Smagens Dag 2013
Mærk Smagen

Lærervejledning

Formålet med Smagens Dag er at udfordre skoleelever og deres smagssans i forhold til fødevarer i sæson. På Smagens Dag bliver eleverne præsenteret for forskellige smagsoplevelser, som eleverne skal forholde sig til ud fra deres viden og oplevelser og erfaringer med smagens 5 grundsmage: sødt, surt, salt, bittert og umami.

Smagsoplevelsen påvirkes af alle sanser – syns-, lugte-, føle- og høresansen. Smagssansen er individuel og kulturelt forankret. At smage på andre end allerede kendte råvarer kan være grænseoverskridende for den enkelte og kræve mod, opfordring og oprigtig anerkendelse og accept af den enkelte elevs reaktion. En undersøgende og analytisk tilgang til det at smage, giver den enkelte elev mulighed for at vurdere smagsoplevelserne og sætte faglige ord og begreber på det, eleven smager. Et klassefællesskab og en anerkendende tilgang til det at smage er en faglig udfordring i forhold til madområdet, hvor målet er, at eleverne bliver nysgerrige efter at kende og smage flere fødevarer og tilberede dem ud fra ny tilegnet viden og nye færdigheder.

I 2013 er temaet for Smagens Dag: Mærk Smagen. Fokus er på konsistens og dermed på den mundfølelse, vi oplever, når vi får en fødevare i munden og smager på den:

- Er fødevaren sprød?
- Klistret?
- Hård?
- Cremet?

Fødevarens temperatur opleves også straks i munden og er en del af mundfølelsen. Både konsistens og temperatur har stor betydning for, hvordan vi erfarer fødevarers smag.

Målet med Smagens Dag 2013 er, at eleverne tilegner sig viden om konsistens og temperatur og mundfølelsens betydning for smagsoplevelsen. Eleverne skal arbejde med de 5 grundsmage og udvikle et fagsprog til at beskrive deres smagsoplevelse.

Fagsproget udvikler eleverne gennem det undersøgende og analyserende arbejde med sæsonens råvarer. Gennem refleksioner i praktiske øvelser og dialogisk undervisning fokuseres på elevernes vurderinger og konklusioner i forhold til råvarernes konsistens, temperatur og de 5 grundsmage – og dermed den totale smagsoplevelse.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

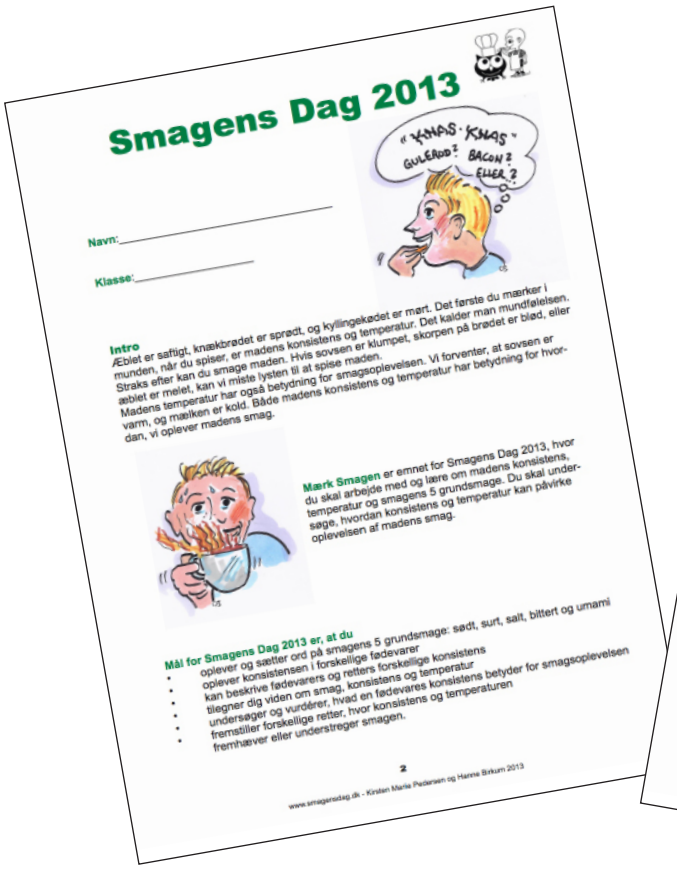
Årets materiale

Målgruppen for materialet er folkeskolens elever i 4.-7. klasse med særligt fokus på faget hjemkundskab – fra 2014 kaldet madkundskab.

Materialet består af:

- Elevmateriale - 10 workshops med en introduktion og mål for årets tema. Til de 10 workshops er der udformet læringsmål for eleven.
- Lærervejledning inkl. bilag med smagemodellen: Smage-5-kanten og Konsistenskortet.

Alt materiale ligger på www.smagensdag.dk under menupunktet: Materiale 2013.



Smagens Dag 2013

Navn:

Klasse:

Intro

Æblet er saftigt, knækbrødet er sprødt, og kyllingekødet er mørt. Det første du mærker i munden, når du spiser, er madens konsistens og temperatur. Det kalder man mundfølelsen. Straks efter kan du smage maden. Hvis sovsen er klumpet, skorpen på brødet er blød, eller æblet er melet, kan vi miste lysten til at spise maden.
Madens temperatur har også betydning for smagsoplevelsen. Vi forventer, at sovsen er varm, og mælken er kold. Både madens konsistens og temperatur har betydning for hvordan, vi oplever madens smag.

