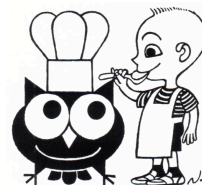


Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Lærervejledning

Formålet med Smagens Dag er at sætte fokus på smagens fem grundsmage og udfordre eleverne og deres smagssans. På Smagens Dag bliver eleverne præsenteret for forskellige smagsoplevelser, som eleverne skal forholde sig til ved at sætte ord på vurderingen af sansemæssige oplevelser og drøfte deres smagsoplevelser med kammerater og undervisere.

Temaet for Smagens Dag 2010 er: Smag med chokolade

Målet er, at eleverne oplever smagens fem grundsmage og bliver introduceret for chokolade som smagsgiver i forskellige retter og drikke. Eleverne skal gennem det undersøgende og analyserende arbejde med chokolade tilegne sig viden om chokolades smag, indhold og anvendelse og gennem det praktiske arbejde med tilberedning af forskellige retter 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, duft 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 for at kunne tage stilling til fødevarers kvalitet. Desuden får eleverne på Smagens Dag mulighed for at sætte ord på deres sansemæssige oplevelser og udvikle et fagsprog, så de kan kommunikere om smag, konsistens og duft.

Chokolade

Produktet chokolade giver mange associationer. Chokoladedrik, chokoladekage, chokoladebolle, chokolademousse, chokoladebar. På Smagens Dag sættes der fokus på især den mørke chokolade som smagsgiver i drikke, retter med kød – chili con carne – og sovser samt bagværk. Desuden er fokus på chokoladens fremstilling og ingredienser, samt hvilken betydning dette har for chokoladens smag.

Se www.smagensdag.dk: Informationsmateriale om chokolade og sundhed, dyrkning af kakaobønnen og chokoladefremstilling.

Årets materiale består af:

- Elevmateriale, 12 sider med en introduktion og mål for årets tema samt 6 workshops.
- Supplerende workshops 7, 8 og 9.
- Lærervejledning.
- Informationsmateriale om chokolade.

Alt materiale ligger på www.smagensdag.dk under menupunktet: "Materiale 2010".

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Elevmaterialet kan printes og sættes sammen til et hæfte, som danner udgangspunkt for arbejdet med årets tema. Alt efter elevernes forudsætninger og de rammer, der er sat for undervisningen i årets tema: Smag med chokolade, kan underviseren vælge de workshops, som eleverne skal arbejde med. Vi understreger, at det er nødvendigt at arbejde med mindst de fire første workshops for, at eleverne kan få indsigt i de fem grundsmage, få smagsoplevelser og tilegne sig viden om chokolade som råvare og smags giver.

Chokolade-oplevelses-kit

De første 1500 klasser der har tilmeldt sig Smagens Dag, modtager en kasse med chokolade-oplevelses-kit. Hvis du er en af de mange heldige, får du tilsendt chokolade til smagninger og opskrifter til retterne i workshop 2, 3, 4, 5.

Chokolade-oplevelses-kittet indeholder materialer til at 30 elever kan smage:

- a) Kakaobønner.
- b) Kakaomasse, der kan smeltes i vandbad.
- c) 4 stk. 45 g Guldbarre mælk.
- d) 4 stk. 45 g Guldbarre mørk.
- e) Toms nyhed 70 %.
- f) 2 stk. Guldbarre á 180g mørk chokolade til varm chokolade og chili con carne.

Det har dog vist sig, at der har været en så overvældende interesse for chokoladen, at vi ikke har kunnet levere til alle interesserede.

Man kan sagtens deltage alligevel, men må altså selv købe chokolade og de andre råvarer til Smagens Dag.

Dog kommer I til at mangle kakaobønner og kakomasse til en enkelt øvelse i workshop 2. Disse to produkter er ikke tilgængelige i detailhandlen.

Men husk, der er masser af andre spændende workshops, eleverne kan gå i gang med.



Chokoladebønner

Foto: Carsten Villadsen/Toms



Smeltet kakaomasse – ligner til forveksling smeltet chokolade

Foto: Toms Gruppen A/S

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Vejledning til hver workshop

Intro

Den korte introduktion til eleverne beskriver målet for undervisningen. Det er vigtigt, at eleverne kender målet for undervisningen – både i processen og i den efterfølgende evaluering, hvor eleverne reflekterer over deres læring i forhold til de opsatte 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.

