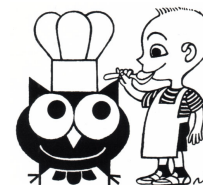


# Smagens Dag 2011

Smag på sæsonen



## Lærervejledning

**Formålet med Smagens Dag 2011** er at sætte fokus på smagens fem grundsmage, fødevarers lugt og konsistens samt udfordre eleverne og deres smagssans i forhold til fødevarer i sæson. På Smagens Dag bliver eleverne præsenteret for forskellige smagsoplevelser, som eleverne skal forholde sig til ved at sætte ord på vurderingen af sanssemæssige oplevelser og drøfte deres smagsoplevelser med kammerater og undervisere.

**Temaet for Smagens dag 2011 er: Smag på sæsonen**



**Målet** er, at eleverne oplever smagens fem grundsmage i forhold til fødevarernes forskellige sæsoner, hvor fokus på Smagens Dag 2011 er på efterårssæsonens fødevarer – her især frugt og grøntsager. Eleverne skal gennem det undersøgende og analyserende arbejde med sæsonens råvarer tilegne sig viden om begrebet sæson og sæsonens smag. Desuden skal eleverne anvende sæsonens fødevarer gennem det praktiske arbejde med tilberedning af forskellige retter samt få lyst til at smage og eksperimentere.

Gennem analytisk og undersøgende arbejde med grundsmagene erfarer eleverne de fem grundsmage og oplever, hvilken betydning fødevarer og retters udseende, lugt og konsistens har for smagen. At kunne smage og anvende de fem grundsmage er en del af indholdet i hjemkundskabsundervisningen (Fælles Mål 2009). Vurdering af en fødevarer ud fra smags-, lugte-, føle- og synssansen har betydning for at kunne vælge kritisk og tage stilling til valg af fødevarer. Desuden får eleverne på Smagens Dag mulighed for at sætte ord på deres sanssemæssige oplevelser og udvikle et fagsprog, så de kan kommunikere om smag, konsistens og lugt.

### Smag på sæsonen – definering af sæson

Fødevarers sæson kan defineres på flere måder. I materialet til Smagens Dag 2011: *Smag på sæsonen* er sæson defineret ud fra de fire årstider: forår, sommer, efterår og vinter. Fødevarerne er danske, dyrket på friland eller i væksthuse/drivhuse uden varme. Fødevarerne er karakteriseret ved, at de er modne og har en optimal smag, struktur og lugt. Den danske sæson kan forlænges ved, at fødevarer dyrkes i opvarmede væksthuse. På denne måde forlænges sæsonen i Danmark – ofte for agurker og tomater.

# Smagens Dag 2011

## Smag på sæsonen



### Årets materiale: Smag på sæsonen

Målgruppen for materialet er folkeskolens elever i 4.-7. klasse med særligt fokus på hjemkundskabsundervisningen.

Materialet består af:

- Elevmateriale - otte workshops med en introduktion og mål for årets tema. Til de otte workshops er der udformet læringsmål for eleven.
- Lærervejledning
- Bilag: Smagemodellerne: Smage-5-kanten og SmageID-kortet.

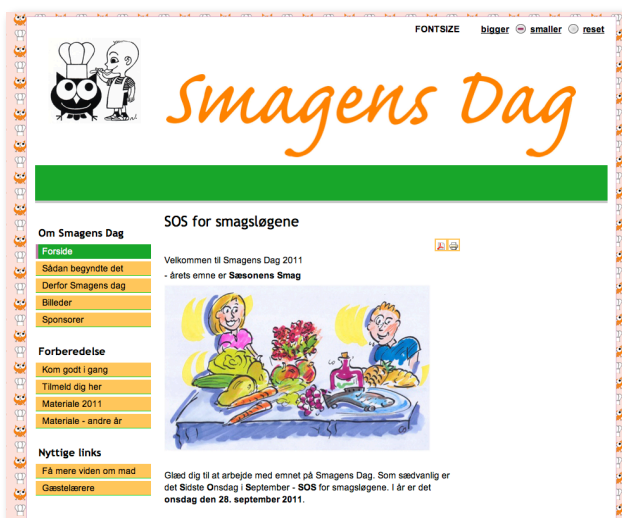
Alt materiale ligger på [www.smagensdag.dk](http://www.smagensdag.dk) under menupunktet: Materiale 2011.

Elevmaterialet kan printes og sættes sammen til et hæfte, som danner udgangspunkt for arbejdet med årets tema. Læreren kan på baggrund af elevforudsætninger, rammefaktorer og de specifikke undervisningsmål udvælge de workshops fra materialet: *Smag på sæsonen*, som eleverne skal arbejde med.

