Smagens Dag

# Smagens Dag 2020
# Det er vildt at smage

## Lærerinfo

## Indhold


Intro ..... Side 1
Køb af vildtkød hos Klosterhedens Vildt ..... Side 3
Vejledning til hver workshop i elevmaterialet ..... Side 4
Workshop 1: Det vilde og de 5 grundsmage ..... Side 5
Workshop 2: Smag den vilde and og den tamme kylling ..... Side 7
Workshop 3: Det er vildt bæredygtigt ..... Side 9
Links og litteratur ..... Side 11
Få besøg af en jæger ..... Side 12


## Intro

*Det er vildt at smage*, er temaet for Smagens Dag 2020, som i år er onsdag den 30. september.
På Smagens Dag skal eleverne se, dufte og smage vildtkød og diskutere deres smagsoplevelser.
Eleverne skal arbejde praktisk og konkret med forskelligt slags vildtkøds smag og erfare, at vildtkød kan være et alternativ til kød fra opdrættede dyr.

Smagens Dag

Smagens Dag 2020
Det er vildt at smage

Elevmateriale

Fasan og rådyr, foto: Danmarks Jægerforbund

Indhold


Intro ..... Side 2
Fjervildt og hårvildt ..... Side 2
Jagttider for fjervildt og hårvildt i 2020/2021 ..... Side 3
**Workshop 1:** Det vilde og de 5 grundsmage ..... Side 5
Undersøg de 5 grundsmage ..... Side 6
Smag på vildt ..... Side 7
**Workshop 2:** Smag den vilde and og den tamme kylling ..... Side 8
Undersøg vildandebryst og kyllingebryst ..... Side 9
**Workshop 3:** Det er vildt bæredygtigt ..... Side 14
Bæredygtighed og vildt ..... Side 15
Undersøg smagen i kødsovs med vildtkød og kødsovs med oksekød ..... Side 16


© Smagens Dag – udarbejdet af Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen - 2020

1

I disse år er der et øget fokus på bæredygtighed og klimavenlige fødevarer. Kødproduktion bliver nævnt som et eksempel på én råvare, der tegner sig for en stor del af CO2-udledningen. Vildtkød, der ikke er opdrættet, men lever vildt i danske skove, på marker og i plantager, har et lavere CO2-aftryk og kan være et mere bæredygtigt kødvalg. Det kan være vanskeligt at få fat i dansk vildtkød i de danske supermarkeder og hos slagtere, da det ikke er efterspurgt af forbrugerne, som ikke kender til vildtkødets smag og anvendelsesmuligheder.

I årets elevmateriale er der fokus på dansk vildtkød, der er jaget og skudt. I materialet indgår forskellige typer vildtkød, som eleverne skal se og smage på. Eleverne skal tilberede retter, hvor de kan sammenligne smag og tekstur i retter, der bliver tilberedt med opdrættet kød og vildtkød. De skal sammenligne retterne, hvor det opdrættede kød er erstattet med vildtkød. Ved at smagsvurdere retterne får eleverne viden og redskaber til at begrunde og træffe fødevarevalg i relation til smag og bæredygtighed.

# Smagens Dag

## Mål med årets tema

Fokus i arbejdet med årets tema er smag i relation til vildtkød. Eleverne skal arbejde med 3 workshops, hvor de gennem smagsoplevelser, refleksioner og diskussioner tilegner sig viden og færdigheder i forhold til de opstillede mål for årets tema og de specifikke mål for hver af de 3 workshops.

### Målet med Smagens Dag 2020 er, at eleverne:

- skal opleve og beskrive smag og tekstur i vildtkød
- kan forklare, hvad vildt er
- kan forklare, hvorfor vildt er i sæson
- kan give eksempler på vildt, der lever i Danmark
- kan forklare, hvorfor retter med vildt kan være bæredygtige
- kan tilberede retter med vildt og vurdere deres smag.