Mærk Smagen er emnet for Smagens Dag 2013, hvor du skal arbejde med og lære om madens konsistens, temperatur og smagens 5 grundsmage. Du skal undersøge, hvordan konsistens og temperatur kan påvirke oplevelsen af madens smag.

Mål for Smagens Dag 2013 er, at du

- oplever og sætter ord på smagens 5 grundsmage: sødt, surt, salt, bittert og umami
- oplever konsistensen i forskellige fødevarer
- kan beskrive fødevarers og retters forskellige konsistens
- tilegner dig viden om smag, konsistens og temperatur
- undersøger og vurderer, hvad en fødevares konsistens betyder for smagsoplevelsen
- fremstiller forskellige retter, hvor konsistens og temperaturen fremhæver eller understreger smagen.

2

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Blåbærsmoothie

Opskrift
100 g blåbær
½ banan
3 dl minimælk
2 isterninger
½ citron

Sådan skal du gøre
1. Tag en blender frem.
2. Skyl blåbærrene grundigt og kom dem i blenderen.
3. Skræl bananen og kom den i blenderen.
4. Hæld minimælk og isterninger i blenderen, og blend.
5. Pres citronen, og kom 2 spsk. citronsaft i blenderen. Blend.
6. Smag blåbærsmoothien til med citronsaft.
7. Hæld blåbærsmoothien i glas.

Agurkesmoothie

Opskrift
300 g agurk
6 stilke mynte
3 dl minimælk
2 isterninger
½ citron
lidt salt
lidt friskkværnet peber

Sådan skal du gøre
1. Tag en blender frem.
2. Skyl agurken, og skær den over på langs.
3. Fjer kernerne med en ske.
4. Skær agurken i mindre stykker.
5. Pluk myntebladene af stilken, og skyl dem grundigt.
6. Kom agurken og halvdelen af myntebladene i blenderen.
7. Kom minimælk og isterninger i blenderen, og blend.
8. Pres citronen og kom 2 spsk. citronsaft i blenderen. Blend.
9. Smag agurkesmoothien til med mynte, citronsaft, salt og peber.
10. Hæld agurkesmoothien i glas, og pynt med myntebladene og agurkeskiver.

10

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Læreren kan på baggrund af elevforudsætninger, rammefaktorer og de specifikke undervisningsmål i lærerens årsplan og Fælles Mål 2009, Hjemkundskab, Faghæfte 11, udvælge de workshops fra materialet: Mærk Smagen, som eleverne skal arbejde med. De 3 første workshops er basisworkshops om de 5 grundsmage, konsistens og temperatur, hvor eleverne tilegner sig grundlæggende viden og færdigheder, der er forudsætninger for arbejdet med de øvrige workshops.

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.

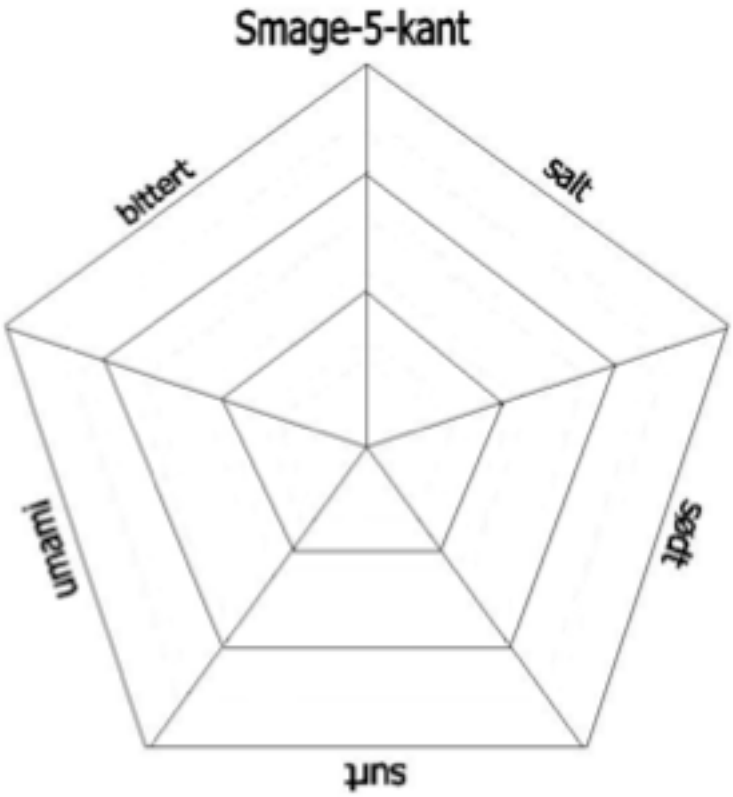
© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

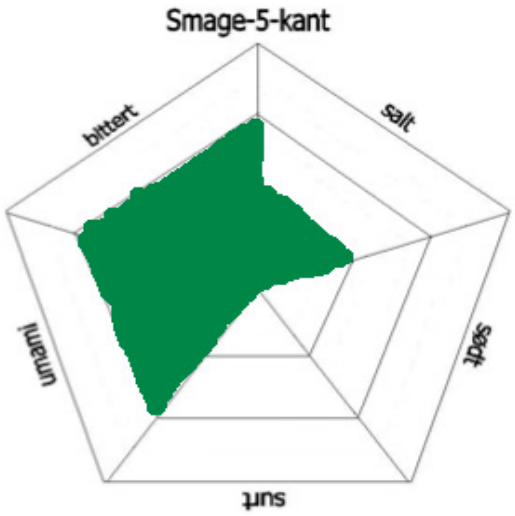
Smagemodel: Smage-5-kant

I workshop 1 introduceres smagemodellen: Smage-5-kanten.