### Vi understreger, at undervisningen skal omfatte de første tre workshops.

Disse workshops danner grundlaget for, at eleverne kan få indsigt i og oplevelser med smagens fem grundsmage og begrebet sæson med udgangspunkt i efterårets frugter og grøntsager i sæson. Desuden skal eleverne have erfaringer med materialets to smagemodeller: Smage-5-kanten og SmageID-kortet.

I flere workshops er der angivet råvarer og opskrifter på retter, som indgår i elevernes praktiske og undersøgende arbejde. Det er op til underviseren at vurdere, hvor mange råvarer der skal anvendes, eller hvor meget der skal fremstilles af hver ret.



# Smagens Dag 2011

## Smag på sæsonen

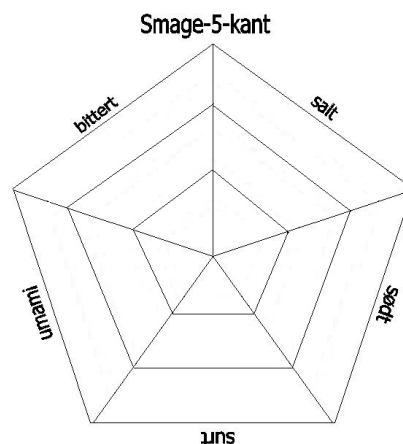


### Smagemodellerne

Materialets to smagemodeller: Smage-5-kanten og SmageID-kortet anvendes, når eleverne analyserer deres smagsoplevelse. Eleverne bliver guidet gennem smagningen og noterer deres smagsindtryk i modellernes felter. Skriftlig- og synliggørelsen fastholder elevernes smagsoplevelse og giver eleverne et reflekteret grundlag for at kommunikere om smag.

### Smage-5-kanten

Til analysen af fødevarernes grundsmage skal eleverne anvende Smage-5-kanten, hvori eleverne kan angive den enkelte smags styrke ved at farve et eller flere felter under hver grundsmag og angive, om smagen er svag, middel eller kraftig. Lad eleverne farve fra midten af og ud efter stigende styrke.



### SmageID-kortet

Smagsoplevelsen påvirkes af andre sanser end selve smagssansen, der registreres af smagsreceptorer på tungen. Både føle-, lugte-, syns- og høresansen påvirker smagsoplevelsen. Eleverne skal erkende, at en fødevarer eller rets konsistens – oplevelsen i munden – og lugt har betydningen for smagsoplevelsen og -vurderingen. Desuden skal eleverne også vurdere, hvad smagens styrke betyder for smagsoplevelsen. Til denne vurdering kan eleverne anvende smagemodellen: SmageID-kortet.

I modellen skal eleverne angive fire smagsindtryk, når de smager på en fødevarer:

1. De 5 grundsmage
2. Konsistens
3. Lugt
4. Smagens styrke.

SmageID			
Råvare/Ret: _____			
Grundsmag	Konsistens	Lugt	Smagsstyrke
Sødt	Blød	Frisk	Meget mild
Surt	Sej	Sødlig	Mild
Salt	Grynet	Syrlig	Medium
Bittert	Cremet	Muggen	Stærk
Umami	Sprød	Krydret	Meget stærk
Udfyld kortet			

Eleverne kan sætte kryds i eller farve de enkelte felter og få en kortlægning af en råvares smag og styrke, lugt og konsistens – råvarens smageID.

# Smagens Dag 2011

## Smag på sæsonen



De opstillede undervisnings- og læringsmål leder hen mod nedenstående slutmål for faget hjemkundskab, Fælles Mål 2009, Hjemkundskab, Faghæfte 11:

<b>Kultur – æstetik – livskvalitet</b> <b>Madlavning og måltider</b>	<b>Samfund – ressourcer og miljø – etik</b> <b>Fødevarer, forbrug, hygiejne</b>	<b>Fagets virksomhedsformer</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og –metoder</li><li>• eksperimentere med fødevarersammensætninger og kryddringer med henblik på at skabe æstetiske indtryk og udtryk</li><li>• reflektere over og sætte ord på sansemæssige oplevelsers samspil med følelser, individuelle erfaringer og kultur samt det æstetiske i forbindelse med fødevarer og måltider</li><li>• tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for én selv og for andre.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• sætte navne på almindeligt anvendte råvarer/ fødevarer og inddele dem i fødevarergrupperne</li><li>• eksperimentere med ingredienser og metoder med henblik på at få indsigt i fødevarers madtekniske egenskaber</li><li>• få en forståelse af fødevarers vej fra jord til bord (oprindelse, sæson, produktion, distribution, indkøb, anvendelse og bortskaffelse)</li><li>• analysere forskellige fødevarergrupperes kvalitet i forhold til smagsmæssige og madtekniske egenskaber, sundhed, miljø, etik og pris.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• opleve med alle sanser, fortolke egne oplevelser, udvikle fantasi og kreativitet og udtrykke sig æstetisk og skabende</li><li>• arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt</li><li>• forklare, forstå, anvende, analysere og vurdere viden af fagteoretisk art</li><li>• kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske i problemstillinger.</li></ul>