## Læremidlet: Det er vildt at smage

Læremidlet: *Det er vildt at smage* består af:

- Elevmateriale: *Det er vildt at smage* med intro og 3 workshops til elevernes selvstændige arbejde.
- Lærerinfo.
- Månedens Smag i 2020: *Aktuelt nu*.
  I september, oktober og november er vildtkød den aktuelle fødevare og kan udbygge elevmaterialet: *Det er vildt at smage*.
  I september er det gråand, i oktober fasan og i december krondyr.

*Det er vildt at smage* tager udgangspunkt i Fælles Mål for madkundskab inden for følgende kompetenceområder:

- Fødevarebevidsthed med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Råvarekendskab, Bæredygtighed og miljø.
- Madlavning med de tilhørende færdigheds- og vidensområder: Madlavningens mål og struktur, Smag og tilsmagning og Madens æstetik.

## Elevmaterialet

Elevmaterialet består af en intro og 3 workshops.
Til hver workshop er opstillet mål for undervisningsaktiviteten. Målene bør være tydelige for eleverne, så fokus i arbejdet bliver fastholdt i undervisningsaktiviteten og smageøvelsen samt i den afsluttende diskussion og afslutning af hver workshop.

### Oversigt over intro og workshops

- Intro
- Workshop 1: Det vilde og de 5 grundsmage
- Workshop 2: Smag den vilde and og den tamme kylling
- Workshop 3: Det er vildt bæredygtigt.

# Smagens Dag

## Køb af vildtkød

Du kan bestille og købe en smagekasse med vildtkød til Smagens Dag fra Klosterhedens Vildt.

Klosterhedens Vildt leverer direkte til de skoler, der har købt smagekassen fra den 10. september 2020.

Bestil Smagekassen via dette link:
https://klosterhedensvildt.dk/skolekasse/
Find "Smagens Dag-vildtkasse"

Smagekassen indeholder vildtkød til 24 elever:

- 200 g vildt snackpølser
- 200 g røget krondyr
- 4 gråandebryster
- 1 kg hakket krondyr

Smagekassen er et særtilbud til Smagens Dag 2020.
Pris kr. 370,- inklusive moms og forsendelse

## Vejledning til hver workshop i elevmaterialet

### Intro

I elevmaterialets afsnit *Intro* bliver eleverne introduceret for årets tema og de overordnede mål med Smagens Dag 2020.

Afsnittet *Intro* giver eleverne mulighed for at tilegne sig viden om vildt, der er jaget og skudt i Danmark. Læreren kan lade eleverne læse afsnittet i grupper og bruge afsnittet som udgangspunkt for en samtale med eleverne om deres kendskab til og erfaringer med fødevaren vildtkød. Skemaet *Jagttider* med angivelse af jagttider for og billeder af udvalgt fjer- og hårvildt kan sættes op i faglokalet og indgå i samtalen med klassen om jagt og sæson. Skemaet viser inddelingen af vildt i fjervildt og hårvildt samt datoer for jagttiderne i 2020/2021. Læreren kan samtale med eleverne om forskellen på den måde, vildt og opdrættede dyr lever på og sætte fokus på, at vildt er i sæson og et bæredygtigt fødevarevalg.

Klassesamtalen kan afsluttes med, at eleverne i grupper taler om spørgsmålene i skemaet side 4: *Tal om* og beskriver deres erfaringer, inden klassen arbejder med de 3 workshops.

| Tal om | Beskrivelse |
|---|---|
| Hvilken type vildt kender I? | |
| Hvilken slags vildt har I smagt? | |
| Hvilke retter med vildt har I smagt? | |
| Hvor kan I købe vildt i jeres nærområde? | |
| Hvorfor spiser I vildt?<br>Hvorfor spiser I ikke vildt? | |
| Hvilken slags kød spiser I ofte? | |

© Smagens Dag – udarbejdet af Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen - 2020

Smagens Dag

# Workshop 1
# Det vilde og de 5 grundsmage

Workshop 1 er en basisworkshop. Her bliver de 5 grundsmage introduceret. Eleverne skal lære grundsmagene at kende og skelne dem ved at smage og undersøge de rene grundsmage og fødevarer, der smager meget af en enkelt grundsmag.