Smage-5-kanten hjælper eleverne til at vurdere grundsmagene i en råvare eller ret mad. Eleverne markerer den enkelte grundsmags styrke ved at farve et eller flere felter under hver grundsmag. Opleves grundsmagen svag, farves kun det inderste felt. Opleves grundsmagen middel, farves to felter osv.

Smage-5-kanten viser den enkelte elevs smagsvurdering, gør smagsoplevelsen tydelig for eleven og giver et grundlag for at diskutere oplevelsen med kammeraterne. Smage-5-kanten medvirker også til at udvikle elevens fagsprog og faglige begreber om smagsoplevelsen.





Eksempel på udfyldt Smage-5-kant.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Konsistenskort

I workshop 2 introduceres konsistenskortet, som indeholder ord, der kan beskrive en fødevares konsistens. Når eleverne skal støttes i at erkende fødevares forskellige konsistenser og udtrykke faglige begreber for konsistens sprogligt, kan det være en hjælp at arbejde med modsætninger, fx hård/blød, tør/saftig, grynet/cremet. Måske finder elever eller underviser flere ord for konsistens, og konsistenskortet kan udbygges. De fleste ord i konsistenskortet dækker følelser i munden, som eleverne kender, men begrebet viskositet, der anvendes i workshop 8, bør forklares. Viskositet er et udtryk for, hvor tykt- eller tyndtflydende en væske er. Jo tykkere en væske er, jo større er viskositeten.

Vi anbefaler at forstørre konsistenskortet til A3-format og hænge det op i lokalet, så eleverne kan bruge det i arbejdet med de forskellige workshops. Se bilag.

Konsistenskort

Blød	Cremet	Fast	Fedtet	Geleret
Grynet	Hårdt	Klistret	Knasende	Klumpet
Luftig	Melet	Mørt	Saftig	Sej
Slimet	Snerpende	Sprødt	Svampet	Trævlet
Tør	Vandet	Viskositet tyndt- eller tyktflydende		

Vejledning til hver workshop

Workshop 1	**De 5 grundsmage**
Workshop 2	**Mærk konsistensen**
Workshop 3	**Hvad betyder temperaturen?**
Workshop 4	**Smoothie og konsistens**
Workshop 5	**Æblemuffin – konsistens og smag**
Workshop 6	**En kartoffel – forskellig konsistens**
Workshop 7	**Kød og konsistens**
Workshop 8	**Sovs skal der til**
Workshop 9	**Fisk – tilberedning og konsistens**
Workshop 10	**Overraskelser**

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Workshop 1 De 5 grundsmage

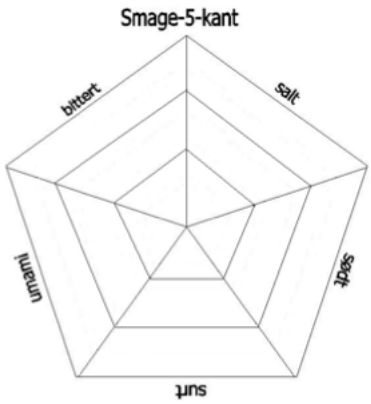
Målet med denne workshop er, at eleverne oplever og bliver bevidste om smagens 5 grundsmage: sødt, surt, salt, bittert og umami ved at smage på råvarer, der kun indeholder en af smagens 5 grundsmage.

Eleverne skal blive opmærksomme på, at smagen erkendes på tungen og i mundhulen. Eleverne skal sætte ord på og vurdere deres oplevelse af de 5 grundsmage, som fastholdes i et skema. Underviseren støtter eleverne med at sætte ord på selve smagsanalysen af de fem grundsmage.

Råvare	Grundsmag Hvilken grundsmag har råvaren?	Nævn andre råvarer, der smager sødt, surt, salt, bittert eller umami.
Sukker		
Citronsaft		
Salt		
Rucola		
Parmesanost i flager		

Eleverne skal derefter anvende deres erfaringer med smagens 5 grundsmage, når de skal analysere fødevarer, der indeholder mere end en grundsmag.

Til opgaven kan eleverne bruge smagemodellen: Smage-5-kant, som underviseren har introduceret inden elevernes selvstændige arbejde med fødevarerne. Elevernes arbejde med workshop 1 er en forudsætning for at arbejde med materialets andre workshops.



© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Workshop 2 Mærk konsistensen

Det er målet med denne workshop, at eleverne oplever og bliver bevidste om fødevarers forskellig konsistens. Eleverne skal sætte ord på fødevarers forskellige konsistenser og erfare, at konsistens er et fagligt begreb, når de vurderer fødevarer i et smagsmæssigt perspektiv. Årets tema er Mærk Smagen, der henviser til mundfølelsen - dvs. hvordan forskellige fødevarer mærkes i munden. Desuden skal eleverne blive opmærksomme på, at fødevarers konsistens påvirker deres smags-oplevelse.

Til workshoppen er udformet et ”Konsistenskort”. I kortet er angivet ord, der beskriver forskellig konsistens som fx melet, grynet, sprødt, cremet, hårdt eller blødt. De fleste begreber vil være velkendte for eleverne, men læreren må i det undersøgende og analytiske arbejde understøtte elevernes beskrivelse af konsistens, når de bider i forskellige fødevarer. Eleverne kan, inden de bider i fødevaren, gætte på dens konsistens ud fra deres forventninger.