# Smagens Dag 2011

## Smag på sæsonen



### Vejledning til hver workshop

#### Intro

Introduktionen til eleverne beskriver det overordnede mål for undervisningen. I hver workshop er opstillet læringsmål for eleverne. Det er vigtigt, at eleverne kender målet for undervisningen – både i de forskellige processer og i den efterfølgende evaluering, hvor eleverne skal reflektere over deres læring i forhold til de opstillede mål.

#### Workshop 1: De 5 grundsmage

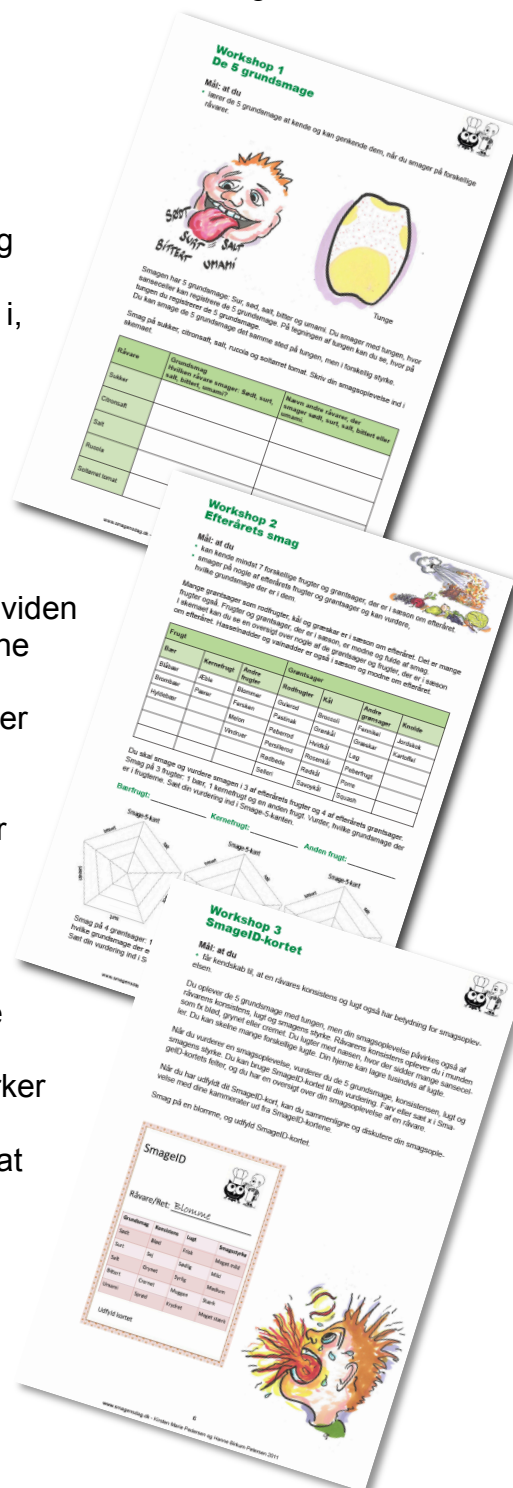
Workshoppen er en basisworkshop, der er en forudsætning for arbejdet med de andre workshops. Formålet med workshoppen er, at eleverne oplever og erkender smagens fem grundsmage: sødt, surt, salt, bittert og umami. Eleverne skal desuden opnå indsigt i, at de kun kan registrere fem grundsmage, og at fødevarers smag er sammensat af de fem grundsmage med forskellig styrke. Til denne analyse skal eleverne arbejde med Smage-5-kanten.

#### Workshop 2: Efterårets smag

Formålet med workshop 2 er, at eleverne tilegner sig viden om efterårssæsonens råvarer og deres smag. Eleverne skal gennem arbejdet med en smagsanalyse lære forskellige af sæsonens råvarer – frugter og grøntsager – at kende og vurdere deres smag ud fra Smage-5-kanten. Det er væsentligt, at eleverne taler om og undersøger råvarerne, før de smager, så råvarerne er udgangspunktet for undervisningen.

