocessor eller vaskemaskine.	 <b>Økonomi</b> Et par eller en familie bruger mange penge på mad og vi skal være opmærksomme på, hvad vi køber og hvad vi sælger. Økonomi handler om at bruge penge på den bedste måde.
 <b>Måltider</b>	 <b>Klima og livsbund</b>

## Opsamling

Læreren kan samtale med eleverne om, hvilken betydning de har erfaret, de kulturbårne spiseredskaber har for smagen og smagsoplevelsen. Sammen med læreren kan eleverne vurdere, i hvilken grad de har opnået de opstillede mål, og hvilken ny viden og hvilke nye erfaringer de har tilegnet sig.

# Smag på krydderier og madkultur

I workshop 3 skal eleverne få kendskab til krydderiers historie og deres betydning for smag i madkulturer gennem sansemæssige oplevelser med forskellige krydderier. Eleverne skal tilberede forskellige retter med det samme krydderi, kanel, og finde frem til, hvordan krydderiet er et kendetegn ved en madkultur.

### Mål

- Eleven kan forklare, hvad duften af forskellige krydderier minder ham om
- Eleven kan beskrive forskellige krydderiers smag og dufte
- Eleven kan forklare, hvordan brugen af det samme krydderi til forskellige retter er kendetegn ved en madkultur.

### Undervisningsaktiviteter

Underviseren indleder workshoppen med at forklare, hvilke elementer fra Madkulturhjulet eleverne skal arbejde med. Underviseren får eleverne til at vise elementerne på plakaten med Madkulturhjulet, som er ophængt i faglokalet.

Underviseren har taget nogle peberkorn frem og fortæller kort historien om dengang kostbare pebers rejse fra Indien til Europa, og om hvordan peber i dag er en helt almindelig del af den danske madkultur. Hvilke andre krydderier kender eleverne? Hvor kommer de fra? Eleverne læser det indledende afsnit om krydderier i elevmaterialet side 19.

### Den undersøgende opgave

Underviseren præsenterer kort de krydderier, som eleverne skal bruge. Eleverne dufter til 6 forskellige tørrede krydderier: stødt anis, stødt ingefær, stødt kanel, tørret oregano, stødt spidskommen og tørret timian og beskriver i skemaet, hvad duften minder dem om.

Krydderi	Krydderiet minder mig om	Krydderiet bliver brugt til	Krydderiets smag	Det vil jeg bruge krydderiets smag til
----------	--------------------------	-----------------------------	------------------	--

Derefter diskuterer eleverne i klassen, hvilke fødevarer og retter krydderierne bliver brugt til, hvordan de smager, og eleverne kommer med forslag til, hvad de vil bruge krydderierne til.

Underviseren understøtter elevernes forklaringer med faglige udtryk om smag og duft. Underviseren udbygger og sammenfatter, så eleverne efterfølgende kan beskrive smag og duft i de 6 krydderier samt give eksempler på, hvad krydderierne kan bruges til.

## Den eksperimenterende opgave

Eleverne læser elevmaterialets tekst om kanel. Underviseren er i dialog med eleverne om teksten, og viser kanelstænger og stødt kanel. Imens er eleverne med til at beskrive, hvordan man producerer de to produkter.

Eleverne tilbereder 2 og 2 retterne:

- Risengrød fra Danmark
- Appelsinsalat fra Marokko
- Chokoladedrik fra Mexico
- Frikadeller fra Tyrkiet
- Kanelboller fra Sverige

Retterne samles på en kanelbuffet, og læreren tager et billede af kanelbuffeten. Eleverne præsenterer de retter, de har tilberedt.

Eleverne smager på retterne og vurderer:

- Smager retten lidt eller meget af kanel?
- Til hvilke måltider vil de spise retten?
- På hvilken måde bliver kanel brugt i de 5 madkulturer?

Underviseren leder smagningen og får eleverne til at sætte ord på deres vurderinger.

Afslutningsvis inddrager underviseren plakaten med Madkulturhjulet og får eleverne til at forklare, hvilke elementer de har arbejdet med i workshoppen - og hvordan.

## Opsamling

Underviseren kan tale med eleverne om, hvad de har lært i workshoppen. I hvilken grad kan eleverne beskrive forskellige krydderiers dufte og smag? Beskrive, hvad duften af fx anis og oregano minder dem om samt forklare, hvordan kanel produceres? Eleverne kan ud fra billedet af kanelbuffeten give eksempler på, hvordan kanel kan være et kendetegn ved en madkultur.