Desuden skal eleverne erfare og opleve, at fødevarers smag er sammensat af flere af smagens fem grundsmage ved at smage på forskellige fødevarer, som læreren må vælge, så eleverne møder fødevarer med forskellige grundsmage.

Workshop 1
De 5 grundsmage
Du kan smage 5 grundsmage:
- og nu skal du opleve de 5 grundsmage:

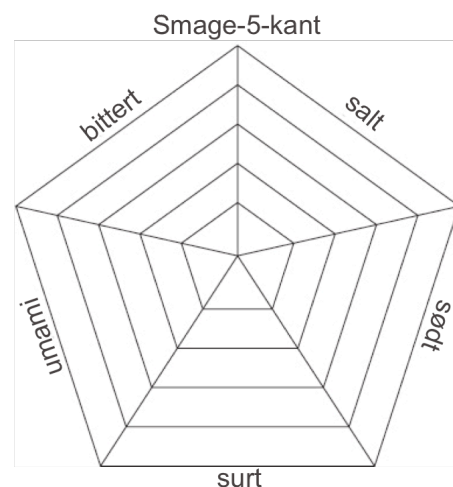
- sødt
- surt
- salt
- bittert
- umami

A cartoon illustration of a boy with blonde hair, wearing a blue shirt, smelling a bunch of food items including a lemon, a tomato, and some green herbs.

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

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. Lad eleverne farve fra midten og ud af efter stigende styrke. Desuden skal eleverne erkende, at en fødevarer eller rets udseende, duft og konsistens – oplevelsen i munden – har betydningen for smagsoplevelsen og -vurderingen. Til denne vurdering kan eleverne anvende smageskemaet: Smagekassen. Sidst i lærervejledningen finder du ekstra ark med begge modeller.

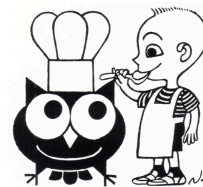


Smagekassen

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

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Workshop 2: Hvad er chokolade?

Formålet med workshop 2 er, at eleverne tilegner sig viden om, hvad chokolade er lavet af. Eleverne skal opleve chokoladens smag ud fra smagens fem grundsmage ved at arbejde undersøgende og analyserende med kakaobønner, kakaomassen og mørk chokolade.

Arbejdet med workshoppen forudsætter, at eleverne har arbejdet med workshop 1: Smagens 5 grundsmage.

Bemærk: Hvis I har kakaobønner, må eleverne ikke smage på den knuste kakaobønne, da den kan indeholde bakterier.

Workshop 2
Hvad er chokolade?

Chokolade er lavet af kakaobønner. De kaldes 'kakaobønner', som vokser på kakaobær. Når kakaobær er høstet, bliver den færdig, og kakaobønnerne bliver taget ud. De kaldes 'kakaobønner'.

Kakaobønnerne går gennem en gærringsproces og bliver derved færdig. De bliver kakaomasse, som du kan smage og arbejde med på kakaobønnerne. Børnene bliver til kakaomasse, kakaosmør og kakaopulver.

Du skal undersøge:

- kakaobønner
- kakaomasse
- mørk chokolade

Dette resultat af undersøgelsen ind i skemaet neden på siden. Diskuter gerne resultaterne.

Undersøg kakaobønner

Du skal bruge:

1. kakaobønner

Sådan skal du gøre:

1. Tag en kakaobønne i hånden.
2. Vurder kakaobønnerens udseende, duft og konsistens.
3. Smag kakaobønnerne, og duft til dem igen.

Undersøg kakaomassen

Du skal bruge:

1. kakaomasse

Sådan skal du gøre:

1. Rør i kakaomassen.
2. Vurder kakaomassens udseende og duft.
3. Smag på kakaomassen. Vurder dens smag og konsistens.

Undersøg mørk chokolade

Du skal bruge:

1. mørk chokolade

Sådan skal du gøre:

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

Produkt	Udseende	Duft	Konsistens	Smag
Kakaobønne	Marbrun, glat, blank, glat	Krydret, stærk, sød, bitter	Krødet	Sødt, surt, sødt, bitter, sødt
Kakaomasse				
Mørk chokolade				

I anden del af workshop 2 skal eleverne undersøge, hvad chokolade er fremstillet af ud fra en varedeklaration på en plade chokolade. Det kan være vanskeligt for eleverne at orientere sig i en varedeklaration med mange informationer.