Eleverne skal lære vildtkød at kende ved at smage på 2 slags produkter af vildt:

- Vildt snackpølser
- Røget krondyr

Eleverne skal bruge smagemodellen Smage-5-kanten til deres smagsvurdering.
Måske har eleverne tidligere arbejdet med grundsmagene og Smage-5-kanten og kan arbejde meget selvstændigt med workshoppen. Det er vigtigt, at underviseren sikrer sig, at eleverne kender grundsmagene og brugen af Smage-5-kanten, som er centrale elementer i alle workshops i elevmaterialet.

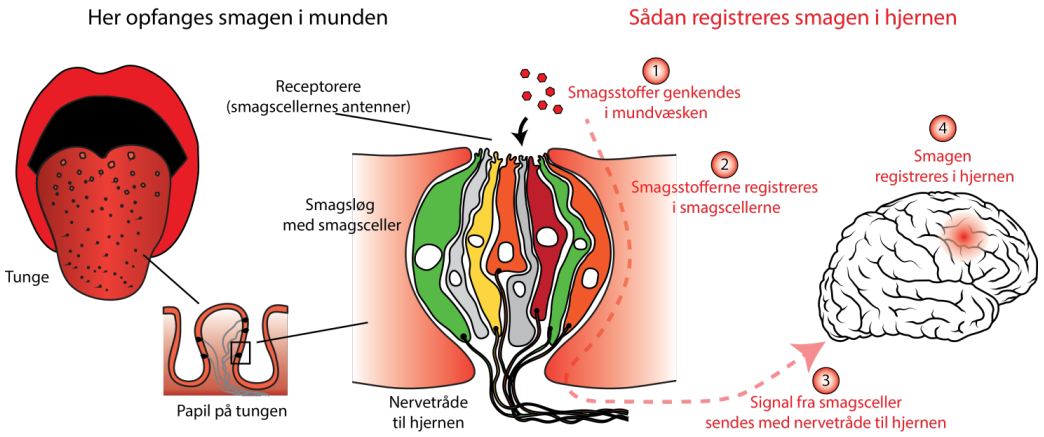
## Mål

- Eleven kender og kan beskrive de 5 grundsmage: sød, sur, salt, bitter og umami.
- Eleven kan vurdere grundsmagene i forskellige typer pålæg af vildt.

## Undervisningsaktiviteter

Grundsmagene og vurdering af grundsmagenes styrke er i fokus i workshoppen.

**Illustration af hvad der sker når du smager**




Ud fra illustrationen af smagssansen i elevmaterialet kan underviseren i dialog med eleverne samtale om, hvad der sker, når vi smager, og hvordan vi erfarer de 5 grundsmage.

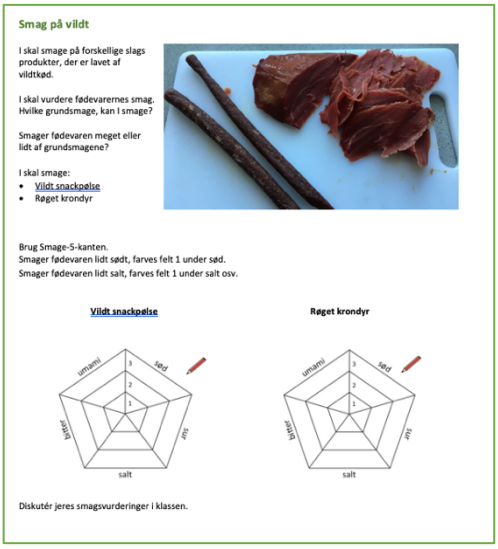
# Smagens Dag

## Undersøg

I workshoppen indgår to smageøvelser.