Konsistenskort

Blød	Cremet	Fast	Fedtet	Geleret
Grynet	Hårdt	Klistret	Knasende	Klumpet
Luftig	Melet	Mørt	Saftig	Sej
Slimet	Snerpende	Sprødt	Svampet	Trævlet
Tør	Vandet	Viskositet tyndt- eller tyktflydende		

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013 – Mærk Smagen

Læreren bør være opmærksom på begrebet viskositet, der beskriver hvor tykt- eller tyndtflydende en væske er. Dette er interessant i forhold til flere retter, fx supper og sovser. En sovs’ rette tykkelse kan øge smagsoplevelsen. Jo tykkere en væske, jo større er viskositeten. Læreren kan tale med eleverne om, hvilke tyktflydende og tyndtflydende supper og sovser de kender, og klassen kan diskutére og begrunde, hvad de foretrækker.

Under hele arbejdet med materialet: Mærk Smagen er Konsistenskortet centralt. Derfor bør læreren kopiere konsistenskortet i en A3-udgave og sætte det op i fag-lokalet, så eleverne kan hente ord fra kortet, når de arbejder med de forskellige workshops. Indholdet i workshop 2 er en forudsætning for arbejdet med workshop 3-10. Se bilag.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Workshop 3
Hvad betyder temperaturen?

Vi taler om det kolde og det varme køkken og om kolde retter og varme retter. Mundfølelse omhandler også følelsen af en fødevare eller rets temperatur. I denne workshop er det målet, at eleverne skal erfare, at fødevarer og retters temperatur har betydning for deres smagsoplevelse.

Eleverne skal diskutere, hvilke varme og kolde retter de kender og undersøge forskellen på varm og kold kakaodrik. Til beskrivelse af temperaturen kan eleverne anvende begreberne: skoldhed, varm, lun, lunken, kold og iskold.

I vurderingen af den varme og den kolde kakao, skal eleverne også vurdere drikkenes konsistens. Her bør læreren være opmærksom på, at en købt kakaodrik ofte indeholder fortykningsmiddel. Klassen kan også diskutere, hvilke drikke der skal være kolde, og hvilke drikke der skal være varme og evt. sætte fokus på kold, lun og varm mælk.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Workshop 4 Smoothie og konsistens

Smoothie henviser til, at noget er glat. I løbet af de sidste ti år er den kolde drik – smoothie, der er lavet af frisk frugt og mælk, blevet populær i Danmark. Målet med denne workshop er, at eleverne undersøger konsistens og smag i tre forskellige smoothies lavet af efterårets frugter og grøntsager – æble, blåbær og agurk. De tre smoothies har minimælk, isterninger og citron som basis. Læreren kan tale med eleverne om, hvilke frugter og grøntsager der er i sæson om efteråret, inden eleverne begynder at fremstille de tre forskellige smoothies.

Til analysen skal eleverne anvende Konsistenskortet samt smagens 5 grundsmage: sødt, surt, salt, bittert og umami. Læreren kan have sat plakater af Konsistenskortet og illustrationen af Smage-5-kanten op i faglokalet, så eleverne kan anvende dem i deres analyse.

Eleverne kan evt. vurdere, hvilken smoothie der er mest glat, og hvilke ingredienser der er med til at gøre den glat.

Blåbærsmoothie

Opskrift
100 g blåbær
½ banan
3 dl minimælk
2 isterninger
½ citron

Sådan skal du gøre
1. Tag en blender frem.
2. Skyl blåbærrene grundigt og kom dem i blenderen.
3. Skræl bananen og kom den i blenderen.
4. Hæld minimælk og isterninger i blenderen, og blend.
5. Pres citronen, og kom 2 spsk. citronsaft i blenderen. Blend.
6. Smag blåbærsmoothien til med citronsaft.
7. Hæld blåbærsmoothien i glas.

Agurkesmoothie

Opskrift
300 g agurk
6 stilke mynte
3 dl minimælk
2 isterninger
½ citron
lidt salt
lidt friskkværnet peber

Sådan skal du gøre
1. Tag en blender frem.
2. Skyl agurken, og skær den over på langs.
3. Fjer kernerne med en ske.
4. Skær agurken i mindre stykker.
5. Pluk myntebladene af stilken, og skyl dem grundigt.
6. Kom agurken og halvdelen af myntebladene i blenderen.
7. Kom minimælk og isterninger i blenderen, og blend.
8. Pres citronen og kom 2 spsk. citronsaft i blenderen. Blend.
9. Smag agurkesmoothien til med mynte, citronsaft, salt og peber.
10. Hæld agurkesmoothien i glas, og pynt med myntebladе og agurkeskiver.

10

www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Klassen kan også diskutere, hvilken temperatur en smoothie skal have, samt om duft og udseende påvirker smagsoplevelsen.

Læreren må være opmærksom på, at eleverne kun må anvende blendere, der er børnesikret.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

