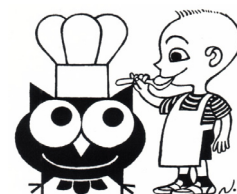


Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Navn: _____ Klasse: _____

Intro

På Smagens Dag skal du opleve smagens 5 grundsmage samt træne og udfordre din smagssans. I år skal du arbejde med chokolade. Chokolade bliver ofte brugt som en smagsgiver i kager, desserter og drikke, men du kan også bruge chokolade i retter med kød og i sovser. Du skal finde ud af, hvilke grundsmage du kan smage i chokolade, og hvad chokolade kan betyde for smagen i forskellige retter.

Målet for Smagens Dag 2010 er, at du:

- Oplever og sætter ord på smagens 5 grundsmage: Sødt, surt, salt, bittert og umami.
- Undersøger chokolades smag og finder ud af, hvordan chokolade kan give smag i forskellige retter.

Workshop 1

De 5 grundsmage

Du skal opleve smagens 5 grundsmage:

- sødt
- surt
- salt
- bittert
- umami

Du kan smage med tungen og i mundhulen.
Smag på sukker, citronsaft, salt, rucola og soltørret tomat.
Skriv din smagsoplevelse ind i skemaet.



Fødevarer	Grundsmag: Sødt? Surt? Salt? Bittert? Umami? Skriv grundsmagen i skemaet.	Nævn andre fødevarer, der smager sødt, surt, salt, bittert eller umami.
Sukker		
Citronsaft		
Salt		
Rucola		
Soltørret tomat		

Smage-5-kanten

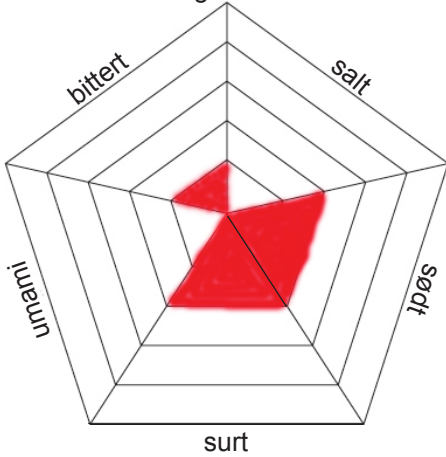
De fleste fødevarer indeholder flere af smagens 5 grundsmage. Smag på forskellige fødevarer, og vurder, hvilke grundsmage de indeholder.

Smag på æble, gulerod, ost og skinke. Skriv din vurdering af smagen ind i Smage-5-kanten.

I den første Smage-5-kant kan du se, hvordan du kan udfylde den. Hvis fødevareren smager meget sødt og lidt surt, skal du farve alle felter under sødt og kun et felt under surt.