1.
Eleverne skal i den undersøgende opgave: *Undersøg de 5 grundsmage* smage på de 5 grundsmage og vurdere styrken af grundsmagen fra 1 til 3. Se skema i elevmaterialet. Underviseren leder smageøvelsen, vejleder eleverne i at udfylde skemaet og er en del af diskussionen om elevernes individuelle smagsvurdering.

| Grundsmag | Fødevare | Beskriv grundsmagens styrke fra 1 til 3. 1 er lidt og 3 er meget | Andre grundsmage Hvilke andre grundsmage kan du smage i fødevaren? |
|---|---|---|---|
| Sød | Sukker Vindrue | Sukker: Vindrue: | Sukker: Vindrue: |
| Sur | Citronsaft Eddike | Citronsaft: Eddike: | Citronsaft: Eddike: |
| Salt | Fint salt og flagesalt | Fint salt: Flagesalt: | Fint salt: Flagesalt: |
| Bitter | Rødkål Rucola | Rødkål: Rucola: | Rødkål: Rucola: |
| Umami | Tomat Parmesanost | Tomat: Parmesanost: | Tomat: Parmesanost: |


Smag på vildt

I skal smage på forskellige slags produkter, der er lavet af vildtkød.

I skal vurdere fødevarernes smag. Hvilke grundsmage, kan I smage?

Smager fødevaren meget eller lidt af grundsmagene?

I skal smage:
- Vildt snackpølse
- Røget krondyr

Brug Smage-5-kanten.
Smager fødevaren lidt sødt, farves felt 1 under sød.
Smager fødevaren lidt salt, farves felt 1 under salt osv.

Vildt snackpølse



Røget krondyr



Diskutér jeres smagsvurderinger i klassen.

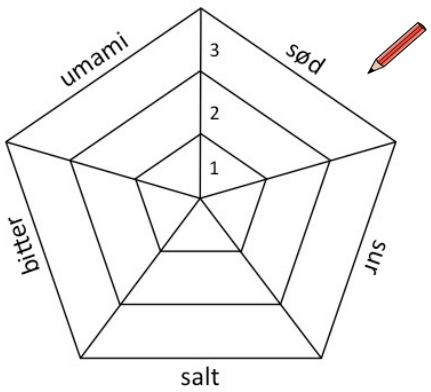
2.
I opgaven: *Smag på vildt* skal eleverne smage på forskellige slags produkter af vildtkød: Vildt snackpølse og røget krondyr. Underviseren præsenterer produkterne for eleverne og forklarer kort, hvad vildtkød er, og hvordan produkterne er fremstillet.

Eleverne smager de 2 slags vildt og udfylder en Smage-5-kant for hvert produkt, hvor styrken af grundsmagen vurderes fra 1 til 3.

Eleverne kan sammenligne deres udfyldte Smage-5-kanter og diskutere forskelle og ligheder i deres vurderinger.

## Diskussion og opsamling

Underviseren repeterer sammen med eleverne de 5 grundsmage. Der samtales om forskellighed i de smagsvurderinger, der er fastholdt i skemaer og Smage-5-kanter, som kan forklares med, at smag bliver opfattet individuelt. Underviseren samtaler med eleverne om deres smagsoplevelse af vildtprodukterne og deres kendskab til vildtkød.




*Modellen: Smage-5-kanten*

# Workshop 2
# Smag den vilde and og den tamme kylling

I workshoppen skal eleverne arbejde med fjervildt og tamfjerkræ. Henholdsvis gråand, som også bliver kaldt vildand, og kylling. Vildanden må jages og skydes fra 1. september til 31. december 2020.
Kyllinger produceres på forskellige måder hele året. I Danmark bliver der spist meget kyllingekød. Eleverne skal undersøge forskellen på vildandebryst og kyllingebryst i forhold til farve, duft, form og smag. (Se mere om farven på kød i faktaboks på side 8.)