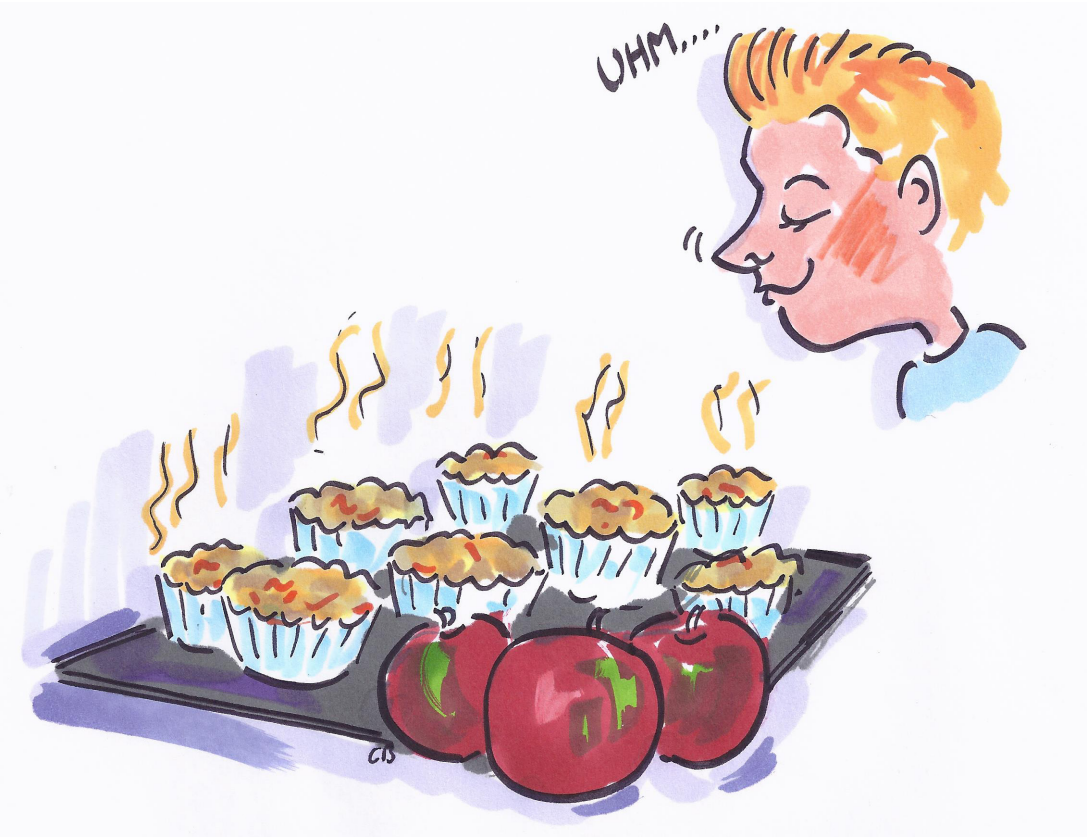
Workshop 5 Æblemuffin – konsistens og smag

I workshop 1, 2 og 3 har eleverne arbejdet med henholdsvis smag, konsistens og temperatur. I denne workshop er det målet, at eleverne anvender deres erfaringer og viden og undersøger, hvordan konsistens og temperatur påvirker smagen i en æblemuffin ved at tilsætte forskelligt tilbehør til den. Eleverne anvender en fødevare i sæson – æblet – og tilbereder æblemuffins, æblekompot og is med lakrids.

I denne workshop arbejder eleverne praktisk ved tilberedningen samt undersø-gende og analyserende, når de først vurderer de tre retter enkeltvis og bagefter i en kombination. Eleverne skal både vurdere, smag, konsistens og temperatur. Ved vurderingerne skal eleverne anvende Smage-5-kant, Konsistenskort og de ord, der beskriver temperaturen. Læreren må understøtte forløbets struktur og elevernes analyser. Eleverne bør i analysen arbejde sammen i mindre grupper.

Klassen kan også diskutére om en portionsanretning af en æblemuffin med is med lakrids og æblekompot har betydning for smagen og lysten til at spise.

Læreren skal være opmærksom på, at lakridsisen skal fryse i 6 timer, hvis der ikke anvendes en ismaskine.



© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Workshop 6 En kartoffel – forskellig konsistens

I workshoppen skal eleverne arbejde med kartoflen både som tilbehør og som en fødevare i en selvstændig ret. Eleverne skal tilberede kartoflen på forskellige måder og undersøge, hvad tilberedningsmetoden betyder for kartoflens konsistens og smag.

Eleverne tilbereder fire kartoffeltilbehør:
- Kogte kartofler
- Kartoffelfritter
- Kartoffelmos og
- Kartoffelrøsti.

I disse fire tilbehør har kartoflen meget forskellig konsistens, som eleverne efter smagning beskriver i workshoppens skema.

Lad eleverne dvæle ved mundfølelsen – konsistens – af de fire kartoffeltilbehør og støt eleverne i at finde ord, der passer til deres oplevelse af retten i munden. Henvis til Konsistenskortet.

Eleverne skal også smagsvurdere de fire kartoffeltilbehør ved at markere deres oplevelse af de 5 grundsmage i Smage-5-kanten. Når eleverne efterfølgende skal diskutere, hvad de kunne tænke sig at spise sammen med de fire kartoffeltilbehør, er det underviserens opgave at holde fokus på, hvordan forskellig konsistens og smag spiller sammen, og hvordan det giver en god smagsoplevelse, når en ret indeholder alle grundsmage.

Underviseren kan også vælge at få eleverne til at finde flere tilbehør med kartofler og evt. fremstille disse. Fx kold og varm kartoffelsalat, brasede kartofler, råstegte kartofler, bagte kartofler osv.

Anden del af workshoppen sætter fokus på kartoflen som en selvstændig ret. Kartoffelsuppen er valgt som et eksempel. Kartoffelsuppe har i sig selv en cremet og glat konsistens, som kan opleves meget forskelligt alt efter hvilket fyld, der tilsættes. Eleverne skal tilberede fire slags fyld, hvoraf de tre er med opskrift i materialet. Det fjerde fyld skal eleverne selv komponere i forhold til, hvad de tror vil give en god konsistens og smag sammen med kartoffelsuppen.