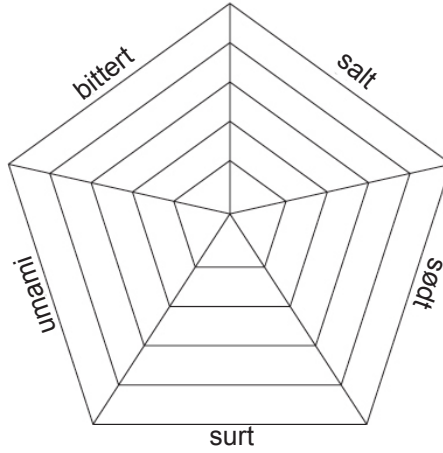
Eksempel: Æble

Smage-5-kant



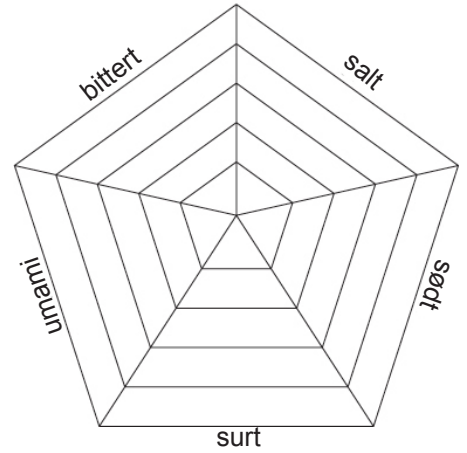
Dit æble

Smage-5-kant



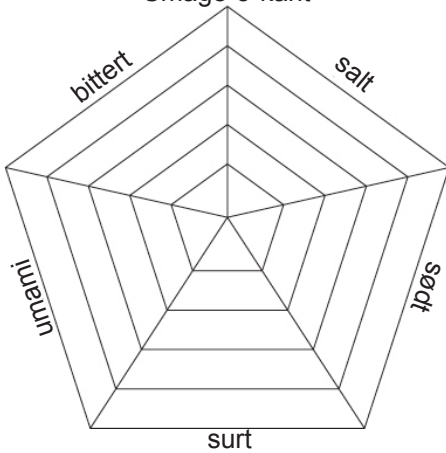
Gulerod

Smage-5-kant



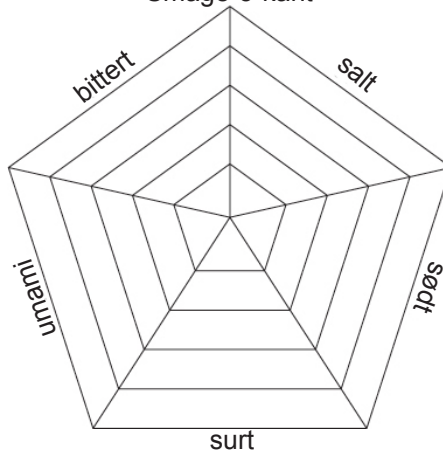
Ost

Smage-5-kant



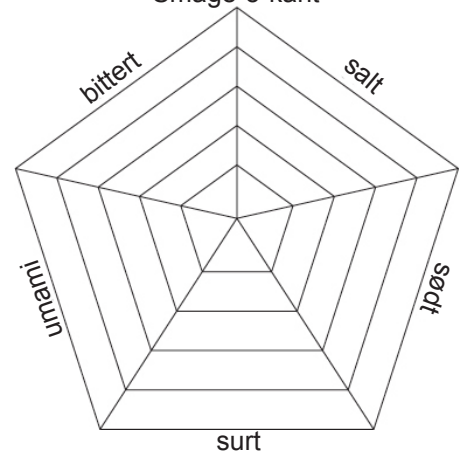
Skinke

Smage-5-kant



Vælg selv: _____

Smage-5-kant



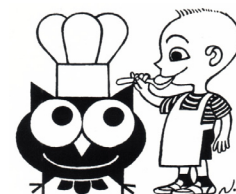
En fødevarers udseende, duft og konsistens har stor betydning for, hvordan du oplever smagen. Du kan bruge Smagekassen, når du skal vurdere en fødevarers udseende, duft, smag og konsistens. I Smagekassen er en vurdering af et æble sat ind. Skriv din vurdering af fx skinke og ost ind i Smagekassen.

Smagekassen

Fødevarer eller ret	Udseende	Duft	Smag					Konsistens
			Sødt	Surt	Salt	Bittert	Umami	
Æble	Rødt, gult, blankt	Sødlig	XX	XX		X		Sprød, saftig

Workshop 2

Hvad er chokolade?



Chokolade er lavet af kakaobønner. De sidder i kakaofrugten, som vokser på kakaotræer. Når kakaofrugten er høstet, bliver den flækket, og kakaobønnerne bliver taget ud. En kakaofrugt indeholder 30-40 kakaobønner.

Kakaobønnerne går gennem en gæringsproces og bliver derefter tørret. De tørrede kakaobønner bliver bl.a. renseset og ristet på kakaofabrikker. Bønnerne bliver til kakaomasse, kakaosmør og kakaopulver.

- Du skal undersøge:
- **kakaobønne**
 - **kakaomasse**
 - **mørk chokolade**



Skriv resultatet af undersøgelsen ind i skemaet nederst på siden. Diskuter jeres resultater.