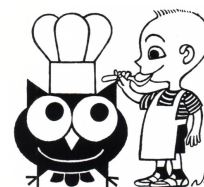
#### Workshop 3: SmageID-kortet

Smagsoplevelsen påvirkes af andre sanser end selve smagssansen, der registreres af smagsreceptorer på tungen. Både føle-, lugte-, syns- og høresansen påvirker smagsoplevelsen. Formålet med workshop 3 er, at eleverne tilegner sig viden om og får erfaringer med, at en fødevarers lugt og konsistens har betydning for smagsoplevelsen. Konsistens er her den fornemmelse, man får i munden, når man smager, fx sprød, cremet eller sej. Eleverne skal smage på forskellige af sæsonens fødevarer og analysere deres smag med smagemodellen: SmageID-kortet.



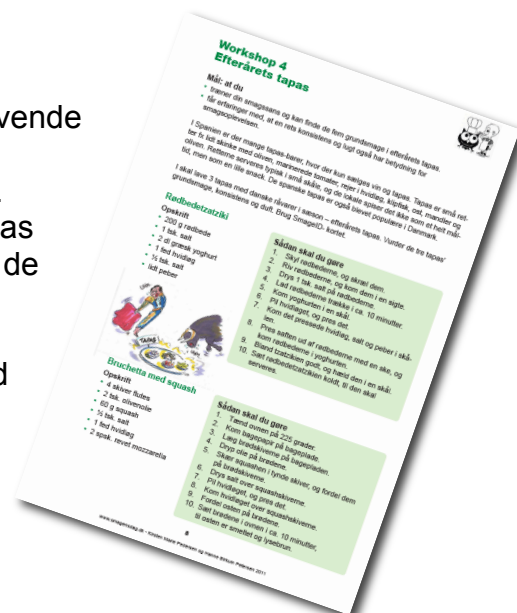
# Smagens Dag 2011

## Smag på sæsonen



### Workshop 4: Efterårets tapas

Formålet med workshoppen er, at eleverne skal anvende sæsonens frugter, grøntsager og fisk (her laks eller makrel), der også har sæson, i tre forskellige tapas. Eleverne skal vurdere smagsoplevelsen i de tre tapas med SmageID-kortet. Lad eleverne portionsanrette de tre tapas, så eleverne også oplever tapas kulturen. Portionerne i opskrifterne til rødbede-tzatzikien og laksesalaten rækker til 4-6 personer. Bruchetta med squash er til 4 personer.



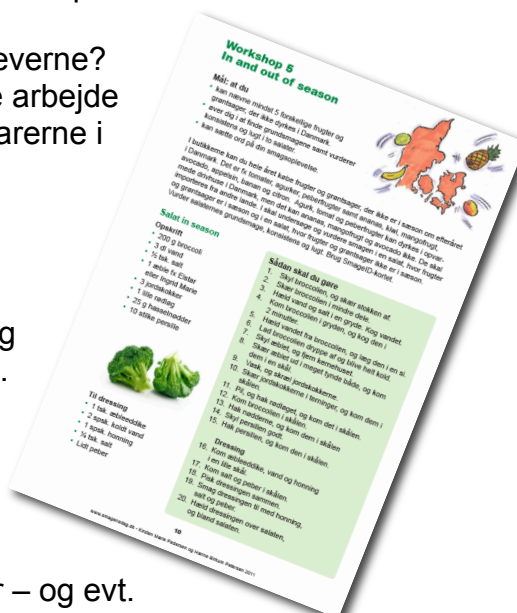
### Workshop 5: In and out of season

I dag er det muligt at få så godt som alle fødevarer - frugter og grøntsager - året rundt – såvel danske som udenlandske. Formålet med workshop 5 er, at eleverne skal kunne skelne mellem fødevarer i og uden for sæson og vide, at flere råvarer, som er helt almindelige i Danmark, er importeret fra andre lande.

Hvilke importerede grøntsager og frugter kender eleverne? Ud fra de indkøbte varer til workshoppen praktiske arbejde kan underviseren i dialog med eleverne sortere råvarerne i to kasser:

1. Danske råvarer i sæson i efteråret
2. Importerede råvarer.

Eleverne skal tilberede to salater. Den ene salat er med danske råvarer, der er i sæson om efteråret, og den anden salat består af råvarer, der er importeret. Eleverne smager på de to salater og fastholder deres smagsoplevelse i SmageID-kortet. Eleverne sammenligner og diskuterer deres SmageID-kort med hinanden.



Lad eleverne komme med forslag til, hvilke måltider – og evt. andre retter, de to salater passer til.

