



Lærervejledning

Smag det sure med det søde er temaet for Smagens Dag 2009. I den danske madkultur kombineres ofte den sure og den søde smag for at give et måltid og en ret balance eller kontrast. Fokus er på elevernes oplevelse, erfaringer og erkendelser i arbejdet med og udviklingen af deres smagssans. Udgangspunktet er erfaringer med smagens 5 grundsmage og i år med en særlig opmærksomhed på den sure og den søde smag.



Mål for Smagens Dag 2009 er, at eleverne:

- Får oplevelser og erfaringer med smagssansen og tilegner sig viden om smagens 5 grundsmage.
- Arbejder undersøgende og analyserende med forholdet mellem den sure og den søde smag.
- Arbejder håndværksmæssigt med forskellige tilberedningsteknikker og -metoder.
- Tilegner sig viden om det sure og det sødes betydning for smag og konsistens.

Det valgte tema har rod i udtrykket: At tage det sure med det søde. Det betyder, at "lykke og glæde ikke altid eller sjældent opnås uden modgang og besvær". Udtrykkets betydning kan inddrages i introduktion til temaet, ligesom andre udtryk og vendinger om smag kan indgå i dialog med eleverne.

Smagens Dag kan være et tema i flerfaglige sammenhænge, eller Smagens Dag kan indgå i enkeltfaglige sammenhænge, fx i natur/teknik og hjemkundskab.



Smagens Dag og hjemkundskab

På Smagens Dag 2009 inddrages hjemkundskabsfagets kulturelle og æstetiske aspekter, når eleverne analyserer og vurderer fødevarers smag og konsistens i forhold til deres anvendelse i forskellige retter og måltider. Eleverne arbejder håndværksmæssigt, når de tilbereder de forskellige retter. I vurderingen af retterne oplever eleverne blandt andet ved hjælp af deres sanser – og kan udvikle viden gennem de analytiske og kommunikative opgaver.

Materialet er udarbejdet, så det kan anvendes i en undervisning, som begrundes i slutmål fra Fælles Mål 2009.

Fra Fælles Mål 2009 Slutmål <i>Undervisningen skal lede frem mod, at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til at</i>	
Kultur – æstetik – livskvalitet Madlavning og måltider	<ul style="list-style-type: none"> • Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og –metoder • Eksperimentere med fødevarersammensætninger og krydringer med henblik på at skabe æstetiske indtryk og udtryk • Reflektere over og sætte ord på sansemæssige oplevelsers samspil med følelser, individuelle erfaringer og kultur samt det æstetiske i forbindelse med fødevarer og måltider.
Samfund – ressourcer og miljøetik Fødevarer, forbrug, hygiejne	<ul style="list-style-type: none"> • Sætte navne på almindelige anvendte råvarer/fødevarer og inddele dem i fødevaregrupperne • Eksperimentere med ingredienser og metoder med henblik på at få indsigt i fødevarers madtekniske egenskaber • Få en forståelse af fødevarers vej fra jord til bord (oprindelse, sæson, produktion, distribution, indkøb, anvendelse og bortskaffelse)
Fagets virksomhedsformer	<ul style="list-style-type: none"> • Opleve med alle sanser, fortolke egne oplevelser, udvikle fantasi og kreativitet og udtrykke sig æstetisk og skabende • Arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt • Kommunikere om og handle i forhold til fagets æstetiske, etiske, praktiske og teoretiske problemstillinger



Elevmateriale til Smagens Dag 2009

Materialet består af 8 sider med en introduktion til årets tema og 6 workshops samt et supplerende ark med årets smagemodel: Smagevippen. Elevmaterialet kan printes og sættes sammen til et lille hæfte. Eleverne får derved et materiale, hvor årets tema *Smag det sure med det søde* er eksemplificeret i forhold til et måltid, der indeholder, kartofler, kød, tilbehør og dessert.

Underviseren kan også vælge at arbejde med dele af materialet og de workshops, som tilgodeser netop de undervisningsmål, som underviseren har opstillet for den aktuelle elevgruppe. Materialet bør anvendes over flere lektioner.

Intro

I introduktion til emnet, bliver undervisningsmålene for eleverne introduceret. Det er vigtigt for elevernes læring, at de kender sigtet med undervisningen. I den efterfølgende evaluering kan eleverne reflektere og vurdere egen læring i forhold til de opstillede mål.