Undersøg kakaobønnerne

Du skal bruge
1 kakaobønne

Sådan skal du gøre

1. Tag en kakaobønne i hånden.
2. Vurder kakaobønnens udseende, duft og konsistens.
3. Knus kakaobønnerne, og duft til den igen.

Undersøg kakaomassen

Du skal bruge
Kakaomasse

Sådan skal du gøre

1. Kig på kakaomassen.
2. Beskriv kakaomassens udseende og duft.
3. Smag på kakaomassen. Vurder dens smag og konsistens.

Undersøg mørk chokolade

Du skal bruge
1 stk. mørk chokolade 57 %

Sådan skal du gøre

1. Kig på chokoladen.
2. Beskriv chokoladens udseende og duft.
3. Smag på chokoladen. Vurder dens smag og konsistens.

Produkt	Udseende	Duft		Konsistens	Smag
	Mørkebrun, grålig, blank, glat	Krydret, stærk, sur, skarp		Grynet, klistret, klæbrig, fyldig, hård, knasende	Sødt, surt, salt, bittert, umami
Kakaobønne		Hel:	Knust:		
Kakaomasse					
Mørk chokolade					

Workshop 3

Chokoladens grundsmage



Lys og mørk chokolade er to forskellige slags chokolade. Her kan du se, hvilke råvarer lys og mørk chokolade er lavet af.

Mørk chokolade



Lys chokolade



Hvilke råvarer er fra kakaobønnen i den mørke chokolade?

Hvilke råvarer er fra kakaobønnen i den lyse chokolade?

Hvilke råvarer er ikke fra kakaobønnen i den mørke chokolade?

Hvilke råvarer er ikke fra kakaobønnen i den lyse chokolade?

Hvilke grundsmage tror du, chokoladerne smager mest af, når du ser, hvad lys og mørk chokolade er lavet af? Dit gæt:

Lys chokolade: _____

Mørk chokolade: _____

Undersøg chokoladens grundsmage

Du skal undersøge lys og mørk chokolades grundsmage. Smager lys og mørk chokolade sødt, surt, salt, bittert eller umami?

Du skal bruge god tid til at vurdere chokoladernes grundsmage. Du skal også vurdere chokoladernes udseende, duft og konsistens. Vurder 1 stk. chokolade ad gangen. Husk at skylle munden med vand mellem smagningerne.

Du skal bruge

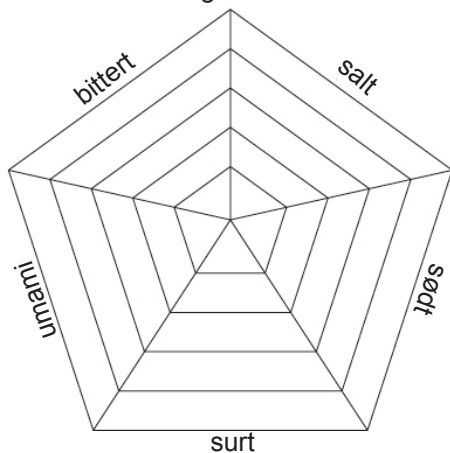
- 1 stk. lys chokolade
- 1 stk. mørk chokolade 57 %

Sådan skal du gøre

1. Vurder chokoladens udseende.
2. Duft til chokoladen.
3. Læg et stykke chokolade i munden.
4. Lad chokoladen smelte.
5. Vurder chokoladens smag.
6. Skriv din vurdering i en Smage-5-kant.