Underviseren må vejlede eleverne, så de kan finde ingredienslisten, der angiver ingredienserne efter faldende vægt. Chokoladens kvalitet afhænger bl.a. af forholdet mellem kakaomasse, sukker, kakaosmør og indholdet af kakaotørstof.

Workshop 3: Chokoladens grundsmage

Formålet med workshop 3 er, at eleverne skal undersøge lys og mørk chokolades smag ud fra smagens fem grundsmage. Også i denne workshop er arbejdet med smagens fem grundsmage en forudsætning for elevernes undersøgende og analytiske arbejde. Det er vigtigt, at læreren tilrettelægger og understøtter elevernes smagning og analyse. Det tager tid at smage og vurdere. Chokoladen skal smelte i munden, og mellem hvert stykke chokolade skal eleverne rense smagsløgene ved at drikke vand. Eleverne kan til deres analyse af deres smagsvurdering bruge illustrationen, der viser forskellen på lys og mørk chokolade. Elevernes analyse skal indsættes i Smage-5-kanten.

I anden del af workshoppen skal eleverne vurdere mørk chokolades smag med forskellig kakaoprocent. Til denne analyse skal eleverne anvende analyseskemaet: Smagekassen.

Eleverne kan arbejde videre med det analytiske arbejde i forhold til lys og mørk chokolade ved at tilberede is med henholdsvis lys og mørk chokolade. Hent workshop 7 under supplerende workshops på www.smagensdag.dk.

Workshop 3
Chokoladens grundsmage

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

Mørk chokolade

Sukker

Kakaosmør

Kakaomasse

Lys chokolade

Sukker

Mælkepulver

Kakaosmør

Kakaomasse

Hvilke ingredienser er i kakaobønnerne?

Hvilke ingredienser er i kakaobønnerne?

Hvilke grundsmage tror du, chokoladen 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. Smag lys og mørk chokolade, sød, sød, sød eller sød.

Du skal bruge god tid til at vurdere chokoladens grundsmage. Du skal også vurdere chokoladens udseende, duft og konsistens. Vurder i sk. chokoladen og smag. Hvilke ingredienser tror du, chokoladen smager mest af?

Du skal bruge:

- 1 sk. lys chokolade
- 1 sk. mørk chokolade (57 %)

Sådan skal du gøre:

1. Vurder chokoladens udseende.
2. Duft af chokoladen.
3. Smag på chokoladen i munden.
4. Læg chokoladen i munden.
5. Vurder chokoladens smag.
6. Smag på chokoladen. Vurder dens smag og konsistens.

Ind i skemaet neden på siden. Diskuter gerne resultaterne.

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Workshop 4: Chokolade – en gammel drik

Formålet med workshop 4 er, at eleverne ud fra en historisk tilgang skal undersøge og analysere forskellen på drikken varm chokolade og varm kakao. Eleverne skal tilberede de to drikke og fordybe sig i at smage drikken samt vurdere deres udseende, duft og konsistens.

Drikkenes smag afhænger af, hvilken kakao og hvilken chokolade der anvendes. Læreren bør vælge en ren kakao og en chokolade på 57 %.

Eleverne skal desuden arbejde eksperimenterende med den varme chokoladedrik og undersøge, hvad der sker med chokoladens smag, når den tilsættes forskellige krydderier. Eleverne skal sætte deres analyser ind i Smage-5-kanten og Smagekassen.

Workshop 5: Chokolade som krydderi

Elevernes kulturelle for forståelse for anvendelsen af chokolade i forskellige måltider kan undersøges, før arbejdet med workshop 5 begynder. Hvilke retter kender eleverne, hvor chokolade er en råvare eller en smags giver?

Formålet med denne workshop er at analysere to forskellige former af chili con carne - en med chokolade og en uden chokolade. Eleverne skal tilberede de to retter og vurdere deres udseende, duft, smag og konsistens. Til smagsanalysen skal eleverne anvende Smage-5-kanten. Eleverne kan diskutere, om de kender andre retter med kød, der indeholder chokolade.

Desuden kan eleverne arbejde med en mole – en krydret chokoladesovs. Mole er også et eksempel på en sovs, hvor chokolade er smags giver og krydderi.