## Mål

- Eleven kan beskrive kød fra vildand og kød fra kylling.
- Eleven kan undersøge og analysere smagen i stegt vildandebryst og stegt kyllingebryst.
- Eleven kan tilberede vildandebryst og kyllingebryst med tilbehør og vurdere smagen.

## Undervisningsaktiviteter

Læreren taler med eleverne om gråandens/vildandens leveforhold og udbredelse i Danmark ud fra den indledende tekst og billederne i workshoppen.
I samtalen er der fokus på, hvor gammel en vildand og en kylling er, når den bliver skudt og slagtet, samt hvilke dele af vildanden og kyllingen, man spiser. Læreren kan inddrage elevernes kendskab til og erfaringer med henholdsvis vildand og kylling.
Læreren introducerer elevernes undersøgende arbejde med to typer kød: vildandebryst og kyllingebryst, side 9 i elevmaterialet.

## Undersøg

Eleverne skal undersøge farve, duft, form og smag i vildandebryst og kyllingebryst.
I grupper med 6 elever skal eleverne tilberede stegt vildandebryst, stegt kyllingebryst og en rødkålssalat.

Inden tilberedningen skal alle elever undersøge farven, duften og formen på henholdsvis vildande- og kyllingebryst og skrive deres observationer ind i skemaet.

Læreren leder diskussionen af undersøgelsen.

| Beskriv | Vildand | Kylling |
|---|---|---|
| | | |
| Kødets farve | | |
| Kødets duft | | |
| Kødets form | | |

# Smagens Dag

Eleverne skal først vurdere farven på stegt vildande- og kyllingebryst. Derefter skal eleverne undersøge og vurdere smagen ved at bruge Smage-5-kanten.

Herefter undersøger eleverne teksturen.
De kan bruge teksturkortet.
Der er tradition for at servere noget sødt til vildt, fx gelé eller en salat.
Elverne skal derfor undersøge og vurdere smagen i vildande- og kyllingebryst med rødkålssalat. Eleverne angiver deres smagsvurdering i Smage-5-kanten.

**Teksturkort**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Blød | Fugtigt | Knasende | Saftigt | Trådet |
| Cremet | Groft | Klumpet | Sejt | Tyktflydende |
| Elastisk | Grynet | Luftigt | Slimet | Tyndtflydende |
| Fast | Hårdt | Melet | Sprødt | Tørt |
| Fedtet | Klistret | Mørt | Svampet | Vandet |

## Diskussion og opsamling

Læreren leder samtalen om elevernes erfaringer og smagsoplevelser med vildandebryst og kyllingebryst og taler med eleverne, om de har nået de opstillede mål.
Læreren kan tage udgangspunkt i følgende spørgsmål:

- Kan I beskrive forskellen på et vildande- og kyllingebryst?
- Hvilke grundsmage erfarede I i henholdsvis vildande- og kyllingebryst?
- Hvad betød rødkålssalaten for smagen af vildande- og kyllingebryst?

Læreren kan tale med eleverne om, hvilken type kød de vil vælge – og hvorfor.

**Farven på kød**

Kød består af muskler, bindevæv og fedt. Musklen indeholder myoglobin, der er et proteinkompleks. Det består af proteinet globin og en jernholdig hæmgruppe. Myoglobin binder ilten i musklen, og kødets farve afhænger af, hvor meget myoglobin, der er i kødet.
Indholdet af myoglobin afhænger af flere faktorer.

- Dyrets art
- Dyrets alder
- Den enkelte muskels aktivitet.