# Smag på symboler og madkultur

Eleverne skal i workshop 4 opleve og opnå indsigt i, at smag, mad og retter er symbol for bestemte begivenheder i et lands eller regions madkultur. Retten flæskesteg med rødkål og brunede kartofler er blevet et symbol for jul, men en ret eller råvare kan også symbolisere begreber og fremtidsønsker i en madkultur. Fx bliver den søde smag i slik og kager brugt, når man skal fejre en glædelig begivenhed. Nogle bruger den bitre smag i urter, når man skal mindes en sørgelig eller voldsom begivenhed. Eleverne skal i workshop 4 arbejde hen mod disse mål:

## Mål

- Eleven kan forklare, hvordan smage og retter bliver brugt som symbol på forskellige begivenheder i en madkultur
- Eleven kan beskrive smagen i retter, der er symbol på forskellige begivenheder
- Eleven kan udforme et brød, der er symbol for en valgt begivenhed eller et begreb.

## Undervisningsaktiviteter

I workshopkens indledning er det i Madkulturhjulet angivet, at eleverne i workshop 4 skal arbejde med elementet: **Skik og tradition**. I workshopkens indledende afsnit er beskrevet skikke og traditioner der vedrører:

- Japansk nytår
- Græsk påske
- Halloween
- Dansk jul
- Dansk fødselsdag
- Thanksgiving Day
- Eid-al-Fitr
- Pesach.

## Den undersøgende opgave

I opgaven: *Undersøg duft og erindring* skal eleverne på klassebasis diskutere, hvilke begivenheder de fejrer i deres familier, hvad de får at spise til begivenhederne, hvad retterne symboliserer, og hvordan retten dufter og smager, og hvilken tekstur den har. Som baggrund for diskussionen kan læreren samtale med eleverne om workshopkens indledende tekst, hvor der i billeder og tekst er beskrevet religiøse højtider, begivenheder i et lands historie eller begivenheder i en familie. Efter samtalen og diskussionen skriver eleverne ud fra deres forhåndsviden deres beskrivelser og bedømmelser ind i et skema med fire kategorier:



Tradition/begivenhed	Fødevarer/retter	Fødevarens/rettens symbol	Smag, duft, form og tekstur
----------------------	------------------	---------------------------	-----------------------------

Opgaven afsluttes med en samtale, om elevernes begivenheder er ens eller forskellige, og om de retter, eleverne spiser til begivenhederne, er de samme.

### Den eksperimenterende opgave

I workshoppens eksperimenterende del skal eleverne selv udvikle et brød, hvor brødets navn, form og smag bliver symbol på en begivenhed, fx på jul eller Halloween eller på et begreb som venskab eller fællesskab.

Eleverne kan sammen med læreren tale om det indledende afsnit, hvor det beskrives, hvad forskellige små brøds form symboliserer.

Til arbejdet med elevernes egne brød skal de tage udgangspunkt i en opskrift, hvori der er valgmuligheder for eleverne, så de kan tilpasse brødets formudtryk og smag til det, eleverne har valgt, at brødet skal symbolisere.

Eleverne viser deres brød for hinanden og forklarer, hvad brødet symboliserer. Eleverne smager på hinandens brød.

Workshoppen afsluttes med en samtale i klassen om, hvilke andre elementer i Madkulturhjulet eleverne har arbejdet med.

### Opsamling

Læreren kan sammen med eleverne vurdere, i hvilken grad de er blevet opmærksomme på, at smagen også er forbundet til de begivenheder og traditioner, eleverne fejrer. Sammen med læreren kan eleverne vurdere, i hvilken grad de har opnået de opstillede mål, og hvilken ny viden og hvilke nye erfaringer de har tilegnet sig.

# Smag på det flade brøds madkultur

Workshop 5 er omfattende og indeholder meget information til eleverne om de flade brød: Tortilla, chapati, rispandekager og pandekager samt flere praktiske og færdighedskrævende opgaver. Underviseren må vurdere, i hvilket omfang den aktuelle elevgruppe kan overskue og gennemføre alle aktiviteter på én lektion, eller om workshoppen skal være en del af flere lektioner. Underviseren kan også vælge at indkøbe de flade brød, frem for at lade eleverne selv bage de flade brød.

## Mål

- Eleven kan beskrive flade brød fra forskellige madkulturer og forklare, hvad brødene bruges til
- Eleven kan beskrive smagen og teksturen i flade brød fra forskellige madkulturer
- Eleven kan beskrive smagen i flade brød med fyld fra forskellige madkulturer.

## Undervisningsaktiviteter

I workshop 5 skal eleverne undersøge og vurdere, hvilke elementer fra Madkulturhjulet de bruger, når de undersøger forskellige flade brøds smag.

Underviseren introducerer workshop 5 med at fortælle om, hvordan de første brød i hele verden var flade, uhævede brød, der blev bagt på flade sten, og at de flade brød er en del af madkulturen i hele verden. De flade brød ligner hinanden og bliver bagt af en dej, der består af mel, salt og vand. Meltypen afhænger af, hvilke kornsorter der dyrkes i de forskellige lande eller områder.