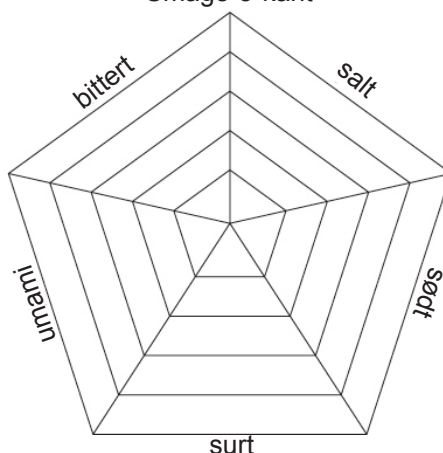
Lys chokolade

Smage-5-kant



Mørk chokolade

Smage-5-kant



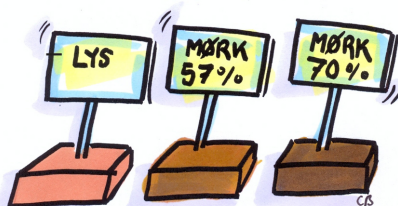
Skriv dine vurderinger ind i skemaet

Chokolade	Udseende	Duft	Konsistens
Lys chokolade			
Mørk chokolade 57 %			

Diskuter chokoladernes grundsmage

Hvilke grundsmage er mest tydelig i lys chokolade og i mørk chokolade 57 %?

Se på dine to Smage-5-kanter. _____



Hvilke ingredienser har betydning for chokoladens smage?

Se illustrationen på side 5, der viser, hvad lys og mørk chokolade er lavet af.

Undersøg mørk chokolades smag

Mørk chokolade kan have forskelligt indhold af kakaotørstof, som har betydning for smagen.

Undersøg smag, udseende, duft og konsistens i mørk chokolade 57 % og mørk chokolade 70 %.

Fødevarer eller ret	Udseende	Duft	Smag					Konsistens
			Sødt	Surt	Salt	Bittert	Umami	
Chokolade 57 %								
Chokolade 70 %								

I kan også

undersøge, hvilken betydning lys og mørk chokolade har for smagen i is.

Hent workshop 7 på www.smagensdag.dk.



Workshop 4

Chokolade – en gammel drik



Oprindeligt var chokolade ikke noget, man spiste, men noget man drak i Mexico og Sydamerika, hvor kakaobønnen stammer fra. Drikken lignede dog overhovedet ikke den drik, vi kalder varm chokolade. Den gamle chokoladedrik var en slags grød af knuste kakaobønner, der var tilsat lidt majsmeel, chili og vanille.

Først da kakaobønnen kom til Europa, fandt man på at tilsætte sukker til kakaobønnerne. Chokolade blev en populær drik hos den spanske og franske kongefamilie i 1600-tallet. Chokoladedrikken fra 1600-tallet er den drik, vi i dag kalder varm chokolade, og som bliver lavet af chokolade og mælk. Varm kakao er en drik, der bliver lavet af kakaopulver og mælk.

Undersøg

Du skal undersøge smagen i varm chokolade og varm kakao. Lav en portion varm chokolade og varm kakao. Smag på de 2 drikke, og vurder deres udseende, duft, smag og konsistens.

Varm chokolade

Du skal bruge

- 75 g mørk chokolade 57 %
- ½ liter minimælk

Sådan skal du gøre

1. Kom chokoladen i en gryde.
2. Kom 2 dl mælk i gryden, og varm langsomt mælken op.
3. Rør i gryden, indtil chokoladen er smeltet.
4. Kom 3 dl mælk i gryden, og rør.
5. Kog chokoladen i 1 minut.

Varm kakao

Du skal bruge

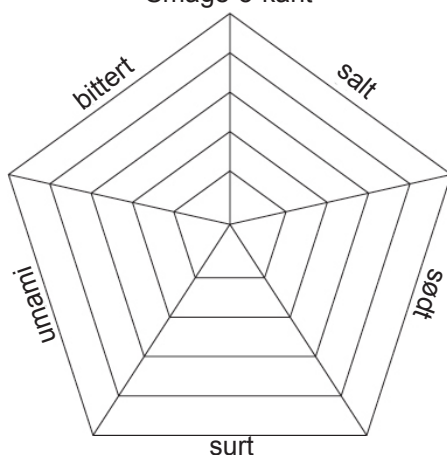
- 1½ spsk. kakao
- 1½ spsk. sukker
- ½ liter minimælk

Sådan skal du gøre

1. Kom kakao og sukker i en skål. Rør det sammen.
2. Kom 1 dl mælk i skålen, og rør det godt sammen.
3. Hæld 4 dl mælk i en gryde, og kog mælken, mens du rører.
4. Hæld kakaoblandingen i gryden. Rør godt.
5. Rør, og kog i 1 minut.