Afslut undervisningen med en "test" i, om eleverne kan nævne mindst 5 forskellige frugter og grøntsager, der importeres til Danmark. Det kan gøres hurtigt med "post-it" – 5 stk. til hver elev.

# Smagens Dag 2011

## Smag på sæsonen



### Workshop 6: Supper i sæson

Gulerødder, pastinak, persillerod, rødbede, selleri er alle rodfrugter, som har sæson i efteråret. Rodfrugter er, som navnet angiver, grøntsager, der vokser i jorden. Kartoffler og jordskokker er teknisk set ikke rodfrugter, men rodknolde. Formålet med workshoppen er, at eleverne skal kende til rodfrugter og andre af efterårets grøntsager og knolde, som er velegnet til pureerede supper. Eleverne kan deles i grupper, som tilbereder henholdsvis rødbedesuppe, græskarsuppe og kartoffelsuppe. Supperne kan præsenteres på en "suppebar", så eleverne smager på alle tre slags supper og kan analysere deres smagsoplevelse i forhold til de fem grundsmage for hver suppe. Eleverne fastholder smagsvurderingerne i Smage-5-kanter.

Eleverne skal inddele supperens råvarer i:

- Råvarer, der er i sæson
  - Råvarer, der ikke er i sæson
- ved at udfylde skemaet i materialet. Hvilke andre råvarer i sæson kender eleverne?

### Workshop 7: Desserten i sæson

Formålet med workshoppen er, at eleverne skal opleve, at en chokoladekages tilbehør og anretning kan signalere forskellige sæsoner og påvirke chokoladekagens smag.

Eleverne skal tilberede chokolademuffins og fire forskellige frugtkompotter, der er årstidsbestemte.

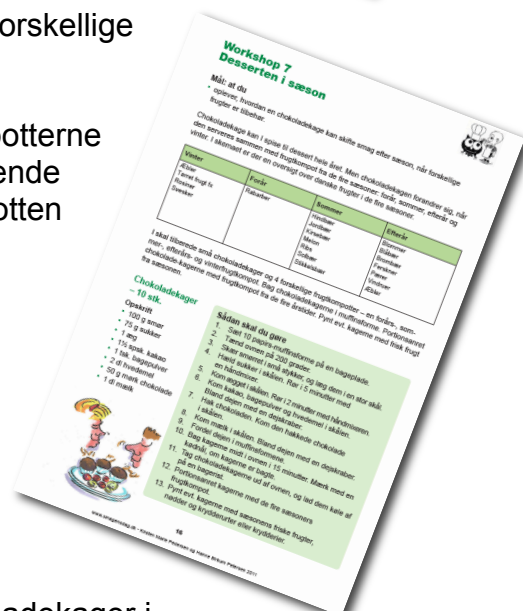
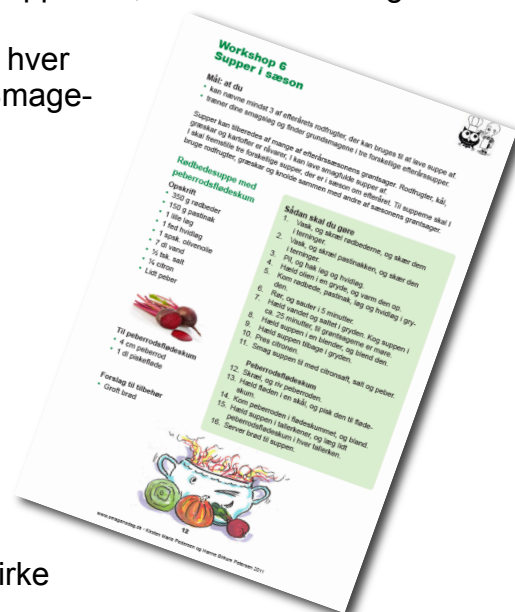
Underviseren skal være opmærksom på, at kompotterne indeholder meget lidt væske og derfor let kan brænde på. Derfor er det i opskriften fremhævet, at kompotten skal koges ved **svag** varme.

Opfordr eleverne til at portionsanrette chokoladekagerne smukt. Samtal med eleverne om, hvilke råvarer, der viser:

- Efterårets chokoladekage
- Vinterens chokoladekage
- Forårets chokoladekage
- Sommerens chokoladekage.

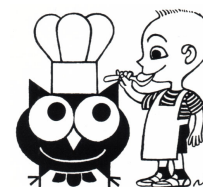
Eleverne udfylder SmageID-kort for de fire chokoladekager i sæson. Hvad karakteriserer smagen af efterår, vinter, forår og sommer?