Kartoffelsuppe kan også spises kold. Lad elevernes smage på kold kartoffelsuppe, vurdére dens konsistens og sætte ord på deres smagsoplevelse. Drøft med eleverne, hvad temperaturen betyder for oplevelse af konsistens og smag.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Workshop 7 Kød og konsistens

Målet med workshoppen er, at eleverne skal erfare, at korrekt tilberedning af kød giver kød en god spisekvalitet – og at der er forskel på, hvorledes køds konsistens opleves, alt efter om kødet er stegt helt, i strimler eller som hakket kød i en krebinet.

Eleverne skal stege en hel skinkeschnitzel, skinkekød i strimler og hakket skinkekød. Opskrifterne guider eleverne igennem en korrekt stegeproces, så kødet kan blive saftigt og mørt – og ikke tørt.

Husk “fligtesten”, hvor eleverne skærer i kødet for at se om det er gennemstegt:

I workshoppen er valgt skinkekød af svinekød. I stedet for svinekød kan bruges kalkun eller kyllingekød.

Stegte kødretter spises sammen med forskelligt tilbehør. Lad eleverne komme med forslag til tilbehør med kartofler og forskellige sovse – se workshop 6 og 8. Drøft med eleverne, hvordan viden om konsistens og smag medvirker til sammensætning af smagfulde retter. Inddrag fx betydningen af hvordan konsistens fra kød spiller sammen med konsistens fra et kartoffeltilbehør, og hvilken betydning det har, at flere grund-smage er tydelige i kombinationen. Smage-5-kanten kan medvirke til at belyse dette.

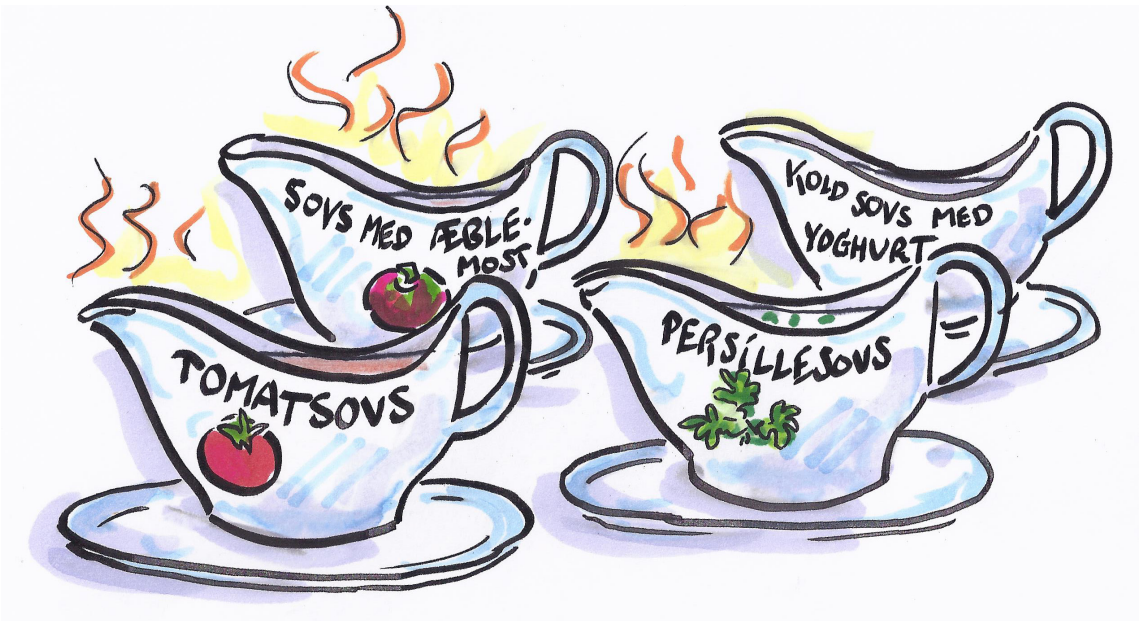
© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Workshop 8 Sovs skal der til

Sovs og dens konsistens har stor betydning for smagsoplevelsen af en ret. Ofte binder sovsen en rets mange smage og konsistens sammen og er det, der først mærkes i munden. Sovsens betydning kan også aflæses i retters navne, da sovsen indgår i mange retters navn. Det bliver ofte diskuteret, om der er meget eller lidt sovs og hvilken slags sovs, der er bedst til hvilken ret – og ikke mindst hvor tyk eller tynd en sovs skal være.

I workshoppen er fokus sat på sovsens viskositet, som er et mål for, hvor tykt- eller tyndtflydende en væske er. Se mere under workshop 2.

Eleverne fremstiller tomatsovs, sovs med æblemost, persillesovs og en kold sovs. Eleverne beskriver sovsenes konsistens, udseende og viskositet i workshoppens skema. I workshoppens Smage-5-kant markerer eleverne deres oplevelse af de 5 grundsmage. Derefter skal eleverne diskutere, hvilke retter sovsene passer til, samt hvilken betydning en sovs' konsistens og smag har for den samlede smags-oplevelse.



Sovsene er valgt ud fra:

- at de repræsenterer forskellige madlavningsteknikker
- at de har forskellig viskositet
- at de kan medvirke til, at forskellige fiske- og kødretter samt kartoffeltilbehør giver forskellig mundfølelse.

Dermed er sovsen med til at give forskellige oplevelser af konsistens, smag, udseende og duft.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Workshop 9 Fisk – tilberedning og konsistens

Målet er, at eleverne erfarer, at tilberedningsmetoden har betydning for oplevelsen af den tilberedte fisks konsistens.