Det tager lang tid at tilberede en ægte mole. Denne opskrift er en forenklet opskrift af en mexicansk mole, da den skal kunne tilberedes i hjemkundskab. Hent workshop 8 på www.smagensdag.dk.

Workshop 6: Chokolade i kager og brød

Eleverne møder ofte bagværk, hvor chokolade er en smags giver. Formålet med workshop 6 er, at eleverne skal undersøge og analysere, hvilken betydning chokolade har for udseende, duft, smag og konsistens i scones naturel og scones med chokolade. Til vurderingen skal eleverne anvende Smagekassen.

Eleverne kan også undersøge, hvilken betydning chokolade og kakao har i et andet bagværk: Grissini. Hent workshop 9 på www.smagensdag.dk.

Workshop 4 Chokolade – en gammel drik

Opfindet var chokolade ikke noget, man spiste, men noget man drak. I Meso- og Sydamerika var kakaobærerne meget vigtige. De blev tygget og overhovedet ikke den drik, vi kender som chokolade. Den gamle chokolade var en slags sort af brune kakaobærerne, der var lidt lidt roget, lidt og var.

Først da kakaobærerne kom til Europa, fandt man på at blande sukker til kakaobærerne. Chokolade blev en godbid, ikke kun den spanske og franske kongehus. I 1000-tallet. Chokoladedrikken fra 1000-tallet er den drik, vi i dag kender som varm chokolade, og som bliver lavet af chokolade og mælk. Varm kakao er en drik, der bliver lavet af kakaopulver og mælk.

Underlag

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 chokoladedrikken udseende, duft, smag og konsistens.

Varm chokolade	Sådan skal du gøre
Du skal bruge: • 75 g mørk chokolade 57 % • 1 l mælk	1. Kør chokoladen i en gryde. 2. Kør af mælk, gryden, og varm langsomt mælken op. 3. Rør i gryden, indtil chokoladen er smeltet. 4. Kør i 5 min i gryden, og rør. 5. Kog chokoladen i 1 minut.

Varm kakao	Sådan skal du gøre
Du skal bruge: • 10 g ren kakao • 15 g søk, sukker • 1 l mælk	1. Kør kakao og sukker i en skål. Rør det sammen. 2. Kør i 1 min i skålen, og rør det godt sammen. 3. Hæld i 1 l mælk, og kog langsomt, mens du rører. 4. Hæld kakaopulveret i gryden. Rør godt. 5. Rør, og kog i 1 min.

Varm chokolade
Smage-5-kant

Varm kakao
Smage-5-kant

Workshop 5 Chokolade – som krydderi

Chokolade er i flere henseender et meget vigtigt ingrediens i kender og i vores del af verden. Kakaobærerne, kakaopulveret og kakaobærerne. Det er af de mest kendte retter med chokolade i sig.

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 carne smag.

Chili con carne	Sådan skal du gøre
Du skal bruge: • 1 kg • 1 fed peberrod • 1 skål • 1 skål, olie • 125 g hakket oksekød • 1 skål, vand • 100 g hakket oksekød • 100 g hakket oksekød • 100 g hakket oksekød • 100 g hakket oksekød • 100 g hakket oksekød	1. Pål og hak roden. 2. Skål og varm peberroden. Skær den i biter. 3. Skål olien. Kør hakket oksekød og hak roden. 4. Kør olien i gryden, og varm den op, og rør. 5. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 6. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 7. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 8. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 9. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 10. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 11. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 12. Kør hakket oksekød i gryden, og rør.

Chili con carne med chokolade	Sådan skal du gøre
Du skal bruge: • 1 kg • 1 fed peberrod • 1 skål • 1 skål, olie • 125 g hakket oksekød • 1 skål, vand • 100 g hakket oksekød • 100 g hakket oksekød • 100 g hakket oksekød • 100 g hakket oksekød • 100 g hakket oksekød	1. Pål og hak roden. 2. Skål og varm peberroden. Skær den i biter. 3. Skål olien. Kør hakket oksekød og hak roden. 4. Kør olien i gryden, og varm den op, og rør. 5. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 6. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 7. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 8. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 9. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 10. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 11. Kør hakket oksekød i gryden, og rør. 12. Kør hakket oksekød i gryden, og rør.

Workshop 6 Chokolade i kager og brød

Chokolade bliver ofte brugt i boller, scones, kager og brød. Hvilken betydning har chokoladen for smag, duft og konsistens?