Lad eventuelt eleverne fotografere deres chokoladekager i sæson, og præsentere chokoladekagerne på Skole- eller ForældreIntra.



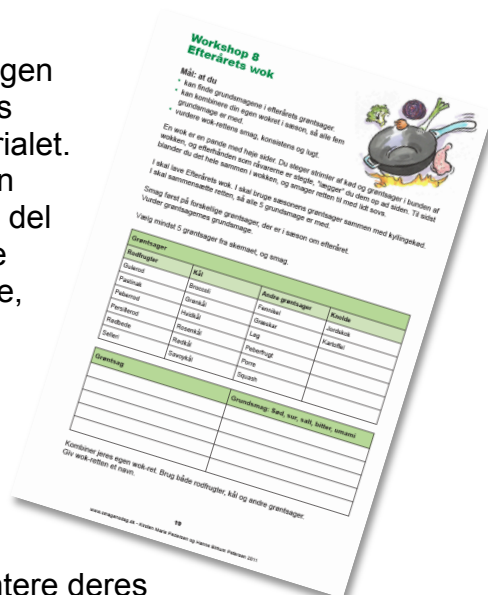
# Smagens Dag 2011

## Smag på sæsonen

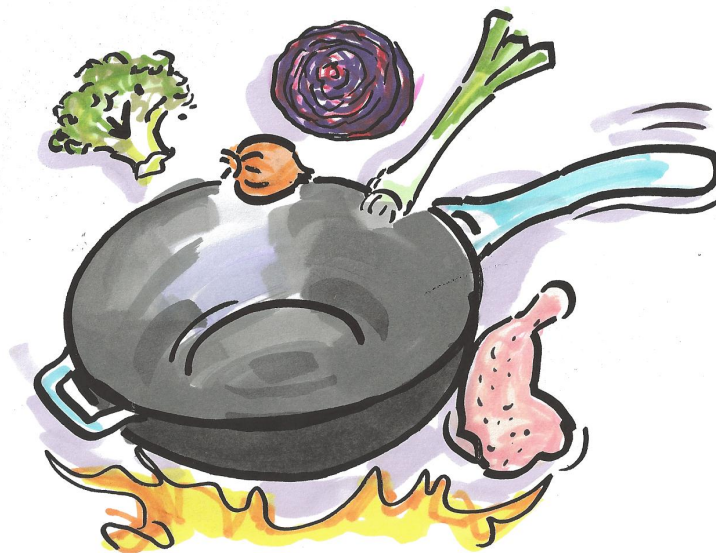


### Workshop 8: Efterårets wok

Eleverne skal i denne workshop kombinere deres egen wokret. Formålet er, at eleverne skal anvende deres viden fra arbejdet med de øvrige workshops i materialet. Eleverne skal anvende grøntsager i sæson sammen med kød og sørge for, at alle grundsmage bliver en del af wokretten. Eleverne får hjælp ved først at udfylde skemaet i materialet. I skemaet skal eleverne notere, hvordan de oplever forskellige rå grøntsagers grundsmage – og på den baggrund vurdere, om de får alle grundsmagene med i deres wokret. Diskutér med eleverne, hvad der bestemmer en rets navn, når eleverne skal give deres wokret navn.



Lad eleverne arbejde sammen i grupper og præsentere deres wokretter for hinanden. Eleverne beskriver deres egen eller kammeraters wokret ved hjælp af SmageID-kortet.





# Smagens Dag 2011

Smag på sæsonen



## Litteratur og links

### Litteratur

*Almanak*

Af Claus Meyer

Lindhardt og Ringhof 2010

*Grøntsager – en køkkenhistorie*

Af Else-Marie Boyhus

Gyldendal 1996

*Kartofler på bordet*

Af Kille Enna

Politikens Forlag 2011

*Klimakogebogen*

Af Susanne Engelstoff

FDB- Gyldendal 2009

*Smagstid*

– Ny nordisk mad i sæson

Af Frantz Lundby og Lars Pedersen

Blikgryden 2007

*Umami*

Af Ole G. Mouritsen og Klavs Styrbæk

Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck 2011

*Vegetarisk vellyst*

Af Tina Scheftelowitz og Christine Bille Nielsen

Politikens Forlag 2008

*Æbler*

Af Per Kølster

Politiken Bøger 2004

*Æbler i det danske køkken*

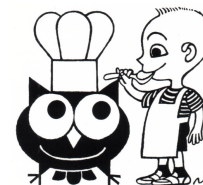
Af Else-Marie Boyhus

Lindhardt og Ringhof 2004



# Smagens Dag 2011

## Smag på sæsonen



### Links

[www.saesonforgodsmag.dk](http://www.saesonforgodsmag.dk)

Bemærk her dækker sæsonen også danske frugter og grøntsager dyrket i opvarmede væksthuse.