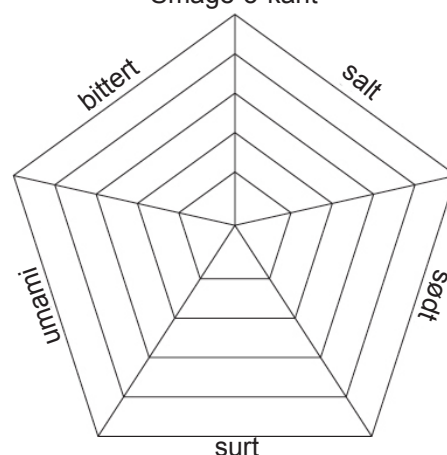
Varm chokolade

Smage-5-kant



Varm kakao

Smage-5-kant



Fødevarer eller ret	Udseende	Duft	Smag					Konsistens
			Sødt	Surt	Salt	Bittert	Umami	
Varm chokolade								
Varm kakao								

Eksperimenter med varm chokolade

Når du har smagt på varm chokolade og varm kakao, så prøv at eksperimentere med varm chokolade og forskellige krydderier.

Prøv at tilsætte din chokoladedrik:

- Lidt frisk hakket chili
- Lidt vanillekorn
- Lidt frisk ingefær
- 1 kanelstang
- 1 kardemomme kapsel

Sådan skal du gøre

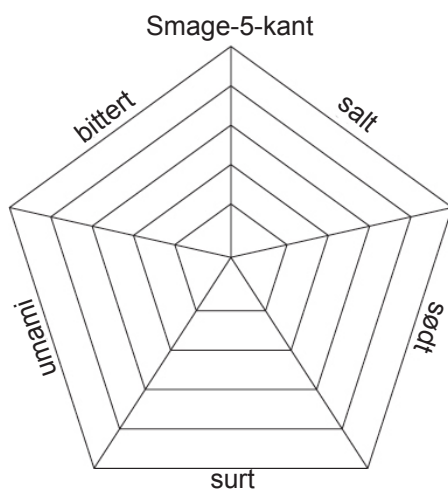
1. Læg lidt hakket chili i en kop.
2. Hæld den varme chokolade i koppen. Rør med en teske.
3. Smag på chokoladen.

Hvad sker der med den varme chokolades smag?
Sæt din vurdering ind i Smage-5-kanten.

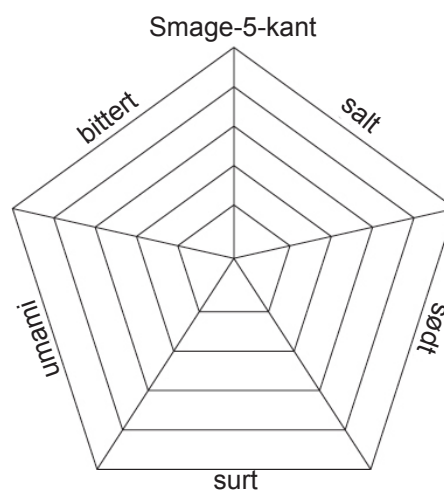
Prøv at komme andre krydderier i den varme chokolade.
Vurder drikkens smag.



Varm chokolade med _____



Varm chokolade med _____



Workshop 5

Chokolade – som krydderi

Chokolade er i flere hundrede år blevet brugt som krydderi i hovedretter og sovse i det mexicanske, sydamerikanske og spanske køkken. En af de mest kendte retter med chokolade er chili con carne.