Dernæst introducerer underviseren eleverne for de 4 flade brød, som de skal arbejde med i workshoppen: Madpandekage, tortilla, chapati og rispandekage. Underviseren kan lade eleverne læse de korte tekster om de 4 flade brød i elevmaterialet, inden dialogen med eleverne fokuserer på spørgsmålene:

- I hvilke lande er de 4 flade brød en del af madkulturen?
- Hvilke melsorter er de 4 flade brød lavet af?
- Hvordan spiser man de 4 flade brød?
- Hvilke smage er der i de 4 flade brød?

Det sidste spørgsmål bringer undervisningsaktiviteten videre mod den undersøgende opgave.

Fladt brød med fyld	Madpandek med salat
	
Smag	
Madkultur og fødevarer	
Spise-redskaber	

## Den undersøgende opgave

Underviseren deler eleverne op i grupper, som aftaler, hvem der tilbereder hvilke brød.

**NB.** Opskriften på tortillas i elevmaterialet indeholder majsmelet og hvedemel og ikke den originale mexicanske hasa harina meltype, som for tiden kun kan købes i specialbutikker som fx [chilihouse.dk](http://chilihouse.dk). Underviseren kan vælge at skaffe specialmelet og bruge opskriften af madskribent Bente Nissen Lundsgaard, som med madskribentens tilladelse er indsat som bilag i denne lærerinfo.

Når eleverne har fremstillet de 4 flade brød, skal de tale sammen om deres forventning til brødernes smag og tekstur. Hvordan mon de flade brød smager? Smager de sødt, salt, surt, bittert eller umami? Og hvordan er brødernes tekstur? Sprøde, bløde, luftige, seje eller?

Eleverne skriver deres vurderinger ned, så de fastholder deres forventning til smagen.

Dernæst smager eleverne på et stykke af hvert af de 4 flade brød. Underviseren leder smagningen, så eleverne guides igennem deres vurdering af hvert enkelt fladt brøds smag og tekstur. Eleverne udfylder Smage-5-kanten og bruger ord fra teksturkortet.

Afslutningsvis diskuterer eleverne, hvilke forskelle der er i den forventede smag og tekstur og på selve smagsoplevelsen af de 4 flade brød.

**HUSK:** Resten af de bagte flade brød skal anvendes i den eksperimenterende opgave.

## Den eksperimenterende opgave

Eleverne skal undersøge, hvad der sker med de flade brøds smag, når brødene fyldes eller spises sammen med et fyld, der er lavet af fødevarer, der kendetegner de landes madkulturer, som de flade brød er en del af. Eleverne fremstiller i mindre grupper disse retter efter opskrifterne i elevmaterialet:

- madpandekager med salat og dip: cremefraiche
- tacos og dip: tomatsalsa
- chapati med linsefyld og dip: chutney
- vietnamesiske forårsruller og dip: sojasovs

Eleverne præsenterer retterne for hinanden og smager på de 4 fyldte flade brød. Eleverne vurderer og noterer i skemaet:

- de flade brøds smag, når de bliver serveret med fyld
- hvilke fødevarer i de flade brød med fyld kendetegner landets madkultur - i hvilke lande er de flade brød en del af madkulturen?
- hvilke spiseredskaber vil de spise de flade brød med fyld med?



Med udgangspunkt i deres notater i skemaet diskuterer eleverne deres vurderinger i klassen. Underviseren styrer dialogen og inddrager Madkulturhjulet, så eleverne bliver bevidste om og kan sætte ring om de elementer fra Madkulturhjulet, eleverne har arbejdet med i workshop 5.

### Opsamling

Underviseren taler med eleverne om, hvad de har lært i arbejdet med workshoppen. Hvad ved eleverne nu om de flade brød, deres historie og madkultur? Hvilke flade brød kender eleverne, og i hvilken grad kan eleverne beskrive, hvordan de flade brøds smag bliver kendetegn for en madkultur, når de flade brød spises med fyld?

# Smag på din og de andres madkultur

Eleverne skal i workshop 6 undersøge og eksperimentere med deres egen madkultur. Her skal de erfare, opleve og erkende, at en madkultur hele tiden er under forandring, og når madkulturen forandrer sig, forandrer smagen sig også. Eleverne skal beskrive smagen i fx venners og landes madkulturer. Gennem smagen skal eleverne opnå indsigt i andres madkultur.

## Mål

- Eleven kan beskrive smagen i egen madkultur
- Eleven kan give eksempler på smagen i andres madkulturer
- Eleven kan give eksempler på, hvordan smagen i den danske madkultur er udviklet.