[www.smagensdag.dk](http://www.smagensdag.dk)

Se materialer udarbejdet til Smagens Dag siden 1995

[http://www.foodoflife.dk/Artikler/Tema/tema2011\\_nynordiskhverdagsmad/~media/Foodoflife/docs/pdf/opus/WP%201/100823\\_Grundlag%20for%20Ny%20Nordisk%20Hverdagsmad\\_Pressemedie.ashx](http://www.foodoflife.dk/Artikler/Tema/tema2011_nynordiskhverdagsmad/~media/Foodoflife/docs/pdf/opus/WP%201/100823_Grundlag%20for%20Ny%20Nordisk%20Hverdagsmad_Pressemedie.ashx)

Grundlaget for Ny nordisk hverdagsmad

[http://www.altomkost.dk/kommune\\_skole\\_daginstitution/dagleje/planlaegningsredskaber/aarstidskalender\\_for\\_gronsager\\_frugter\\_og\\_fisk.htm](http://www.altomkost.dk/kommune_skole_daginstitution/dagleje/planlaegningsredskaber/aarstidskalender_for_gronsager_frugter_og_fisk.htm)

Årstidskalender for grønsager, frugter og fisk

### Sponsorer

Smagens Dag 2011 støttes af:

Landbrug og Fødevarer



Dansukker



Foreningen af Frie Fagskoler



Har du spørgsmål eller kommentarer til Smagens Dag eller materialet, er du velkommen til at se mere på [www.smagensdag.dk](http://www.smagensdag.dk) - eller henvende dig til sekretariatet på [info@2vejs.dk](mailto:info@2vejs.dk) eller telefon 43 60 00 76.

Rigtig god fornøjelse med Smagens Dag 2011.

# Smagens Dag 2011

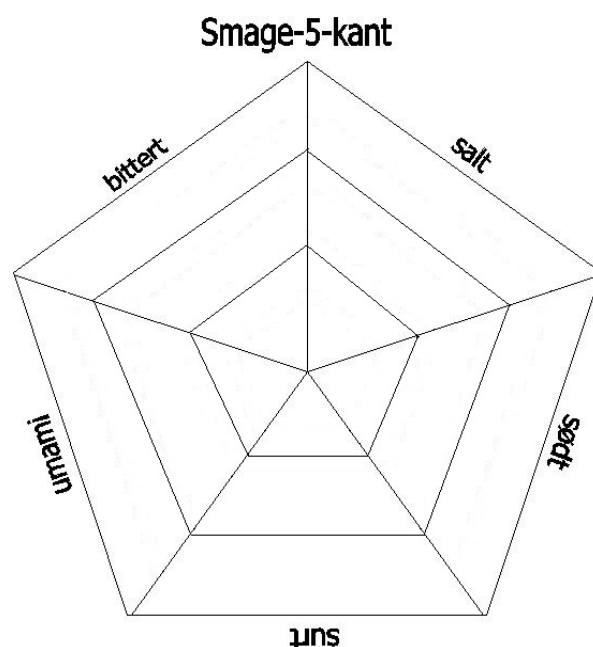
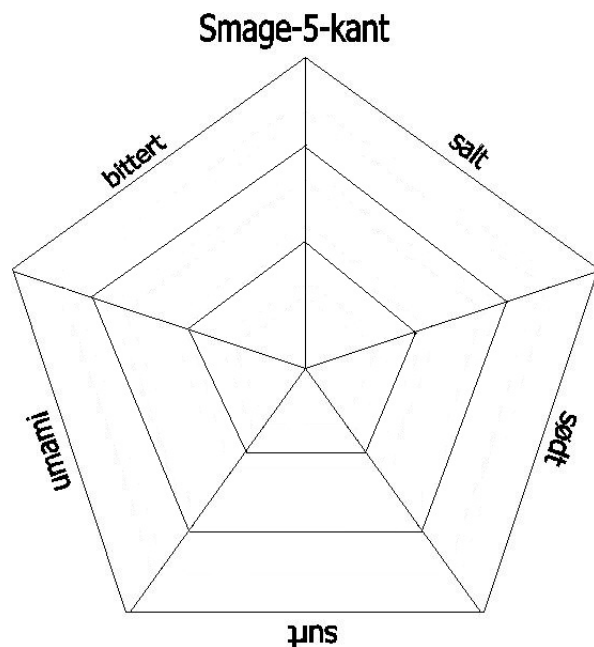
Smag på sæsonen