Derfor er kyllingekød lysere end vildandekød, da kylling som art indeholder mindre myoglobin end arten vildand.
Kød på et kyllingelår er mørkere end kødet i kyllingebrystet, da kyllingen har brugt musklerne i benene mere end i brystet. Modsat kyllingen flyver vildanden. Den bruger brystmusklen, når den flyver. Derfor er vildandens brystkød mørkt.
Kalvekød er lysere end oksekød, da kalvekødet er fra et ungt dyr. Jo ældre, dyret bliver, jo mere myoglobin er der i musklerne, og jo mørkere bliver kødet.

# Workshop 3
# Det er vildt bæredygtigt

I workshoppen skal eleverne arbejde med vildt i relation til bæredygtighed. Eleverne skal få kendskab til, at kød fra vildt er mere bæredygtigt end kød fra opdrættede dyr. (Se mere om bæredygtighed i faktaboks på side 10.)

Eleverne skal erfare, at vildtkød kan erstatte kød fra opdrættede dyr i kendte retter og vurdere smagen i den samme ret, der er tilberedt med henholdsvis vildtkød og oksekød.

## Mål

- Eleven kan forklare, hvorfor det er bæredygtigt at spise vildt.
- Eleven kan beskrive smagen i en kødsovs, der er lavet af vildtkød, og en kødsovs der er lavet af oksekød.
- Eleven kan give eksempler på retter, hvor eleven kan bruge vildtkød i stedet for kød af opdrættede dyr.
- Eleven skal undersøge om elevens smagsoplevelse forandrer sig, når eleven ved, at det eleven smager er bæredygtigt.

## Undervisningsaktiviteter

Underviseren samtaler med eleverne om begrebet bæredygtighed og relaterer til elevmaterialets afsnit: *Bæredygtighed*, side 14 og 15. I samtalen inddrages bæredygtighed i relation til valg af kød. Eleverne læser afsnittet: *Bæredygtighed og vildt,* og underviseren har i den efterfølgende dialog med eleverne fokus på at inddrage elevernes forhåndsviden og erfaringer med vildtkød i forskellige hverdagsretter – og som alternativ til at bruge kød fra opdrættede dyr.

Det er mere bæredygtigt at spise vildt, da det kræver store energiressourcer at producere foder til opdrættede dyr, der lever sit liv under kontrollerede forhold i et landbrug. Vildtet lever af naturens eget spisekammer som eksempelvis græsser, lav, bark og lyng.

*Kronhjort, foto: Danmarks Jægerforbund*

## Undersøg

Eleverne skal erfare, at vildtkød kan erstatte kød fra opdrættede dyr i kendte retter ved at tilberede to ens kødsovse: En kødsovs med vildtkød og en kødsovs med oksekød. Eleverne skal blindsmage de to kødsovse og se, om de kan gætte, hvilken kødsovs der er lavet med vildt- og oksekød. Eleverne smagsvurderer de to kødsovse og noterer deres vurdering i Smage-5-kanten.

Eleverne skal herefter smage på de 2 kødsovse igen. Eleverne skal først smage på kødsovs med oksekød og derefter på kødsovs med vildtkød. Eleverne skal notere deres smagsvurdering i Smage-5-kanterne.
De to kødsovse kan efterfølgende spises sammen med kogt pasta og revet parmesan.

## Diskussion og opsamling

Underviseren leder diskussionen om elevernes smagsvurdering af de to kødsovse ud fra spørgsmålene i elevmaterialet:

- Var det samme smagsoplevelse, eller var der forskelle?
- Hvilken betydning har det for din smagsoplevelse, at du ved, at den ene kødsovs er bæredygtig?
- Hvilket slags kød vil I vælge næste gang, I skal lave kødsovs? Begrund jeres svar.

Underviseren taler med eleverne om, hvad de har lært i workshop 3. Hvad ved eleverne nu om bæredygtighed og vildt? Og bliver smagsoplevelsen anderledes, når man ved, at det, man spiser, er bæredygtigt, sådan som ny forskning hævder.