I skal tilberede

- **Chili con carne uden mørk chokolade**
- **Chili con carne med mørk chokolade**

Smag på de to slags chili con carne, og vurder de to retters smag. Brug Smage-5-kanten og Smagekassen på næste side.

Diskuter, hvilken betydning chokoladen har for chili con carnes smag.



Chili con carne

Du skal bruge

- 1 løg
- 1 rød peberfrugt
- 1 chili
- 1 spsk. olie
- 125 g hakket oksekød
- 1tsk. salt
- lidt spidskommen
- lidt cayennepeber
- ½ dåse flåede hakkede tomater
- ½ dl vand
- 100 g kogte kidneybønner fra dåse

Sådan skal du gøre

1. Pil, og hak løget.
2. Skyl, og rens peberfrugten. Skær den i terninger.
3. Skyl chilien. Fjern kernerne, og hak chilien.
4. Kom olien i en gryde. Varm olien op, og skru ned.
5. Kom det hakkede løg i gryden, og svits det.
6. Kom kødet i gryden, og brun det.
7. Kom peberfrugt og chili i gryden. Rør godt.
8. Kom salt, spidskommen og cayennepeber i gryden, og rør.
9. Kom de flåede hakkede tomater og vand i gryden. Rør godt. Skru ned.
10. Læg låg på gryden, og kog ved svag varme i 15 minutter.
11. Hæld væden fra kidneybønnerne, og kom dem i gryden.
12. Kog i 5 minutter.

Chili con carne med chokolade

Du skal bruge

- 1 løg
- 1 rød peberfrugt
- 1 chili
- 1 spsk. olie
- 125 g hakket oksekød
- 1tsk. salt
- lidt spidskommen
- lidt cayennepeber
- ½ dåse flåede hakkede tomater
- ½ dl vand
- 100 g kogte kidneybønner fra dåse
- 10 g mørk chokolade med mindst 57 % kakaoindhold

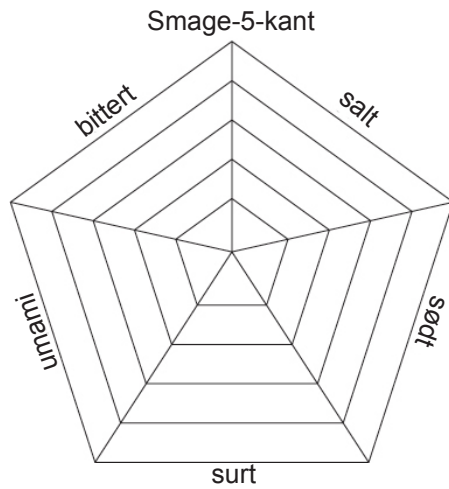
Sådan skal du gøre

1. Pil, og hak løget.
2. Skyl, og rens peberfrugten. Skær den i terninger.
3. Skyl chilien. Fjern kernerne, og hak chilien.
4. Kom olien i en gryde. Varm olien op, og skru ned.
5. Kom det hakkede løg i gryden, og svits det.
6. Kom kødet i gryden, og brun det.
7. Kom peberfrugter og chili i gryden. Rør godt.
8. Kom salt, spidskommen og cayennepeber i gryden, og rør.
9. Kom de flåede hakkede tomater og vand i gryden. Rør godt. Skru ned.
10. Læg låg på gryden, og kog ved svag varme i 15 minutter.
11. Hæld væden fra kidneybønnerne, og kom dem i gryden.
12. Hak chokoladen, og kom den i gryden. Kog i 5 minutter.

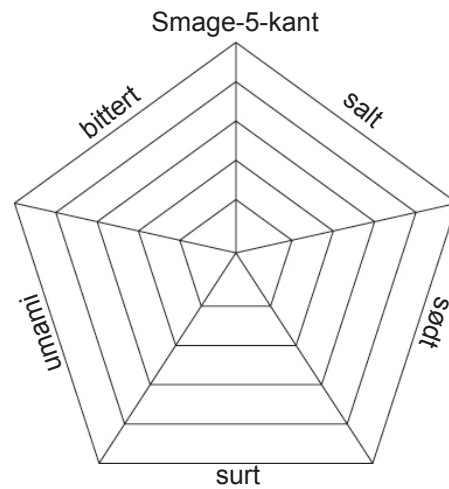
Vurder de to forskellige chili con carnes udseende, duft, smag og konsistens.