## Smage-5-kant

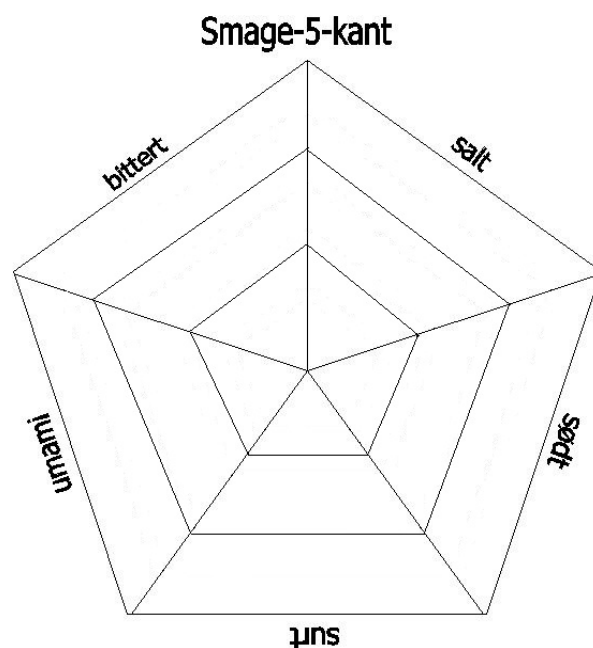
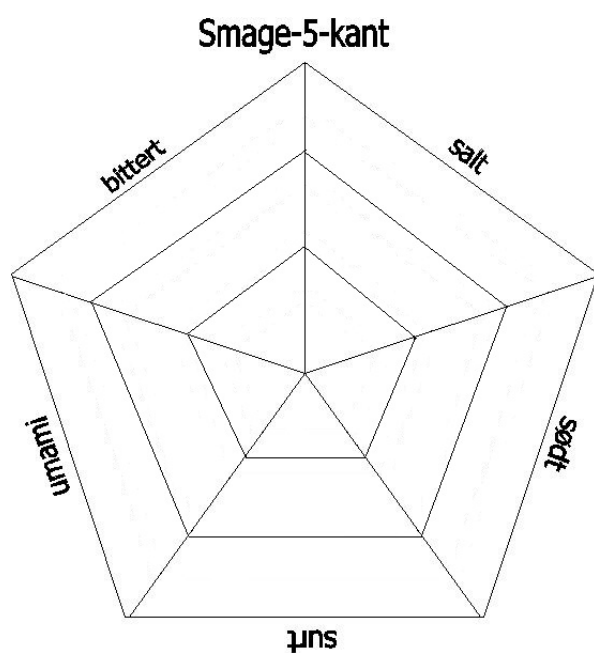
Råvare/ret: \_\_\_\_\_

Råvare/ret: \_\_\_\_\_



Råvare/ret: \_\_\_\_\_

Råvare/ret: \_\_\_\_\_



# Smagens Dag 2011

## Smag på sæsonen



### SmageID-kort

**SmageID**




Råvare/Ret: \_\_\_\_\_

Grundsmag	Konsistens	Lugt	Smagsstyrke
Sødt	Blød	Frisk	Meget mild
Surt	Sej	Sødlig	Mild
Salt	Grynet	Syrlig	Medium
Bittert	Cremet	Muggen	Stærk
Umami	Sprød	Krydret	Meget stærk

Udfyld kortet

**SmageID**




Råvare/Ret: \_\_\_\_\_

Grundsmag	Konsistens	Lugt	Smagsstyrke
Sødt	Blød	Frisk	Meget mild
Surt	Sej	Sødlig	Mild
Salt	Grynet	Syrlig	Medium
Bittert	Cremet	Muggen	Stærk
Umami	Sprød	Krydret	Meget stærk

Udfyld kortet

**SmageID**




Råvare/Ret: \_\_\_\_\_

Grundsmag	Konsistens	Lugt	Smagsstyrke
Sødt	Blød	Frisk	Meget mild
Surt	Sej	Sødlig	Mild
Salt	Grynet	Syrlig	Medium
Bittert	Cremet	Muggen	Stærk
Umami	Sprød	Krydret	Meget stærk

Udfyld kortet

**SmageID**



Råvare/Ret: \_\_\_\_\_

Grundsmag	Konsistens	Lugt	Smagsstyrke
Sødt	Blød	Frisk	Meget mild
Surt	Sej	Sødlig	Mild
Salt	Grynet	Syrlig	Medium
Bittert	Cremet	Muggen	Stærk
Umami	Sprød	Krydret	Meget stærk

Udfyld kortet