Se: https://www.smagforlivet.dk/artikler/ny-forskning-hvis-du-ved-hvor-maden-kommer-fra-smager-den-bedre

**Bæredygtighed**

*Bæredygtighed "skaffer menneskene og miljøet det bedste uden at skade fremtidige generationers mulighed for at dække deres behov".* Denne definition står i Brundtland-rapporten fra 1987. Her uddybes med, at bæredygtighed omfatter balance i både 1) klima og miljø, 2) socialt og 3) økonomisk.

I workshoppen er fokus på: Klima og miljø.

Som forbrugere er der en række emner inden for bæredygtighed, som vi kan give ekstra omtanke. Vi kan tænke på:

- at bruge madens ressourcer med omtanke
- hvor stort et CO2-aftryk vi sætter
- hvor meget overgødning og forbrug af sprøjtegifte, der bruges i produktionen
- hvor meget maden transporteres
- hvordan arbejdernes vilkår er
- hvordan vi undgår at smide mad ud.

Alle disse ting bidrager til bæredygtighed. I relation til workshoppen er det de fire første emner, der inddrages i diskussion med eleverne om bæredygtighed og vildt.

Det er også en god udnyttelse af ressourcer, når vi spiser noget, der er spiseligt, og som ellers bare ville være spild. Det gælder vilde urter, bær, vildt og visse skaldyr.

## Links og litteratur

### Links

Smageforløb
www.smagensdag.dk

Introduktion til de 5 grundsmage. Filmklip med Timm Vladimir
https://smagensdag.dk/smagens-dag-2019-med-timm-vladimir/

Smage-5-kanten
https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Smage_5_kant_ark.pdf

Teksturkort
https://smagensdag.dk/wp-content/uploads/2017/08/Teksturkort.pdf

Elevmateriale: Vild mad i skolen. Udarbejdet til madkundskab. Med opskrifter.
Af Danmarks Jægerforbund
https://www.jaegerforbundet.dk/media/3015/vildt_kogebog_til_tryk_270115.pdf

På jagt med skoven i skolen
https://www.skoven-i-skolen.dk/content/p%C3%A5-jagt-med-skoven-i-skolen

Det er vildt - fra mord til bord
http://www.smagforlivet.dk/artikler/det%E2%80%99-vildt-fra-mord-til-bord-6d-spiser-d%C3%A5vildt

Jagttabel
Generelle jagttider for jagtåret 202/2021
https://mst.dk/media/196998/2020-07-03-jagttabel_generelle_jagttider.pdf

Jagttider fra Miljøstyrelsen:
https://mst.dk/friluftsliv/jagt/jagttider-og-fredninger/jagttider/

Dyrlægekontrol af vildt
https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Vildt.aspx

Om vildtopdræt
https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Vildtopdr%C3%A6t.aspx

Om vildtpleje
https://www.jaegerforbundet.dk/vildt-og-natur/natur-og-vildtpleje/

Hvor køber man vildt?
https://baeredygtigjagt.dk/hvor-kober-man-vildt/

## Litteratur

**Jagten på den gode smag**
Af Carsten Kyster
Politikens Forlag 2012

**Vildt**
Af Christine Bille Nielsen og Trine Krebs
Lindhardt og Ringhof 2013

## Få besøg af en jæger

Du har mulighed for at få en jæger ud på skolen som gæstelærer på Smagens Dag.
Du kan tage kontakt til en jæger på www.blivnaturligvis.dk.
Skolen betaler selv kørsel og materialer, som aftales og afregnes med jægeren selv.

Foreningen "Bliv NaturligVis" er et samarbejde mellem Danmarks Jægerforbund og Danmarks Sportsfiskerforbund. Projektet er støttet af Nordea-fonden. Begge forbund arbejder for at sikre en bæredygtig natur med et stort fokus på at skabe viden om og forståelse for, at naturen skal beskyttes før den kan benyttes.