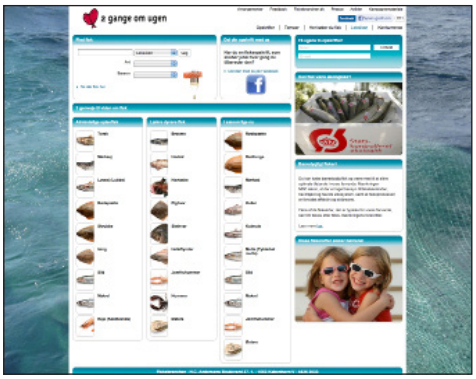
Eleverne skal tilberede sejfilet på tre forskellige måder:

- bagning i ovn
- paneret og stegt på en pande
- dampet i en gryde.

Fisks spisekvalitet og konsistens afhænger af flere ting, blandt andet af fiskens friskhed og tilberedningstid og -metode. Fokus i workshoppen er derfor også på friskhed og på vigtigheden af, at fisk ikke tilberedes for længe, da fiskekødet så bliver tørt og falder fra hinanden.

I stedet for sejfilet kan anvendes torsk eller laks, som alle er i handlen det meste af året.

Eleverne kan i grupper tilberede de tre retter, præsentere retterne for hinanden og derefter smage på alle tre retter. Eleverne noterer deres oplevelse af de tre fiske-retters konsistens, smag, duft og udseende i skemaet i workshoppen. Ord til at beskrive konsistensen kan hentes i Konsistenskortet. Underviseren støtter eleverne i beskrivelsen af smag ud fra grundsmagene og kommer med forslag og opmuntring til at anvende fagsprog om duft og udseende.



En oversigt over fisk og deres sæson kan ses på www.2gangeomugen.dk

Eleverne bliver bedt om at komme med forslag til tilbehør til fiskeretterne. Eleverne kan hente inspiration fra workshop 6: En kartoffel – forskellig konsistens og work-shop 8: Sovs skal der til.
Få eleverne til at reflektere over, hvordan man kan vælge tilbehør, hvis man ønsker en smagfuld ret, hvor mere end en konsistens er i spil.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Workshop 10 Overraskelser

Når vi ser en fødevare eller en ret mad, har vi en forestilling om, hvordan fødevaren eller retten vil opleves i munden. Vi refererer til tidligere erfaringer – både gode og dårlige erfaringer.

Når vi ser en tomat, har vi en forventning om, at når vi bider i den, så vil vi straks mærke tomatkødet og tomatkernerne, mens vi tygger i den lidt seje tomathinde.

I denne workshop er målet at overraske eleverne – og dermed gøre eleverne nysgerrige og give dem lyst til at smage på noget, som man måske tror, man ved, hvad er, men som viser sig at være noget helt andet. Overraskelserne har til mål at give eleverne lyst til at eksperimentere med konsistens i råvarer og retter, der kan overraske på en spændende måde.

Eleverne skal tilberede:

- Baked Alaska – indbagt is, hvor overraskelsen er, at den kolde is fortsat kan være kold, når den har været en tur i ovnen indpakket i marengs.

Snacks

- Fyldte tomater
- Fyldte svampe
- Dadel med bacon

hvor overraskelsen er, at tomaten, svampen og baconen indeholder noget helt andet end forventet.

Når eleverne har tilberedt retterne, skal eleverne hurtigt gætte på de fire retters konsistens og temperatur, inden de smager og beskriver deres smagsoplevelse.

Efterfølgende opfordres eleverne til at komponere en "Salat med overraskelse", hvor opgaven er at sammensætte en salat, så den overrasker og indeholder flere slags konsistens og smage, der får andre til at sige: "Spændende – uhm, må jeg få opskriften!"

Underviseren kan inspirere eleverne ved at foreslå råvarer, som der almindeligvis ikke anvendes i en salat, fx lakridspulver, blommer, stegt varmt kød, ost osv.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Litteratur og links

Kemien bag gastronomien: Thorvald Pedersen. Nyt nordisk Forlag Arnold Busck. 2002
Æbler. Sorter der smager: Maren Korsgaard. Kaustrup & Co. 2013.

- www.2gangeomugen.dk
- http://www.hjemkundskabsforum.dk/Planlaegning/Laeremidler/Kend_din_Knold.aspx
- http://www.kartoffelinfo.dk/
- http://hjemkundskabsforum.dk/~/media/hjemkundskabsforum/Planlaegning/Laer-emidler/Laerervejledning.ashx
- http://www.gl-estrup.dk/dk/forside/skoletjenesten/temaforloeb/planter-er-ogsaa-mad.aspx?altTemplate=PrintTemplate

Smageplakaten: “Smagskompasset” fra Københavns Madhus.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

Sponsorer
Smagens Dag 2013 støttes af:

Dansukker

Landbrug og Fødevarer

Foreningen af Frie Fagskoler

Fiskebranchen

Kartoffelafgiftsfonden

Lakrids by Johan Bülow

Københavns Madhus

Denne side er sidst redigeret 15. september 2013

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

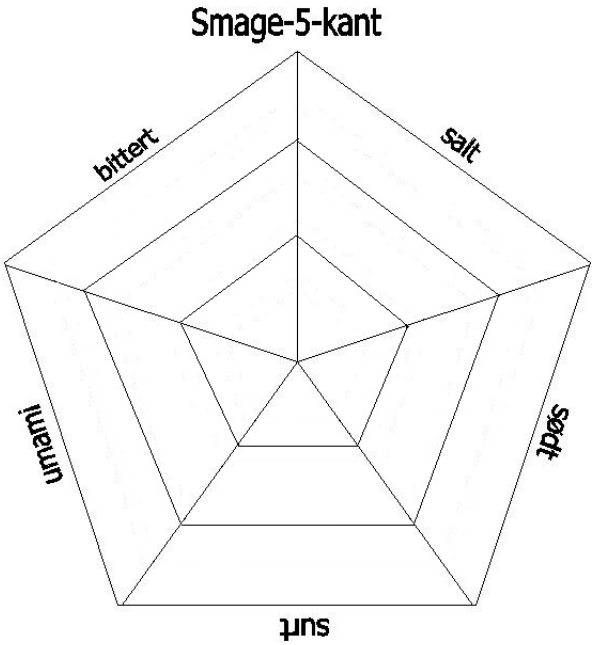
Rigtig god fornøjelse med Smagens Dag 2013.