Skriv din vurdering i Smage-5-kanterne og skemaet.

Chili con carne



Chili con carne med chokolade



Chokolade	Udseende	Duft	Konsistens
Chili con carne			
Chili con carne med chokolade			

Til chili con carne kan du spise tortillas, grøn salat, guacamole og salsa.
Chili con carne kan pyntes med lidt cremefraiche.



I kan også

tilberede en mole, der er en krydret sovs med chokolade.

Hent workshop 8 på www.smagensdag.dk

Workshop 6

Chokolade i kager og brød

Chokolade bliver ofte tilsat til boller, scones, kager og brød. En scone er både kage og brød. I skal undersøge, hvad der sker med en scones' duft, smag og konsistens, når den bliver bagt med chokoladestykker.

Bag scones naturel, og bag scones med chokoladestykker.

Smag på scones naturel og scones med chokoladestykker. Vurder de to slags scones. Skriv din vurdering i Smagekassen på næste side.



Scones naturel – 10 stk.

Du skal bruge

- 4½ dl hvedemel
- 4 tsk. bagepulver
- 75 g smør
- 1½ spsk. sukker
- ¼ tsk. salt
- 1½ dl mælk

Til pensling:
½ dl mælk

Sådan skal du gøre

1. Kom bagepapir på en bageplade.
2. Tænd ovnen på 225 grader.
3. Kom hvedemel og bagepulver en skål.
4. Kom smørret i skålen.
5. Smuldr dejen.
6. Kom sukker og salt i skålen. Bland med en ske.
7. Kom lidt efter lidt mælken i skålen. Saml dejen med en ske og hænderne. NB Dejen må ikke æltes.
8. Rul dejen ud til firkant, der er 5 x 22 x 2 cm.
9. Tryk 10 runde scones ud med en diameter på 4½ cm.
10. Sæt sconesne på bagepladen.
11. Pensl sconesne med mælk.
12. Sæt bagepladen øverst i ovnen. Bag i ca. 12 minutter.
13. Tag sconesne ud. Lad dem køle af.

Scones med chokolade – 10 stk.

Du skal bruge

- 4½ dl hvedemel
- 4 tsk. bagepulver
- 75 g smør
- 1½ spsk. sukker
- ¼ tsk. salt
- 60 g mørk chokolade, minimum 57 %
- 1½ dl mælk

Til pensling:
½ dl mælk

Sådan skal du gøre

1. Kom bagepapir på en bageplade.
2. Tænd ovnen på 225 grader.
3. Kom hvedemel og bagepulver en skål.
4. Kom smørret i skålen.
5. Smuldr dejen.
6. Kom sukker og salt i skålen. Bland med en ske.
7. Hak chokoladen, og kom dem i skålen.
8. Bland med en ske.
9. Kom lidt efter lidt mælken i skålen. Saml dejen med en ske og hænderne. NB Dejen må ikke æltes.
10. Rul dejen ud til firkant, der er 5 x 22 x 2 cm.
11. Tryk 10 runde scones ud med en diameter på 4½ cm.
12. Sæt sconesne på bagepladen.
13. Pensl sconesne med mælk.
14. Sæt bagepladen øverst i ovnen. Bag i ca. 12 minutter.
15. Tag sconesne ud. Lad dem køle af.



Smagekassen

Fødevarer eller ret	Udseende	Duft	Smag					Konsistens
			Sødt	Surt	Salt	Bittert	Umami	
Scones naturel								
Scones med chokolade								

I kan også

undersøge, hvilken betydning chokolade og kakao har i grissini.
Hent workshop 9 på www.smagensdag.dk.