En scone er både kage og brød. I skal undersøge, hvad der sker med en scone med chokolade i sig, og hvordan den bliver bagt med chokoladeskyller.

Bag scones naturel, og bag scones med chokoladeskyller.

Smag på scones naturel og scones med chokoladeskyller. Vurder de to slags scones. Brug den vurdering i Smagekassen på næste side.

Scones naturel – 10 stk.

Du skal bruge	Sådan skal du gøre
• 450 g hvedemel • 60 g søk, sukker • 75 g smør • 150 g mælk	1. Pål og hak roden. 2. Tænd ovnen på 225 grader. 3. Tænd ovnen på 225 grader. 4. Kør smør i skålen. 5. Kør smør i skålen. 6. Kør smør i skålen. 7. Kør smør i skålen. 8. Kør smør i skålen. 9. Kør smør i skålen. 10. Kør smør i skålen.

Til pølse:
10 g mælk

Du skal bruge	Sådan skal du gøre
• 450 g hvedemel • 60 g søk, sukker • 75 g smør • 150 g mælk	1. Pål og hak roden. 2. Tænd ovnen på 225 grader. 3. Tænd ovnen på 225 grader. 4. Kør smør i skålen. 5. Kør smør i skålen. 6. Kør smør i skålen. 7. Kør smør i skålen. 8. Kør smør i skålen. 9. Kør smør i skålen. 10. Kør smør i skålen.

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Smag med chokolade – en del af årsplanen i hjemkundskab

I skemaet kan du se, hvordan du kan arbejde med materialet til Smagens Dag i en periode på 3 uger.

Periodeplan

Uge	Indhold	Mål	Læremidler
38	Arbejde med smagens fem grundsmage.	At eleverne erfarer og oplever smagens fem grundsmage.	Workshop 1 og forskellige fødevarer.
39	Smag med chokolade	At eleverne oplever og erfarer chokoladens grundsmage og tilegner sig viden om chokoladens ingredienser.	Workshop 2, 3 og 4, forskellige typer af chokolade samt forskellige fødevarer.
40	Smag med chokolade	At eleverne oplever og undersøger chokoladen som smags giver.	Workshop 5 og 6, chokolade samt forskellige fødevarer.

De opstillede mål, leder frem mod slutmål inden for hjemkundskabs CKF-områder:

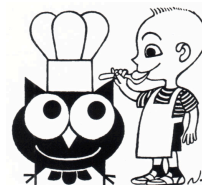
- Kultur – æstetik – livskvalitet
Madlavning og måltider
- Samfund – ressourcer og miljø – etik
Fødevarer, forbrug, hygiejne
- Fagets virksomhedsformer

Evaluerings

Undervisningen afsluttes med en evaluering, der tydeliggør for eleverne, hvad de har arbejdet med, og hvilken viden og hvilke færdigheder de har tilegnet sig gennem arbejdet med temaet: Smag med chokolade på Smagens Dag eller i hjemkundskabsundervisningen.

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Litteratur og links

Litteratur

Chokolade
Af Mikkel Friis-Holm
People's Press 2009

Heibergs chokolade
Af Morten Heiberg
Lindhardt og Ringhof 2002

Kokkens bog om chokolade
Af Christine McFadden og Christine France
Atelier 2004

Lidt men godt om chokolade
Af Claus Meyer
Gyldendal 2001

Rå chokolade ren passion
Af Lars Frederiksen
Narayana Press 2009

Film

Chocolat
Amerikansk film 2000
Spilletid: 121 min.