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013

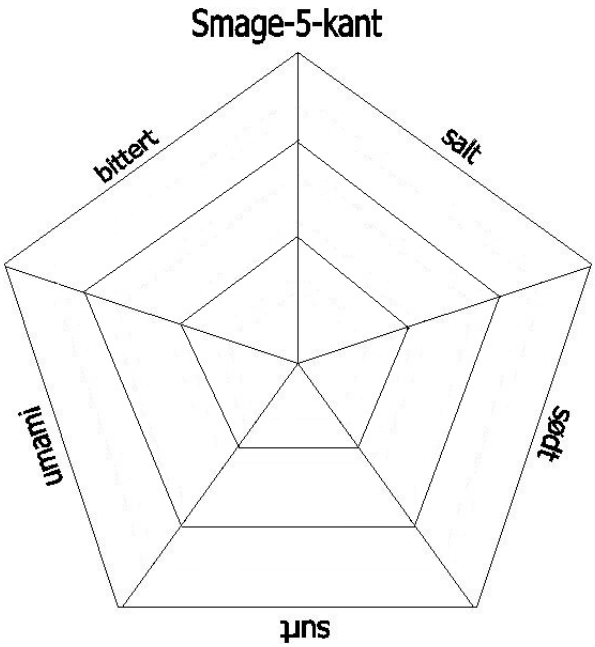
Smagens Dag 2013

Mærk Smagen - Smage-5-kant

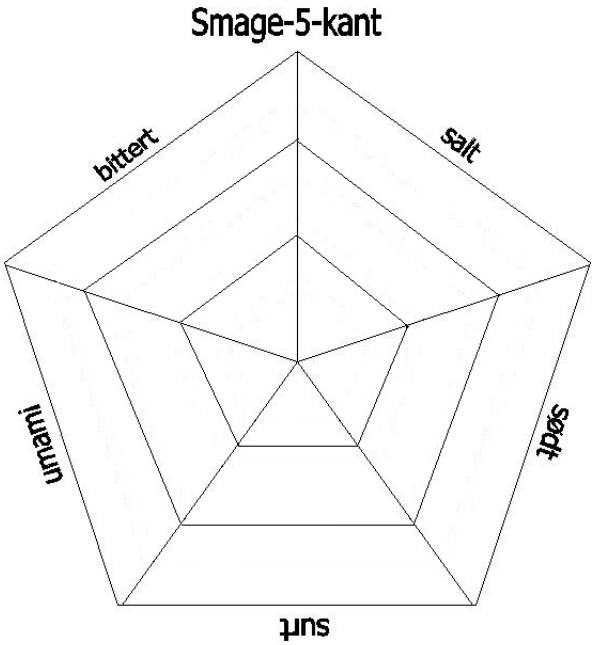
Råvare/ret:_____



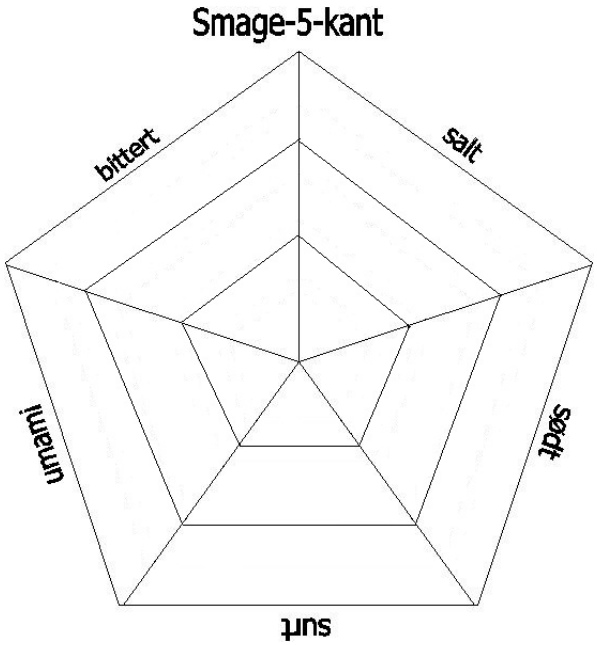
Råvare/ret:_____



Råvare/ret:_____



Råvare/ret:_____



Bilag

Konsistenskort

Blød	**Cremet**	**Fast**	**Fedtet**	**Geleret**
Grynet	**Hårdt**	**Klistret**	**Knasende**	**Klumpet**
Luftig	**Melet**	**Mørt**	**Saftig**	**Sej**
Slimet	**Snerpende**	**Sprødt**	**Svampet**	**Trævlet**
Tør	**Vandet**	**Viskositet** tyndt- eller tyktflydende		

© www.smagensdag.dk - Kirsten Marie Pedersen og Hanne Birkum 2013 – Mærk Smagen