## Undervisningsaktiviteter

Eleverne kan i grupper læse workshoppens indledende afsnit og sammen med deres lærer tale om, hvordan en madkultur hele tiden er i forandring. Læreren kan sammen med eleverne diskutere, om de har oplevet nogle forandringer i deres madkultur.

## Den undersøgende opgave

I workshoppens undersøgende opgave tages der udgangspunkt i Madkulturhjulets 12 elementer, hvor eleverne i grupper kan tale om elementerne og læse om dem i skemaet: *Madkulturhjulets 12 elementer* på side 5. Eleverne skal diskutere, hvilke madretter de foretrækker, hvilke smage retterne har, og hvor de helst vil spise maden. Herefter skal eleverne tegne eller tage billede af deres yndlingsret og begrunde deres valg for hinanden. Læreren kan opfordre eleverne til at udvide tegningen eller billedet med spiseredskaber og spisested m.m. Billeder og tegninger kan sættes op i faglokalet ved siden af plakaten: Madkulturhjulet og være baggrundsmateriale for workshoppens eksperimenterende del.

## Den eksperimenterende opgave

Denne del af workshoppen kan tilrettelægges over to dage, da der skal købes ind til elevernes planlagte retter.

I den eksperimenterende del skal eleverne i grupper fremstille en ret, som de vil spise sammen. Retten skal vise deres madkultur. Eleverne skal i planlægningsfasen vurdere, hvilke af *Madkulturhjulets 12 elementer* der påvirker deres ret. Til elevernes planlægning er der i workshoppen udformet en række spørgsmål.

Eleverne fremstiller retterne og præsenterer dem for hinanden. Efter eleverne har vurderet rettens smag ud fra Smage-5-kanten, begrundet eleverne, hvorfor denne rets smag er et udtryk for deres madkultur - hvilke smage kender tegner deres madkultur?

Arbejdet afsluttes med, at eleverne på madkulturhjulet angiver, hvilke elementer de har arbejdet med.

### Opsamling

Læreren kan sammen med eleverne vurdere, i hvilken grad de er blevet opmærksomme på, at smagen er en indikator for en madkultur eller madkulturel begivenhed. Sammen med læreren kan eleverne vurdere, i hvilken grad de har opnået de opstillede mål, og hvilken ny viden og hvilke nye erfaringer de har tilegnet sig.

## Opskrift af madskribent Bente Nissen Lundsgaard

### Små majstortillas

#### Små bløde tortillas til tacos

(ca. 30 stk. 10-12 cm, passer til 4-6 pers.)

300 g masa harina, specielt majsmelet til tortillas

(Obs: kan købes hos [www.chilihouse.dk](http://www.chilihouse.dk) eller i Inco)

$\frac{3}{4}$  tsk fint salt

1  $\frac{1}{2}$  spsk olie

ca. 4 dl vand (kog koldt vand op, og lad det køle af 5 min.), måske skal der mere vand i opskriften da masa harina melet kan være mere eller mindre tørt.

1. Kom masa harina, salt og olie i en skål.
2. Tilsæt det lune vand lidt ad gangen. Dejen skal kunne æltes i skålen uden at klistre. Ælt dejen i skålen 3-4 min. Du kan også røre dejen i en røremaskine med dejkrog. Lad dejen køre 3-4 min.
3. Dæk dejen med plastfilm, og lad den hvile 20 min.
4. Form en kugle på størrelse med en stor valnød.
5. Læg dejen på et stykke plast i tortillapressen, læg plast over. (Brug et stykke dobbelt plast udklippet af en kraftig lynlåsplastpose eller sprøjteplastpose). Pres til en diameter på 10-12 cm. De skal være 1-2 mm tykke.

#### Tip

Hvis man ikke har en tortillapresse, lægger man dejkuglen mellem et stykke dobbelt plast (udklippet af en kraftig lynlåsplastpose eller sprøjteplastpose). Herefter presser man med en gryde ned over.

#### Sådan bager du tortillas

I Mexico bruger de en comal til at bage tortillas på. Det er en pande med en lav kant. Du kan bruge en sliplet-pande eller en jernstegepande. Tortillas bager man uden fedtstof på panden, dog kan du godt komme et tyndt lag olie på panden ved den første tortilla.

1. Læg en tortilla på den varme pande. Det skal give en svagt sydende lyd.
2. Vend den efter ca. 45 sek., der skal være små mørke pletter på.
3. Pres nedad på tortillaen med bagsiden af en spatel nogle gange. Det er godt, hvis der bliver dannet luftbobler i tortillaen.
4. Vend den kort igen. Tryk en spatel ned på den ene halvdel af tortillaen, og hold den kort, her er det godt, hvis den puster sig op som et pita-brød.
5. Tag den straks af panden.

Hold de bagte tortillas varme under et rent viskestykke på et fad.