Workshop 1: Smag på de 5 grundsmage

Workshoppen er en basis workshop om de fem grundsmage. Målet med workshoppen er, at eleverne oplever og erfarer de fem grundsmage, så de kan genkende og sætte ord på grundsmagene. Denne viden skal eleverne anvende i de øvrige workshops.

Workshop 2: Smag det sure med det søde

Fokus i workshoppen er på den sure og den søde smag og balancen mellem disse to grundsmage. Eleverne skal blive opmærksomme på, at mange fødevarer indeholder både den sure og den søde smag.

Eleverne skal træne deres smagsløg i at vurdere den sure og den søde smag og give udtryk for deres vurdering ved hjælp af årets smagemodel:

Smagevippen. Modellen forklares i workshop 2, og den bliver anvendt i flere workshops. Det supplerende ark med årets smagemodel: Smagevippen kan anvendes til at vurdere flere fødevarer. Smagevippen synliggør elevernes vurderinger af balancen mellem den sure og den søde grundsmag i fødevarer, retter eller måltider.



Workshop 3: Den varme og den kolde kartoffel

En varm og en kold kartoffel har en neutral smag. Målet med workshop 4 er, at eleverne skal undersøge og vurdere, hvad der sker med kartofflens smag, når den tilsættes sure og søde smage. Desuden skal eleverne vurdere, hvad de to forskellige tilberedningsmetoder betyder for såvel udseende og konsistens som smag.

Eleverne anvender årets smagemodel til den første del af analysen. Den er baggrund for, at eleverne kan arbejde med den efterfølgende vurdering.

Til tilberedning af kartoffelsalaten, skal der anvendes små kartofler, som også kaldes babykartofler, med en meget tynd skræl fx sorten Ditta.



Workshop 4: Den sure og den søde agurkesalat

Målet er, at eleverne vurderer forholdet mellem den sure og den søde smag i tre agurkesalater, der har sin rod i tre forskellige køkkener: Det indiske, danske og franske køkken. Eleverne anvender årets smagemodel, Smagevippen, til deres analyse. Desuden skal eleverne vurdere, hvilke ingredienser der giver den sure og den søde smag.



Workshop 5: Få desserten i balance

En balance mellem den sure og den søde smag er karakteristisk for frugters smag. Målet med workshoppen er, at eleverne undersøger og erfarer, hvad en tilsætning af syre, citronsaft, en tilsætning af sødt, sukker, og et krydderi, vanille, betyder for frugtsmag. Eleverne skal vurdere, hvilken smag der fremhæver frugtens naturlige smag.



I workshoppen kan også anvendes andre af efterårssæsonens frugter fx æbler, pærer og brombær. Desuden skal eleverne vurdere smag og konsistens på tre forskellige cremefraicher: 9 %, 18 % og 38 %, og vælge hvilken de vil foretrække at spise sammen med de forskellige blommedesserter.

Workshop 6: Kød i sur-sød marinade

Målet med workshoppen er, at eleverne eksperimenterer og anvender deres viden om den sure og den søde smag ved at fremstille en marinade. Marinaden skal bruges til at marinere et kyllingebryst, der skal steges. Herved kan eleverne også opleve, at den sure og søde grundsmag kan medvirke til at give kød smag og gøre det mørt.

Eleverne markerer deres valg af sure og søde fødevarer i workshoppens skema 1. Elevernes smagsvurderinger af de stegte kyllingestykker i forskellige marinader fastholdes i skema 2, og elevernes forskellige resultater drøftes på holdet.

I stedet for kyllingebryst kan eleverne marinere et andet kødstykke, fx skinkeschnitzel. Eller eleverne kan eksperimenterer med flere kødtyper.





Litteratur og links

Eddike – tilblivelse, traditioner og køkkenbrug

Af Claus Meyer og Andreas Harder
Politikens Forlag 2005

Smagen af Danmark

Af Claus Meyer
Aschehoug 2007

Smag på Danmark

Af Nanna Simonsen
Gyldendal 2003

Brændende kærlighed

Af Thomas Hermann
Klematis 2007

Nordic Sugar
Kartoflens hjemmeside
Landbrug og fødevarer
Landbrugsrådet
Danmarks Jægerforbund

www.dansukker.dk
www.kartoffel-info.dk
www.danishmeat.dk
www.landbrugsraadet.dk
www.jaegerforbundet.dk

Vi henviser i øvrigt til tidligere års materiale på www.smagensdag.dk