Links

<http://toms.dk>

<http://criollo.dk>

<http://da.wikipedia.org/wiki/Kakao>

<http://www.chokoladeselskabet.dk/joomla/artikler>

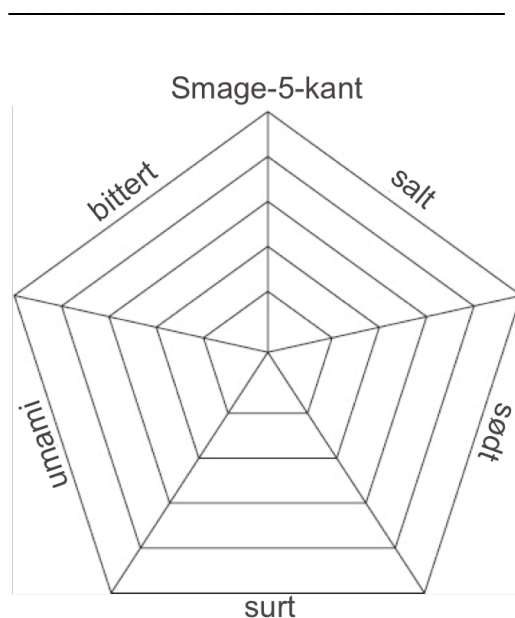
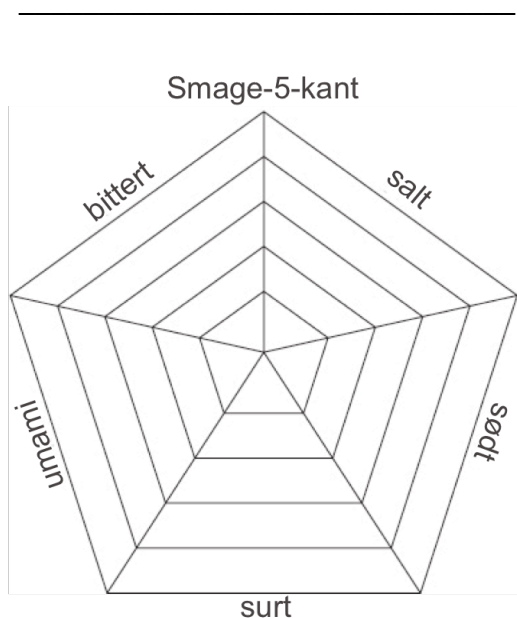
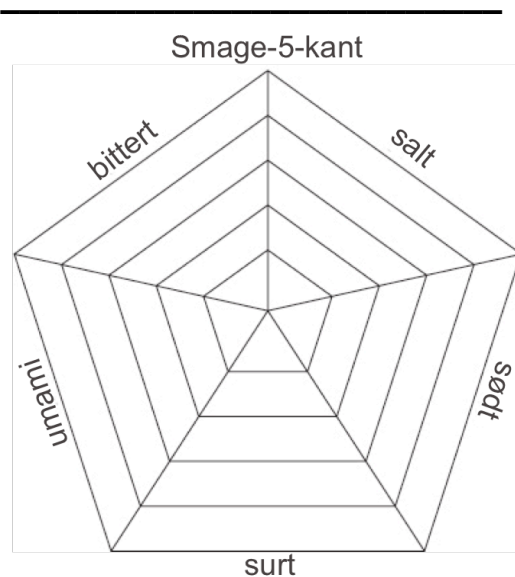
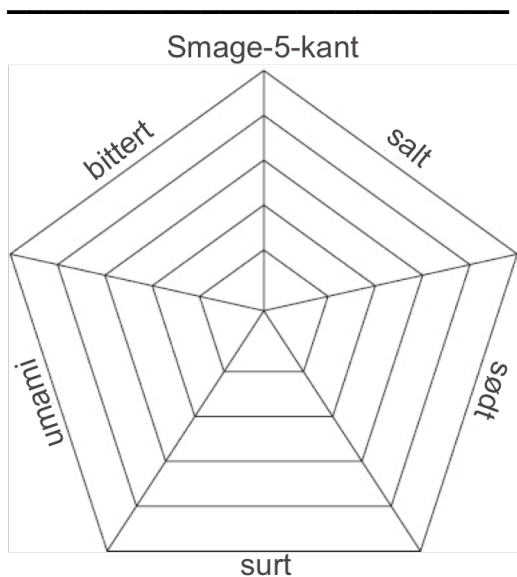
<http://da.wikipedia.org/wiki/Chokolade>

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Smage-5-kant – indsæt navnet på fødevare eller ret på linjen over Smage-5-kanten.



Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Smagekasse

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

Smagekasse

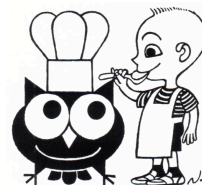
Fødevarer eller ret	Udseende	Duft	Smag					Konsistens
			Sødt	Surt	Salt	Bittert	Umami	

Smagekasse

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

Smagens Dag 2010

Smag med chokolade



Sponsorer

Smagens Dag 2010 støttes af:

Landbrug og Fødevarer



Nordic Sugar



Toms Gruppen A/S



FAHH – Sunde og kreative skoler



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

Rigtig god fornøjelse med Smagens Dag 2010.